

**CONOCIMIENTOS CULTURALES DE LOS CAMPESINOS SOBRE LAS
PLANTAS COMESTIBLES EN LA VEREDA LA CALERA MUNICIPIO DE EL
TAMBO, CAUCA**

CARLOS ALBERTO LLANTEN ERAZO



**UNIVERSIDAD DEL CAUCA
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y SOCIALES
DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS INTERCULTURALES
LICENCIATURA EN ETNOEDUCACIÓN
POPAYÁN, 2010**

**CONOCIMIENTOS CULTURALES DE LOS CAMPESINOS SOBRE LAS
PLANTAS COMESTIBLES EN LA VEREDA LA CALERA MUNICIPIO DE EL
TAMBO, CAUCA**

Por:

CARLOS ALBERTO LLANTEN ERAZO

**Trabajo de grado presentado
como requisito parcial para
optar al título de Licenciado
en Etnoeducación**

Director:

FRANCO ORLANDO GARZON

**UNIVERSIDAD DEL CAUCA
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y SOCIALES
DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS INTERCULTURALES
LICECIATURA EN ETNOEDUCACIÓN
POPAYÁN, 2010**

Nota de aceptación

El director y jurados del trabajo de grado denominado CONOCIMIENTOS CULTURALES DE LOS CAMPESINOS SOBRE LAS PLANTAS COMESTIBLES EN LA VEREDA LA CALERA MUNICIPIO DE EL TAMBO CAUCA, realizado por CARLOS ALBERTO LLANTEN ERAZO, una vez revisado el escrito final y aprobada la sustentación de la misma, autorizan para que se realicen gestiones administrativas correspondientes a su título profesional.

Jurado

Jurado

Popayán, agosto de 2.010

DEDICATORIA

Dedico este trabajo investigativo a Dios.

A mis padres Laurentino Llantén y Clementina Erazo.

A mis hermanos Sonia, Ariel, Jhon, Manuel y María Nelly.

A mi esposa Heylen Guillen Hernández.

A mis hijos Jardany y Ángela Gabriela Llantén Hernández.

A los profesores de la Universidad del Cauca.

Quienes me apoyaron incondicionalmente, en todo momento para culminar este sueño que hoy es realidad y disfrutan de la felicidad de este logro.

Carlos Alberto Llantén Erazo.

CONTENIDO

INTRODUCCION	13
2. –Referente conceptual.	17
2.1. Etnobotánica como posibilidad de acercarse a los saberes locales.	17
2.2. El conocimiento local agrícola como posibilidad de conservar la Biodiversidad.	20
2.3. La Etnoeducación como posibilidad de otras educaciones.	23
3.-Leyendo nuestro contexto.	27
3.1. El municipio de El Tambo Cauca.....	27
3.2. El corregimiento de Granada Tableral.....	29
3.3. La vereda La Calera.....	31
3.3.1. Dinámica de poblamiento.....	32
3.3.2. Organización social.	33
3.3.3. Relación con el entorno natural.	35
3.3.4. Educación.....	38
3.3.5. Religión.....	43
3.3.6. Las trasformaciones culturales.	45
4. –Referente metodológico.	47
4.1. Metodología de la investigación.....	47
4.1.1. Socialización de la propuesta e identificación de la problemática.....	48

4.1.2. Conformación del equipo de trabajo.-----	49
4.1.3. Trabajo de campo.-----	52
5.-Rescatando los saberes agrícolas del pasado.-----	55
5.1. Sistemas de producción característicos en la comunidad de La Calera.-----	55
5.2. El cultivo de uso ilícito como medio de sustento.-----	59
5.3. La selección de semillas como práctica cultural generalizada. -----	62
5.4. Las plantas alimenticias en las unidades productivas.-----	65
5.5. Lo que se cultiva en la vereda. -----	67
5.5.1. Plantas alimenticias y conocimientos culturales. -----	69
5.6. La comunidad educativa y las trasformaciones en los saberes y prácticas agrícolas. -----	99
6. Consideraciones finales. -----	108
Bibliografía. -----	111
ANEXOS. -----	114

LISTA DE FOTOGRAFIAS

Fotografía 1.	Cabecera municipal de El Tambo_Cauca. -----	27
Fotografía 2.	Panorámica de La vereda La Calera. -----	31
Fotografía 3.	El armadillo. -----	36
Fotografía 4.	Aspersión aérea de los cultivos de uso ilícito. -----	37
Fotografía 5.	Ubicación del Centro Educativo Belén. -----	38
Fotografía 6.	Niños de la Escuela Rural Mixta La Calera. -----	40
Fotografía 7.	Iglesia del Movimiento Misionero Mundial. -----	44
Fotografía 8.	Casa de Bahareque vereda La Calera. _____	45
Fotografía 9.	Reunión con el grupo de trabajo. -----	49
Fotografía 10.	Niños de la Escuela Rural Mixta La Calera. -----	51
Fotografía 11.	Conversatorio con Patrocinio.-----	52
Fotografía 12.	Entrevista al médico espiritual. -----	53
Fotografía 13.	Mata de Coca. _____	60
Fotografía 14.	Semillero de Café. _____	61
Fotografía 15.	Planta de yuca. -----	69
Fotografía 16.	Cultivo de maíz. -----	70
Fotografía 17.	Cultivo de frijol. -----	71
Fotografía 18.	Racimo de plátano -----	72

Fotografía 19.	La caña piel roja -----	74
Fotografía 20.	Planta de arracacha. -----	76
Fotografía 21.	La cebolla. -----	77
Fotografía 22.	Plantas de ají pequeño y grande. -----	78
Fotografía 23.	La batata. -----	79
Fotografía 24.	Vainas de nescafe. -----	80
Fotografía 25.	La cidra. -----	81
Fotografía 26.	El zapallo. -----	82
Fotografía 27.	La papa china. -----	83
Fotografía 28.	El cimarrón. -----	84
Fotografía 29.	La alchucha. -----	85
Fotografía 30.	El pimentón. -----	86
Fotografía 31.	La frambuesa. -----	87
Fotografía 32.	La guayaba. -----	88
Fotografía 33.	La guanábana. -----	89
Fotografía 34.	La papaya. -----	90
Fotografía 35.	La guama. -----	91
Fotografía 36.	La maracuyá. -----	92
Fotografía 37.	El mango. -----	93
Fotografía 38.	El aguacate. -----	94

Fotografía 39.	El higuillo. -----	95
Fotografía 40.	La naranja. -----	96
Fotografía 41.	La piña. -----	97
Fotografía 42.	La mora. -----	98
Fotografía 43.	Encuentro Gastronómico con los estudiantes. _____	101
Fotografía 44.	Trabajo con los niños sobre plantas alimenticias. _____	102
Fotografía 45.	Trabajo con los niños. _____	102
Fotografía 46.	Visita a una huerta casera. _____	105
Fotografía 47.	Estudiante cosechando Batata. _____	105
Fotografía 48.	Padres de familia preparando comida. _____	106
Fotografía 49.	Escuela Rural Mixta La Calera-----	122
Fotografía 50.	Laurentino Llantén, mostrando semillas. -----	123

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Esquema de una finca vereda La Calera trabajo realizado por los niños de la escuela -----	55
Figura 2. Esquema de una finca vereda La Calera trabajo realizado por los niños de la escuela -----	56
Figura 3. Trabajo realizado por los niños de la Escuela. -----	103
Figura 4. Dibujo de una finca. -----	104

LISTA DE MAPAS

Mapa N ^a 1	Departamento del Cauca. -----	28
Mapa N ^a 2	Municipio de El Tambo_Cauca. -----	30

LISTA DE CUADROS

Cuadro 1 Estadística general del corregimiento de Granada Tableral. -----	29
Cuadro 2 Sedes del Centro Educativo Belén. -----	39
Cuadro 3 Personas que conformaron el equipo de investigación -----	50
Cuadro 4 Calendario de actividad para la producción agrícola. -----	66
Cuadro 5 Relación de plantas existentes y escasas. -----	68

INTRODUCCIÓN

La comunidad de la zona caracterizada como la cordillera, en el corregimiento de Granada Tableral, vereda La Calera, está ubicada al sur occidente del municipio de El Tambo-Cauca, y conformada por un conjunto de población que nos reconocemos como campesinos. Aunque poseemos características especiales con saberes culturales, agrícolas, políticos, económicos y sociales muy diferentes a otros grupos, no somos reconocidos como una etnia.

Debido a la implementación de nuevas tecnologías, de monocultivos como la caña panelera y el café, de las políticas agrarias de nuestro país no acordes con las realidades y necesidades de la comunidad, así como la llegada de los medios de comunicación que de alguna manera inciden directamente en el campesino, sobre la decisión de que consumir y que no, se ha venido incitando a la población a comprar productos procesados que son al parecer de mejor calidad como el caldo Knorr, cominos, color, pastas, enlatados, gaseosas, papas y plátanos fritos entre otros, que además por ser de alto costo han venido perjudicando la economía de las familias al interior de la comunidad.

En vista a la creciente pérdida de los conocimientos culturales de los campesinos sobre las plantas comestibles de la vereda La Calera, nos enfrentamos a la problemática causada por la introducción de productos alimenticios externos a la comunidad, la consecuente dependencia del mercado para proveerse de los alimentos y el interés como Etnoeducador responsable del funcionamiento de la Escuela Rural Mixta La Calera, se propuso desarrollar un proyecto de investigación para conocer sobre los saberes propios que la comunidad campesina de la vereda La Calera, aún conserva con relación a las plantas

alimenticias consideradas nativas, teniendo en cuenta que es un saber que afortunadamente se mantiene vivo en la memoria y se trasmite de generación en generación a través de la oralidad, siendo en especial los mayores, los responsables de hacer que estos saberes subsistan a lo largo de la historia, a pesar de la gran influencia de diferentes factores tanto internos como externos a la comunidad.

Estos saberes que no están escritos si no que son narrados a partir de la experiencia, han hecho que aún se conserve una muestra representativa de material vegetal, así como una serie de conocimientos y creencias que se conjugan en las prácticas tradicionales de cultivo, como la relación de las fases de la luna para determinar las épocas más apropiadas de siembra, cultivo y cosecha, así como también el conocimiento de las bondades medicinales de las plantas alimenticias.

Como objetivo general se planteo indagar sobre los saberes tradicionales que tienen los campesinos en relación con las plantas alimenticias y a través de su sistematización y categorización lograr su interpretación contextualizada. Como objetivos específicos, conocer qué tipo de semillas nativas existió y cuales perduran a través del tiempo en las familias, así como identificar los factores que influyen en la disminución en el uso de las semillas nativas alimenticias y determinar las percepciones que tiene la comunidad educativa en lo relacionado con las transformaciones en los saberes y prácticas agrícolas.

Para el desarrollo del estudio se consideró pertinente utilizar la etnografía como metodología en el trabajo de campo, lo que implicó la observación y la descripción del comportamiento social; fue muy importante la participación de los estudiantes,

los mayores y la comunidad educativa en general quienes acompañaron este proceso investigativo; esto nos llevó a recordar los conocimientos considerados propios, lo que influyó para seguir profundizando en el fortalecimiento de la tradición agrícola de la comunidad. Este ejercicio también sirvió para sembrar la inquietud y necesidad de reactivar lo propio y cambiar los cultivos de uso ilícito por cultivos de plantas alimenticias nativas.

Es de anotar que fue fundamental la información que se produjo a partir del diálogo con los mayores, que son las personas que mantienen en su baúl de la memoria aquellos saberes tradicionales sobre el manejo de las semillas nativas que hoy poco se practican, y que son ellos quienes mantienen una gran riqueza cultural basada en las tradiciones de la comunidad. En ese sentido, este ejercicio permitió el acercamiento a realidades desconocidas por nosotros las nuevas generaciones y a la identificación de estrategias para mantener la biodiversidad local como parte de las acciones educativas y desde nuestra función como docentes.

Desde la escuela se propició que los educandos canalizaran los espacios de comunicación y encuentro con los mayores, donde los pensamientos, ideas, saberes, experiencias y conocimientos, permitieran avanzar en la construcción del proyecto, que logró desde su inicio, motivar y potenciar el reconocimiento que tiene nuestra cultura mestiza en la forma de cultivar y proteger las semillas nativas, en las prácticas agrícolas y en nuestra propia alimentación.

El trabajo de indagación realizado en la comunidad educativa de la vereda La Calera sobre los saberes agrícolas que tienen nuestros campesinos, contribuyó a la sistematización de los saberes propios y usos culturales de las plantas

alimenticias nativas, dándole una interpretación contextualizada a cada especie. A partir de este ejercicio se plantea la necesidad de publicar una cartilla donde se muestre y describa las especies vegetales alimenticias más usadas e importantes para la comunidad a partir del uso cultural que los campesinos le dan, de tal forma que sirva como material didáctico para el trabajo con los estudiantes en la escuela, así como para otras instituciones educativas, organizaciones, programas e instituciones públicas o privadas que hacen presencia en nuestro municipio, procurando concientizar sobre los valores culturales y ambientales de las plantas alimenticias nativas que son indispensables para la soberanía y autonomía alimentaria de nuestro pueblo campesino.

2.-REFERENTE CONCEPTUAL

2.1. LA ETNOBOTANICA COMO POSIBILIDAD DE ACERCARSE A LOS SABERES LOCALES.

En la comunidad campesina se evidencia una estrecha relación entre el ser humano y el campo, cuando se realizan las labores agrícolas diarias manteniendo un contacto con la naturaleza; aquí nos encontramos que los mayores tienen conocimientos en la forma de cultivar, donde se tiene en cuenta ciertos elementos que contribuyen a mejorar sus prácticas agrícolas y a la vez conlleva a mejorar sus cosechas. De igual manera se relacionan los saberes culturales en el manejo y usos de semillas y es aquí donde la etnobotánica entra a jugar un papel fundamental al interior de las comunidades, como lo plantea Barrera (1.983):

“La etnobotánica es el campo interdisciplinario que comprende el estudio e interpretación del conocimiento, significación cultural, manejo y uso tradicionales de los elementos de la flora, al decir tradicionales, queremos indicar que dichos conocimientos, valor cultural, manejo y usos han sido hechos suyos y transmitidos a través del tiempo por un grupo humano caracterizado por su propia cultura.”

En las familias campesinas existen unas actividades y comportamientos que son considerados como propios, donde el saber ancestral se mantiene en el manejo de ciertos elementos culturales que conllevan a fortalecer sus procesos al interior de su comunidad y otros que no son propios pero que se van incorporando. Los saberes y conocimientos que aún tienen los mayores, se transmiten de alguna manera a su pueblo, manteniendo así a una comunidad propia en su forma de pensar y actuar, donde ellos realizan técnicas y prácticas propias que le permiten fortalecer sus relaciones con su medio social y la experiencia los hace conjugar

una serie de conocimientos que les da un estatus a ese saber, y como estos conocimientos se han transmitido de generación en generación y generalmente son los mayores, los médicos yerbateros que en nuestro contexto encontramos dos clases, uno son los médicos yerbateros que trabajan aguas con plantas medicinales y otros los médicos espirituales que trabajan las plantas medicinales con la invocación de espíritus y oraciones, estos curan a distancia por ejemplo: matan los gusanos que le caen a un animal a distancia por medio de una oración. Ambos contrarrestan de alguna manera las diversas enfermedades más comunes de la zona como la gripe, fiebre, diarreas, vómitos y otros dolores del cuerpo humano. Son ellos quienes transmiten esos conocimientos, los cuales se dan de manera oral.

Aunque la etnobotánica en un principio estaba ligada a los saberes propios de una comunidad étnica o grupo reconocido como primitivo, como lo plantea Jones (1.941) citado por Barrera, a mi modo de ver se han ido abriendo espacios para que el conocimiento de otros grupos, en especial de campesinos se reconozca y haga parte de la etnobotánica o al igual de los grupos indígenas que demuestran tener una mayor riqueza en conocimientos sobre su entorno vegetal en relación estrecha con su origen y su cultura, las comunidades campesinas han venido construyendo y manejan una serie de prácticas a partir del reconocimiento y su interacción con el medio, del establecimiento de prácticas ancestrales sobre el uso de semillas y prácticas de cultivo, a partir de unos saberes tradicionales que han construido y les han aportado elementos básicos para el uso de la biodiversidad de nuestro medio.

Es así como los agricultores tienen conocimientos que organizan de una manera que les permite conocer detalladamente el manejo de una especie de planta y los problemas relacionados con su cultivo, ellos en su cotidianidad realizan

experimentos que los conducen a tener un saber y buscan la forma de compartirlo y multiplicarlo de forma creativa. Los experimentos de los agricultores se realizan de manera diferente más no inferior a la de una investigación formal donde tienen en cuenta elementos propios de su cultura.

De manera equivocada, la construcción que el campesino hace de su medio social y simbólico, ha sido entendida como algo sin importancia porque se lo ha relacionado solo con el campo de lo productivo; sin embargo, para el campesino la importancia que tiene la tierra está en estrecha relación del uso que hace de ella, que es principalmente, para su existencia. De aquí se desprenden un sin número de prácticas cotidianas que hacen del campesino un ser diferente que va construyendo ciertas características y capacidades según su desarrollo y es así como cada cultura tiene una manera de mirar el mundo y de poseer una serie de elementos que en su conjunto la conforman y la caracterizan, desde allí se produce conocimiento, al interactuar con la naturaleza y esto no es solo característico de los pueblos indígenas.

“Los sistemas de conocimiento local es una forma de presentar el mundo, con características de una sociedad particular o grupo étnico, han sido llamadas ‘sistemas indígenas de conocimiento’ o ‘conocimiento local’ y se refieren a las maneras específicas como una sociedad se relaciona con la naturaleza y a los discursos generados a partir de esas relaciones. Estas formas de conocimiento constituyen diferentes modos de aprehensión del mundo, de apropiación de lo natural y están estrechamente ligadas a las cosmovisiones propias de cada sociedad.” (Aristizabal, 2.000).

En las comunidades campesinas los conocimientos se transmiten de generación en generación a través de la oralidad y en el caso de las prácticas agrícolas desde la práctica, es decir del aprender haciendo. Según Angulo (2.003):

“El conocimiento tradicional son todos aquellos conocimientos, costumbres y ciencias (materiales y espirituales), que son transmitidos verbalmente, en habilidades y experiencias de generación en generación en el seno de un pueblo o una comunidad, son enriquecidos, en cada generación se manifiestan de forma sistematizada o no, y han sido adquiridas y aprobadas en la práctica”

De igual manera lo plantean García y Chávez (2.005):

“El conocimiento tradicional se transmite de generación en generación y generalmente son los mayores o ancianos, los médicos tradicionales, los que transmiten esos conocimientos, algunos como leyes de origen otros como historias de cada pueblo, otros como conocimientos para la vida. Estos conocimientos se dan de manera oral, es decir mediante la palabra se transmite de mayores a jóvenes enlazándose entre las generaciones como una cadena, en donde cada eslabón representa el saber de una generación; esta cadena es frágil porque depende de la memoria y la posibilidad de transmitirse”

2.2. EL CONOCIMIENTO LOCAL AGRICOLA COMO POSIBILIDAD DE CONSERVAR LA BIODIVERSIDAD.

El creciente impacto negativo generado sobre el ambiente natural ha estado en estrecha relación con el continuo cambio que a través del tiempo se ha venido

dando en las diversas culturas en lo relacionado principalmente con el uso de los recursos genéticos (vegetales y animales). A pesar de la presión ejercida por los pobladores sobre la naturaleza, encontramos en nuestra región una gran diversidad de especies vegetales tanto silvestres como domesticadas donde el uso de la biodiversidad entra a formar parte de esos saberes que se conjugan al interior de la comunidad. Según Vélez (2001):

“La biodiversidad puede definirse como la riqueza, la cantidad y la gran variedad de seres vivos que viven en una determinada área, también incluye las diferentes culturas y etnias que habitan en un territorio, contiene los recursos biológicos como los animales, los vegetales y los seres humanos, los cuales están asociados de forma inseparable al conocimiento para su uso y manejo”

Es así como también se incluye al ser humano con todas sus manifestaciones sociales, de esta manera se han tenido cambios a través del tiempo en los diversos grupos culturales, donde a diario se crea conocimiento en relación con sus labores agrícolas, encontrando en los mayores unos conocimientos que son fundamentales en la forma de cultivar sus productos, hallando en sus prácticas agrícolas donde se implementan unos saberes que contribuyen a mejorar sus cosechas; encontrando saberes en la ciencia occidental que subvalora estos conocimientos y los determina como empíricos.

“La ciencia occidental moderna ha basado su desarrollo en el único método científico y el mundo moderno ha ordenado y valorado, dando mayor jerarquía al conocimiento de occidente, de forma que se han invalidado, subvalorado e invisibilizado los sistemas de conocimiento y el patrimonio biológico de las comunidades indígenas y locales, al definirlos como no científicas” (Vélez 2001).

Es aquí donde la comunidad ha creado una serie de conocimientos a través de la experiencia y de las prácticas agrícolas donde ellos han compartido sus saberes con los científicos, aunque para ellos esos saberes son calificados como empíricos; sin embargo los campesinos nos muestran como sus conocimientos tienen validez y han perdurado al ser transmitidos de generación en generación, creando innovaciones en su forma de mantener una seguridad de alimentación propia y mantener formas especiales de proteger sus semillas, aunque actualmente se están perdiendo algunas especies vegetales alimenticias o son cultivadas en menor cantidad o en algún caso no son consumidas porque son reemplazadas por otras que brinda el mercado. Según Vélez (2001), en la antigüedad la alimentación estaba compuesta por 1.500 especies de plantas y según la FAO, hoy solo se usan de 150 a 200 especies para la alimentación humana y el 95% de la población mundial se alimenta nomás de 30 plantas.

Esto nos demuestra que la tecnología ha conllevado a que se mejoren las semillas para producir a nivel comercial a través de monocultivos, provocando la pérdida de especies de plantas y animales nativos, perjudicando de esta manera la biodiversidad.

En los países tropicales donde encontramos otros factores que influyen en la pérdida de la biodiversidad como la destrucción de bosques, la biotecnología, nuevas variedades de semillas, razas de animales, cambio de hábitos de consumo y migración, los sectores marginados vienen organizándose por la defensa de unos derechos colectivos sobre la biodiversidad.

“Es el resultado del papel que han desempeñado las comunidades indígenas, campesinas y locales en la preservación y mantenimiento de los conocimientos, las innovaciones y prácticas incorporando los estilos

de vida tradicionales que han sido fundamentales para la conservación y el uso sustentable de la diversidad biológica” (Vélez, 2001).

La ciencia occidental ha utilizado los saberes tradicionales para desarrollar productos más que todo farmacéuticos que generan un gran valor comercial y están controlando las semillas de los países subdesarrollados, de esta manera han generado adelantos para beneficio particular, patentando una serie de productos en especial las plantas medicinales y alimenticias, y es así como las empresas legalizan estos procesos, acabando con los principios de la naturaleza y atentando con la biodiversidad genética propia. Por eso se hace necesario que las comunidades campesinas al igual que otros grupos humanos como los indígenas, identifiquen estrategias y acciones, basadas en los conocimientos ancestrales que les han permitido establecer una relación armónica con el medio y el desarrollo de sus formas tradicionales de vida para contrarrestar la privatización de los recursos genéticos, siendo consientes del daño que ocasionan las patentes en nuestro medio social y cultural de nuestros pueblos marginados que están al margen de las grandes potencias mundiales.

2.3. LA ETNOEDUCACIÓN COMO POSIBILIDAD DE OTRAS EDUCACIONES.

La Etnoeducación surge como respuesta a la negativa del poder dominante sobre la diversidad y el planteamiento de un único sentido y única manera de ser parte de una sociedad, haciéndose necesaria la construcción de nuevos sentidos en la defensa de la diversidad cultural y la creación de una cultura pluralista. En nuestro país la Etnoeducación ha propiciado y contribuido a la reivindicación de los grupos étnicos y surge en el marco del movimiento social indígena en los años 70

del siglo pasado, trabajando a partir de la idea de construir un proyecto de educación acorde a las características culturales, sociales, políticas y económicas de su población. Así mismo la Etnoeducación ha estado ligada al proyecto de vida de la comunidad afrocolombiana, esta ha permitido abrir espacios a nuevas formas de relación con otros grupos sociales como también a la sociedad dominante, siendo a la vez un proyecto político que busca la reivindicación de aquellos sectores que han sido marginados, excluidos e ignorados por el poder dominante homogenizador.

Al encontrarnos en un espacio homogenizado por la cultura occidental, implica que nuestras realidades se transformen y por lo tanto se pierdan los conocimientos tradicionales, por lo que las nuevas generaciones van teniendo una apatía o no les interesa ese conocimiento tradicional, en especial con los saberes agrícolas tradicionales.

“La pérdida de los conocimientos tradicionales, implica la pérdida de nuestras identidades culturales y tradicionales para nuestro pueblo, el conocimiento tradicional, además de ser la base de la identidad, nos da la sensación de paz y vida. El conocimiento tradicional contribuye a la conservación de la diversidad biológica y por ende es la base de sustento y desarrollo de nuestros pueblos” Universidad del Pacífico (2003).

Es aquí donde la Etnoeducación se convierte en una estrategia viable y válida que permite a los grupos sociales (no solo étnicos), identificar, estructurar y desarrollar propuestas educativas que respondan a las propias necesidades, ya sean económicas, culturales o sociopolíticas. Para Yolanda Bodnar (1993), la Etnoeducación es:

“Un proceso social permanente inmerso en la cultura propia, que permite conforme a las necesidades, intereses y aspiraciones de un pueblo, capacitarse para el ejercicio del control natural - máxima relación entre las decisiones y los recursos del grupo étnico en su interpelación con la sociedad hegemónica en términos de mutuo respeto”

Según Bonfil (1982), el concepto de Etnoeducación se sustenta en el concepto de Etnodesarrollo, que se concibe como:

“Ejercicio de la capacidad social de un pueblo para construir su futuro aprovechando para ello las enseñanzas de su experiencia histórica y los recursos reales y potencialidades de su cultura, de acuerdo con un proyecto que se defina según sus propios valores y aspiraciones”.

Si bien los dos autores citados, hacen referencia en sus planteamientos sobre la Etnoeducación a los grupos étnicos, lo que nos remite a pueblos indígenas y comunidades negras, encontramos otro concepto en el cual la Etnoeducación se entiende,

“como un espacio de construcción y reconstrucción de saberes desde una perspectiva de interculturalidad en la posibilidad de construir nuevas alternativas educativas desde la diversidad cultural y por lo tanto, no solamente por y para los indígenas y afrocolombianos, sino por y para todos los grupos socioculturales, en donde se pudieran compartir múltiples voces que contribuyen a la autoidentificación, recreación y reflexión de las distintas formas de conocer e interpretar el mundo (Triviño, 1996).

En ese sentido, hoy la Etnoeducación se plantea en espacios que permiten a una comunidad construir procesos que conlleven a fortalecer la identidad como grupo social o como pueblo, ya que sea indígena, afrocolombiano, mestizo, campesino o urbano, a través de la educación.

“La educación es uno de los ejes fundamentales del proyecto organizativo general del CRIC, asume la educación como una estrategia de fortalecimiento cultural, transformación y construcción social; desde esta dinámica se han consolidado procesos encaminados al desarrollo de un sistema educativo, que responda a las características culturales, necesidades y perspectivas de nuestros pueblos” (CRIC, 2003)

En tal sentido la Etnoeducación permite a los pueblos, no solo étnicos, la posibilidad de establecer diálogos entre los conocimientos surgidos de la experiencia y los conocimientos aprendidos en los campos disciplinares, de tal modo que estos diálogos puedan llevar a obtener miradas integrales sobre la realidad social. Esta ha constituido una apuesta política por la vida de la formación, que brinda una educación contextualizada, adquiriendo conocimientos y valores según las necesidades e intereses de la misma comunidad, en busca de fortalecer los planes y proyectos de vida de nuestra comunidad campesina.

3. LEYENDO NUESTRO CONTEXTO

3.1. El Municipio de El Tambo-Cauca.



Fotografía 1: Cabecera Municipal de El Tambo-Cauca. Por: Carlos A. Llantén. Agosto-2008

El municipio de El Tambo fue fundado en el año de 1713, y se erigió como municipio mediante ordenanza número 45 de 1713. Se localiza en el centro occidente del departamento del Cauca; la cabecera municipal se encuentra a 33 kilómetros de Popayán y está ubicada en los 2° 27'15" de latitud norte y a 76° 40'04" de longitud este, cuenta con una extensión territorial de 3280 kilómetros cuadrados, es el segundo en extensión después de López De Micay , limita al norte con el municipio de López de Micay, al sur con los municipios de Patía, La Sierra y Argelia, al oriente con los municipios de Morales, Cajibío, Popayán, Timbio y Rosas, al occidente con los municipios de Guapi y Tímbiqui.

Los principales productos agrícolas del municipio son: café, caña panelera, frijol, plátano, frutas, legumbres, chontaduro y cacao. Encontramos 225 veredas que se agrupan en 20 corregimientos, en muchas de estas regiones agrícolas del municipio, la producción no sale al mercado, ya que es más caro el transporte en bestia que lo que van a dar por ella, debido a la falta de vías consecuencia del abandono estatal. A medida que el gobierno continúa en esta actitud de abandono, los campesinos irán remplazando la agricultura por los cultivos de uso ilícito como la hoja de coca, la amapola y la marihuana (Gómez, 2.010)

Mapa 1: Ubicación del municipio de El Tambo en El Cauca



Fuente: www.mapasdelcauca.com

3.2. EL CORREGIMIENTO DE GRANADA TABLERAL.

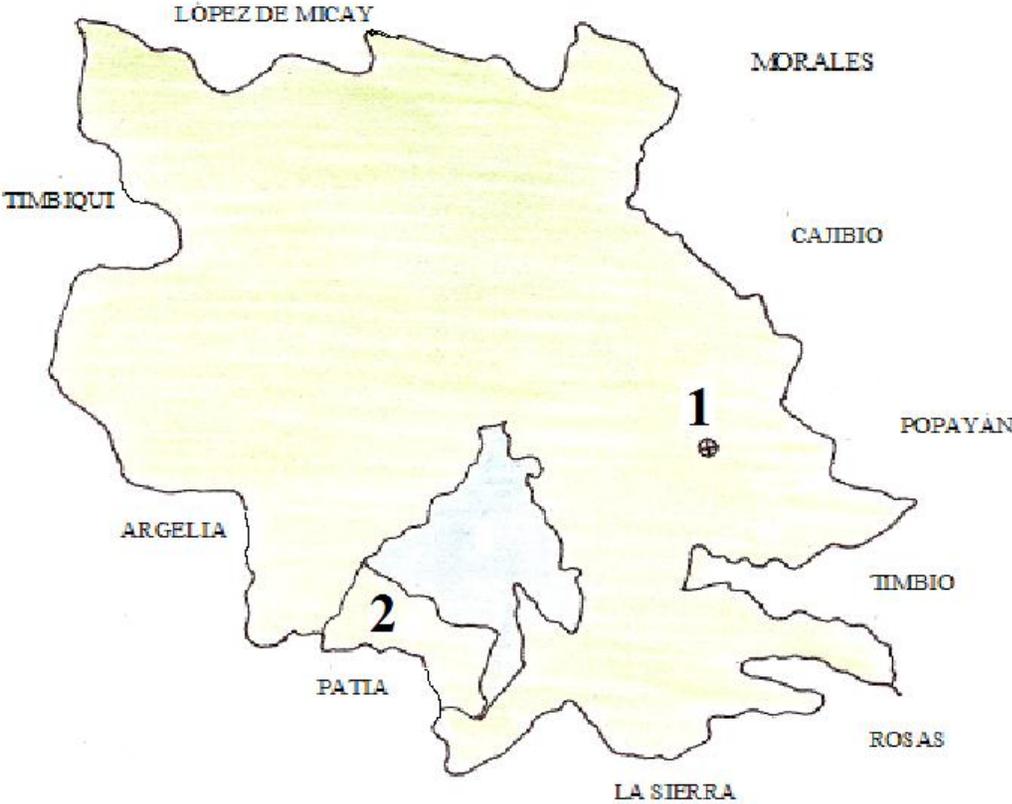
El corregimiento de Granada Tableral está formada por 9 veredas y ellas son: Los Alpes, Granada Tableral, Granada Los Llanos, El Mirador, La Calera, Filandia, Belén, Barranquilla y Tuya Es Colombia. Dicho corregimiento cuenta con 250 familias, con un total de 242 niños, 72 jóvenes, 380 adultos y 65 abuelos, para un total de 765 habitantes. La mayoría son mestizos y de bajos recursos económicos, la mayor parte de ingresos los obtienen de la agricultura, principalmente predominan los cultivos de café, maíz, yuca, plátano, caña, arracacha, cebolla, los cultivos de uso ilícitos y también la ganadería.

Cuadro 1: Estadística general del corregimiento de Granada - Tableral.

Vereda	Familias	Habitantes	Clima
Los Alpes	25	49	Templado
La Calera	26	56	Cálido y Templado
Belén	32	115	Cálido
Filandia	18	45	Templado
Granada Llanos	39	157	Templado
Granada Tableral	22	59	Templado y frio
El Mirador	28	108	Templado
Barranquilla	40	122	Templado y Frio
Tuya Es Colombia	20	54	Cálido y Templado
Total	250	765	

Fuente: Trabajo de campo con líderes de las comunidades, 2009.

Mapa 2. Ubicación del corregimiento de Granada Tableral.



1 Cabecera Municipal de El Tambo
2 Corregimiento de Granada-Tableral

Fuente: GOMEZ, José. 2000. Los pueblos del Cauca.

3.3. LA VEREDA LA CALERA



Fotografía 2: Panorámica de la vereda La Calera, por: Carlos A. Llantén. Septiembre-2.009

La vereda La Calera pertenece al corregimiento de Granada Tableral, se caracteriza por tener una topografía quebrada con fuertes pendientes y huecadas que terminan en fuentes de agua como la quebrada del Cuete y el Rio Guabas. Conformada por 26 familias y 56 habitantes.

Las familias están ubicadas de forma dispersa y para la comunicación utilizan estrechos caminos de herradura trazados a través de las pendientes, como también encontramos la vía carreteable que comunica la vereda La Calera con la cabecera municipal a una distancia de 4 horas en camperos aproximadamente con una distancia de 80 km. También se comunica la vereda La Calera con la cabecera municipal de El Bordo Patía a una distancia de 5 horas vía carreteable;

de esta manera encontramos los días de más movilidad de las personas que son el día miércoles y sábado que salen a la cabecera municipal de El Tambo-Cauca, los días domingos salen las personas al mercado que se lleva a cabo en la vereda de Belén que esta a una hora a pie o a caballo en camino de herradura y por vía carretable a media hora.

Son personas dedicadas a la agricultura, pero nos enfrentamos a una realidad por que el campesino actual ha dejado de producir, en especial en nuestra comunidad, donde año tras año las personas se dedican a labores del campo, empleando semillas que permitan un mejor rendimiento en la producción en sus fincas y se van perdiendo las semillas propias porque las reemplazan por otras mejoradas y las semillas nativas están perdiendo o en un proceso de extinción que no se vuelven a encontrar. Esta vereda limita al norte y al occidente con la vereda de Filandia, al sur con la quebrada de Cuete y al oriente con el Río Guabas, es una comunidad donde las viviendas son dispersas de la Escuela Rural Mixta La Calera, la población es campesina mestiza en su totalidad, la gran mayoría son nativos de la región y son pocas las personas venideras.

3.3.1. DINÁMICA DE POBLAMIENTO

En un principio las personas ingresaron a la zona en busca de una mejor calidad de vida, eran montañas baldías las cuales las personas marcaban su territorio a través de las aguas o quebradas y si no, hacían trochas marcando lo que más podían, allí comenzaron a trabajar, luego los mayores vendieron y escrituraron los terrenos. Hoy en día las tierras son herencias de los antepasados que tienen los familiares, donde la tierra es fundamental para realizar labores agrícolas; En lo cultural la reconocen como parte de la vida y dan la vida por ella, protegiendo sus

terrenos pero no la reconocen como la madre tierra, a nivel de uso del territorio las familias han acabado con las montañas a través de la tumba y quema para realizar cultivos en un principio de maíz y frijol, donde año tras año talaban bosque en partes diferentes, actualmente solo quedan pequeñas manchas de bosque a las orillas de las quebradas, lo demás son rastrojos¹.

Encontramos pequeñas huertas donde cultivan sus productos lícitos e ilícitos, las siembras las realizan en los meses de septiembre, enero y marzo cultivando maíz, frijol y caña fundamentalmente, utilizando el cambio de mano para realizar trabajos en sus parcelas o los jornaleros de la región, los productos obtenidos de la cosecha como maíz, café y frijol los venden en el mercado para comprar arroz, papa, fideos, aceite y enlatados, lo demás productos como la arracacha, la yuca, el plátano, el zapallo, la alchucha, el pimentón, la sidra, y las frutas lo dejan para el autoconsumo de la familia.

3.3.2. ORGANIZACIÓN SOCIAL

La comunidad de La Calera está organizada en 26 familias compuestas por padre, madre e hijos, hay familias de una persona hasta 4 personas en la vereda, cuando los hijos crecen se desplazan a otras partes como jornaleros y las mujeres en su mayoría se desplazan a las ciudades de Popayán o Cali a laborar como empleadas domesticas y los demás forman nuevos núcleos de familia; la comunidad desde hace mucho tiempo se ha organizado a través de las Juntas de Acción Comunal, encabezadas por un presidente, tesorero ,secretario y un fiscal, y los diversos comités entre ellos tenemos:

¹ Rastrojos: Lotes que han permanecido “en descanso” y sin cultivar durante un periodo de tiempo, dejando que las plantas crezcan por regeneración natural.

El comité de trabajo es el encargado de convocar a los socios de la vereda para arreglar las vías que comunican a la vereda, también los arreglos de la escuela, dicho comité tiene la función llevar registro de las personas asistentes a los trabajos y con acuerdos en las asambleas el que no asista lo sancionan con una multa por un valor de 15.000 pesos.

El comité de conciliación es el encargado de dar solución a los conflictos de los miembros de la comunidad ya sean problemas de tierras, divorcios, chismes, calumnias, quemas o por animales que dañan cultivos, estos son resueltos de manera pacífica por los afectados, este comité está integrado por 5 personas que no sean familiares.

El comité del deporte es el encargado de gestionar los implementos deportivos ante las entidades municipales, lo encabeza el capitán de fútbol de la vereda quien es el orientador de las participaciones de los eventos deportivos de la zona en las demás veredas.

El comité del medio ambiente es el encargado de vigilar los recursos naturales, el cual con la ayuda de la comunidad en la asamblea se crean unas reglas o sanciones para quienes incumplan, como la tala de bosque a orillas de los arroyos o fuentes de agua, la caza de animales silvestres o la pesca con explosivos y la quema, de acuerdo al daño en asamblea se le llama la atención y si continua es sancionado con multas de trabajos a la comunidad.

El comité de educación es el encargado de velar por la niñez de la comunidad que este en la escuela recibiendo la educación, alimentación y el bienestar de toda la comunidad educativa, en conjunto con el consejo directivo de la escuela.

Conjuntamente los representantes de la vereda realizan acuerdos comunitarios con las personas que hacen parte de ella y buscan apoyo con entidades municipales con proyectos de saneamiento básico, infraestructura a la planta física de la escuela, acueducto y energía eléctrica, la vereda la Calera no cuenta con energía eléctrica.

3.3.3. RELACIÓN CON EL ENTORNO NATURAL

Por su ubicación geográfica esta región presenta gran diversidad de flora y fauna y recursos hídricos, los cuales son aprovechados por sus habitantes para el beneficio económico, vivienda y labores del campo.

En cuanto a la fauna antes se encontraba gran diversidad de animales entre los cuales podemos destacar venado, armadillo, guagua, oso, perro lobo, lobos, cusumbo, pava, zorros, chuchas y algunos reptiles. Estos animales han ido disminuyendo por una parte porque no tienen hábitat de refugio ya que solo encontramos lomas y por otra parte la caza indiscriminada ha conllevado a su extinción ya de algunos como el oso, algunos animales han emigrado hacia las partes altas donde encuentra montañas.



Fotografía 3: Armadillo capturado para alimentación. Por: Carlos A. Llantén. Junio- 2.009

En cuanto a la flora encontramos árboles maderables como tachuelo, roble, canelo, guayacán, jigua, arrayán, que son utilizados para la construcción de viviendas; el uso excesivo de estos recursos naturales ha contribuido a que nuestro suelo carezca de vegetación encontrando rastrojos, que en épocas de verano se queman, generando problemas ambientales porque el fuego consume las pocas partes de bosque que hay. También los cultivos de uso ilícito entran a formar parte del deterioro ambiental con la tala de bosque para la siembra.

A nivel geográfico nos encontramos en una zona muy especial, poseemos un clima cálido que nos permite producir variados productos agrícolas. En la actualidad estamos enfrentados a la realidad en el aumento del cultivo de coca de

uso ilícito, lo cual ha sido objeto de aspersiones aéreas y la erradicación por parte del gobierno nacional en límites con nuestra vereda.



Fotografía 4: Aspersión aérea sobre los cultivos de uso ilícito, en la vereda Tuya es Colombia. Por: Carlos A. Llantén. Noviembre- 2.009

De alguna manera el tema de la erradicación y la fumigación aérea por parte del gobierno Colombiano a nuestro municipio ha sido un tema fundamental en nuestro corregimiento de Granada Tableral, dadas las problemáticas que se pueden presentar a futuro, razón por lo cual los líderes preocupados se han propuesto desarrollar algunas iniciativas y lograr metas al interior de la comunidad para recuperar los cultivos tradicionales a así mejorar la economía local ,donde también se le plantea al gobierno local, departamental y nacional unas propuestas alternativas para una sustitución gradual del cultivo de coca de uso ilícito en el corregimiento de Granada Tableral, el cual se ve afectado por dicho flagelo.

En la comunidad de la vereda La Calera, se mantiene de alguna manera los saberes en relación con las creencias y estos han trascendido de generación en generación a través de la tradición oral, donde los abuelos o los mayores cuentan esas experiencias reales, según doña Oliva Hernández, “los espíritus malos vagan por este mundo y existen porque se ven hasta en horas de la tarde como el guando que se veía la sábana blanca que venía por la vía carreteable”. Como también encontramos otras leyendas en nuestra comunidad como la bruja, el duende, la viuda y el espanto. Estos seres hacen parte de nuestro diario vivir y son sucesos para aquellas personas andariegas en horas de la noche, los borrachos se los lleva la viuda y los hace amanecer en un zarcero o el cementerio, y los pescadores les llora el duende y les tira piedra a los charcos, también esconde objetos de los niños cuando están pequeños que les guste el nombre como por ejemplo Maribel.

3.3.4. EDUCACIÓN



Fotografía 5: Centro Educativo Belén. Por: Carlos A. Llantén. Julio- 2.008

A nivel municipal encontramos un total de 25 instituciones educativas que ofrecen el bachillerato y un total de 200 escuelas que ofrecen la básica primaria en todo los 20 corregimientos que conforman al municipio de El Tambo, encontrando un total 432 docentes y 122 oferentes en el municipio, los cuales están orientados bajo la supervisión del director de núcleo. En el corregimiento de Granada Tableral encontramos el Centro Educativo Belén ubicado en la vereda de Belén. Es una institución que ofrece la básica primaria a los estudiantes de la zona de la cordillera, cuenta con 10 sedes aledañas al centro educativo creadas mediante resolución n° 0456-04-04.

Cuadro 2: Sedes Centro Educativo Belén.

Nombre de la Escuela	Código DANE.	Docente	Tipo vinculación	Nivel de formación	N° de niños
Escuela Rural Mixta Belén.	219256002657-01	Ingrid Doreima Manquillo	provisional	Normalista Superior	22
Centro Docente Los Alpes	219256001499-02	Ana Deiba Potosí	oferente	Bachiller Académico	11
Centro Docente El Agrado	219256001511-03	Aldean Plaza y Lucero Ordoñez	oferentes	Bachilleres Académicos	37
Escuela Rural Mixta Granada Llanos	219256002142-04	Jhon Javier Benavidez Samit Plaza	oferentes	Normalista Superior Bachiller e Higienista oral	34
Escuela Rural Mixta Barranquilla	219256001821-05	Gloria Milena Díaz Ponce	oferente	Bachiller Académico	34
Escuela Rural Mixta Granada Tableral	219256002142-06	María Nelly Aveldaño	Docente oferente	Normalista Superior	17
Escuela Rural Mixta La Calera	219256002151-07	Carlos Alberto Llantén Erazo	provisional	Normalista Superior	14
Escuela Rural Mixta Filandia	219256003670-08	desde el año 2.009	Cerrada		00

Escuela Rural Mixta La Costeñita	219256000005- 09	Leonardo Osejo Ortiz	oferente	Normalista Superior	13
Escuela Rural Mixta El Mirador	219256001271- 10	Olga Leonor Solarte	Oferente	Bachiller Académico	20
Total de niños					202

Se cuenta con la directora nombrada en propiedad, la especialista Soraida Solarte Ortega, cada sede se encuentra en una vereda diferente, cuenta en el 2009 con una población estudiantil de 207 estudiantes del grado primero a quinto. Los niños que terminan el quinto de primaria quedan estancados primordialmente por falta de recursos económicos para continuar estudiando y en segundo por encontrarse demasiado distante de la Institución de la paz que es la institución educativa que está asociada el Centro Educativo Belén y es donde se brinda el bachillerato, también encontramos otros factores como vías de difícil acceso.



Fotografía 6: Niños de la Escuela Rural Mixta La Calera, por: Carlos A. Llantén. Septiembre -2.009

La Escuela Rural Mixta La Calera fue creada aproximadamente en el año 1.965, existiendo las familias Galindez, Ramos, Chilito y los Carvajales que eran los nativos de la zona, la escuela fue construida en bahareque y techada con paja, luego de algunos años sale un auxilio por parte del municipio y construyen la actual aula escolar, en material de ladrillo y techada con eternit, dicho material lo trajeron de la vereda la Paloma donde en ese momento estaba la vía carretable, fue traído a lomo de mula y al hombro las hojas de eternit para que no se quebraran, estaba a una distancia de cinco horas de camino de herradura; ingresa por primera vez la docente Aurelia Escobar, luego Cecilia Muñoz, Luz Mery Rodríguez, Leila Tintinago, William Pérez que permaneció 8 años, Roció Gutiérrez 4 años, Martha Rebolledo un año, Nelson Ardila un año, Rober De Jesús un año, Yanile Omen 2 años, Carlos Alberto Llantén un año y Juan Carlos Castro en el 2010, esta escuela ofrece la básica primaria y actualmente tiene una población estudiantil de 14 niños.

En la Escuela Rural Mixta La Calera, encontramos 14 niños matriculados, como también encontramos 5 niños menores de 5 años, 31 adultos y 6 personas mayores de 60 años. Que pertenecen al Centro Educativo Belén encontrando Escuelas distantes del Centro Educativo, la más cercana a una hora en camino de herradura, las demás oscilan de una a dos horas de camino y la más lejana esta a cuatro horas de camino del Centro educativo Belén, es el Centro Docente El Agrado, y la distancia del Centro educativo a la cabecera municipal es de tres horas y media en carro.

En el año 2.008 terminaron 20 estudiantes del grado quinto y en el 2.009 terminaron 25 estudiantes del grado quinto a nivel de Centro Educativo, de los cuales se encuentran estudiando el grado sexto y séptimo 6 personas del centro educativo en otras instituciones educativas del municipio, lo cual demuestra que

los niños de esta zona no continúan con sus estudios, por el factor económico que los padres de familia manifiesta es el limitante y lo otro es que no se encuentra una institución educativa cerca, esto ha llevado a que la juventud de nuestro corregimiento se empleen como jornaleros en las fincas cercanas de la región o se desplacen a zonas cocaleras a trabajar como raspachines de hoja de coca.

El Centro Educativo Belén cuenta con un Proyecto Educativo Institucional que aún no se ha terminado de construir, tiene los planes de estudio en todas las áreas fundamentales del grado primero a quinto de básica primaria (matemáticas, español, sociales, ciencias naturales, ética y valores humanos, educación física y religión) el cual es aplicado en cada una de las sedes del Centro educativo Belén. En la actualidad (años 2.009) llegan a la mayoría de las escuelas el servicio de Compartel ofreciendo internet de banda ancha a siete sedes y solo tres sedes no cuentan con este servicio: la escuela de Alpes, Filandia y la Costeñita; Se ha dificultado la utilización de este servicio que nos ofrece el estado a la niñez por no se cuenta con energía eléctrica solo hay una vereda con este servicio Belén , las demás tiene que operar con plantas eléctricas y las escuelas no cuentan con plantas eléctricas, se está adelantando un proyecto para que el municipio dote de estos aparatos a las escuelas que cuentan con este servicio de internet.

Las escuelas en su mayoría cuentan con buena planta física, algunas les falta terminación de baterías sanitarias, acueductos y cocinas de restaurante escolar, se cuenta con espacios recreativos para los niños y demás comunidad educativa, no se cuenta con ningún laboratorio en ninguna de las sedes para realizar experimentos.

Otro elemento fundamental son los saberes con las plantas medicinales que relacionadas con las oraciones del médico tradicional, permiten de alguna manera curar las enfermedades utilizando diversas plantas medicinales ya sean cocinadas o en infusión, las personas utilizan las plantas para curar enfermedades de los niños principalmente como el vomito, la diarrea, el susto, la voltiada del cuajo², el rebote de lombrices; también son muy utilizadas en las labores de parto, las mujeres de la región son pocas las que salen a un hospital si no son atendidas por las parteras o parteros de la vereda.

3.3.5. RELIGIÓN

En este corregimiento encontramos que hay diferentes grupos religiosos entre los cuales predominan:

- Católicos
- Evangélicos
 - Movimiento Misionero Mundial
 - Alianza Cristiana

A nivel de corregimiento son pocas las personas que profesan la religión católica, encontramos pocas personas que hacen bautizar a los niños en la iglesia cristiana o reciben el sacramento de la primera comunión o el matrimonio, la comunidad interesada o la familia interesada invita al sacerdote de la cabecera municipal y el viene a la zona a realizar lo que le soliciten, no se cuenta con capilla en el corregimiento para realizar estas acciones, en la vereda la Calera encontramos personas que participan en lo católico y más inclinado hacia el evangelio.

² Voltiada del cuajo: cuando un niño se cae y se va de cabeza, esto le produce vomito, diarrea y mal estar.

El movimiento Misionero Mundial cuenta con una iglesia construida en la vereda de Belén la cual congrega a varias veredas como sus fieles practicantes de la palabra, se caracterizan por su forma de hablar, son formales y amables y entre los creyentes se saludan no con el buenos días si no que pronuncian la frase “Dios lo bendiga hermano(a)”. En la forma de vestir las mujeres utilizan faldas largas en representación de la virgen y no se pueden maquillar, los hombres utilizan pantalones de tela y bien fajados, los hogares que pertenezcan a esta iglesia deben estar casados en cualquier religión, realizan cultos dominicales y vigiliass donde realizan sanaciones a las personas enfermas.



Fotografía 7: Iglesia de Movimiento Misionero Mundial, vereda Belén. Por: Carlos A. Llantén. Abril-2.010

La Alianza Cristiana cuenta con una iglesia en la vereda de Belén, la cual congrega a sus creyentes y platican los cultos y vigiliass alabando a dios, son

personas respetuosas y amables, se diferencian de Movimiento Misionero Mundial en algunos casos, a las mujeres les permiten su arreglo en cuanto a maquillaje, utilizan aretes, se colocan pantalones y faldas largas, los eventos que realizan cantan alabando a dios a través de sus himnos recrean testimonios.

3.3.6. LAS TRASFORMACIONES CULTURALES.



Fotografía 8: Casa de bahareque, Vereda la Calera. Por: Carlos Llantén. Julio- 2.009

Las trasformaciones culturales en la vereda inicia con el poblamiento que se empieza a dar en los años 60, las viviendas eran construidas en bahareque y techos de paja o iraca porque era difícil en ese entonces la entrada de material porque no había carretera y tenían que salir a mercar a la cabecera municipal de El Tambo, gastando entre 12 a 14 horas para llegar, empelaban hasta 2 días, uno

para salir y otro para regresar, montados a lomo de bestia caballares o mulares, sacando al mercado a vender en esa época maíz, frijol y cerdos. Actualmente se encuentran casas de bahareque y tabla techadas con zinc, la vía carretable llegó a la vereda en el año 2.000.

La producción de alimentos ha cambiado, antes se sembraba maíz, frijol, café, yuca, plátano, arracacha, cebolla, maní; la alimentación estaba basada en los derivados de esos productos como las sopas de maíz, motes, coladas, envueltos, mazamorra, masas y el sancocho. Más que todo utilizaban el maíz para su alimentación como también cazaban animales silvestres como venado, guagua, armadillo, chucha, guatín, oso, pava y cusumbe.

Actualmente se ha dejado de producir porque hace unos 20 años ha tomado fuerza la coca como cultivo de uso ilícito, el cual el campesino ha visto como más rentable para la subsistencia de la familia.

4. REFERENTE METODOLÓGICO

4.1. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.

Para el desarrollo del proceso de investigación se tomo como referente el enfoque cualitativo, interactuando con la comunidad para conocer desde su realidad, lo relacionado con las prácticas culturales sobre las plantas nativas alimenticias. En el trabajo de campo que propició una comunicación directa y permanente con los miembros de la comunidad participando a la vez de las labores agrícolas y otros espacios de encuentro, porque su interés implica el hecho de comprender el conocimiento que ellos tienen de su situación y de sus condiciones de vida. En este proceso de investigación, como investigador promoví la producción de información y recogí una serie de datos que permitieron describir la problemática, por ese motivo, se avanzó en el análisis de la situación (desde lo cualitativo), lo que permitió tener un conocimiento más detallado de la problemática a estudiar, contribuyendo a interpretarlos y a tener una visión más clara de la realidad social del contexto.

La investigación cualitativa fue un referente metodológico importante en el desarrollo del proyecto ya que conllevó a conocer y comprender nuestra propia cultura, nuestra historia con una mirada más crítica y analítica que nos permitió conocer y comprender esos saberes que tienen nuestros campesinos y nos permitió recrear esos saberes que se transmiten de una generación a otra como las creencias, costumbres y las formas de vida de la comunidad. Esta investigación se desarrolló mediante la aplicación de técnicas propias de la etnografía como la observación, el diario de campo, las entrevistas y los diálogos individuales y colectivos.

De esta manera se inició con el trabajo, intentando mostrar y analizar la problemática existente con relación al uso de plantas alimenticias que la comunidad considera nativas y sobre las prácticas agrícolas tradicionales que manejaron y manejan nuestros mayores, año tras año; reconociendo que son ellos quienes tienen esos saberes que para algunos son desconocidos en especial la juventud, por esta razón el propósito fundamental fue el de empezar a investigar para fortalecer, valorar y dar a conocer en nuestra comunidad, aquellos saberes para que se queden en la memoria para que no se debiliten al pasar el tiempo, por las nuevas formas de cultivar. También se decidió elaborar una cartilla que dé cuenta del ejercicio realizado y que a la vez sirva de material didáctico para el trabajo de los docentes y para empezar a romper con la dependencia del conocimiento externo, llamado universal y empezar a valorar el conocimiento local.

4.1.1. Socialización de la propuesta e identificación de la problemática

Para iniciar este proceso de investigación se planteó una reunión comunitaria en la vereda La Calera, esta reunión que se realizó en la Escuela con padres de familia y demás miembros de la comunidad, fue convocada por el docente y el presidente del consejo comunal de la vereda, en la cual se trataron varios puntos y uno de ellos fue presentar la propuesta de investigación sobre los conocimientos culturales que tienen los campesinos sobre las plantas comestibles de dicha vereda.

Desde un principio fue acogida la propuesta, al ver que en la realidad las personas se han dedicado a otros cultivos y han descuidado lo propio y como algunas semillas de plantas alimenticias se están perdiendo. De esta manera se comenzó a trabajar con las personas mayores de la Vereda quienes aportaron

sus saberes a través de la visitas a sus fincas o a las casas, donde se planteaba un dialogo en el cual se aprovechaba para realizar un conversatorio sobre las plantas alimenticias de la vereda. Luego se realizó una reunión en la escuela Rural Mixta La Calera, esta reunión fue acordada entre todos los participantes para intercambiar opiniones donde se aprendió a través del recuerdo del pasado y de las especies que aún se cultivan en las fincas aunque sea en poca cantidad.



Fotografía 9: Reunión con el grupo de trabajo vereda La Calera. Por: Carlos A. Llantén.
Septiembre- 2.009

4.1.2. Conformación del equipo de trabajo.

La conformación de un equipo de trabajo se organizó con las personas que participaron de la reunión que se realizó en la Escuela de dicha vereda, en donde

se intercambio conocimientos en relación con las plantas alimenticias y esto fue fundamental para el desarrollo del proceso, ya que a partir de ahí se pudo llevar a cabo una buena investigación, donde se hacían charlas informales hasta llegar a tocar el punto exclusivamente sobre las plantas alimenticias de la comunidad y como se ha ido trasformado la realidad.

Cuadro 3: Personas que conformaron el equipo de investigación.

Nombres y apellidos	Edad	Dedicación	Lugar
Ignacio Ramos	60 años	agricultor	La Calera
Jesús Galindez	67 años	agricultor	La Calera
Hermes Campo	47 años	agricultor	La Calera
Floresmilo Hernández	66 años	agricultor	Filandia
Carlos Ramos	40 años	agricultor	La Calera
Oliva Hernández	70 años	Ama de casa	La Calera
Alirio Ramos	45 años	Medico yerbatero espiritual	Los Alpes
Ernestina Hernández	83 años	Ama de casa	La Calera
Elisa de Jesús	43 años	Ama de casa	La Calera

Fuente: Trabajo de campo, Por: Carlos A. Llantén. 2.008 y 2.009

De esta manera el proyecto se socializó en el salón de la escuela de la vereda La Calera después de tener la mayor parte de información sobre las plantas alimenticias, utilizando una reunión que se planteó por parte del docente y un representante del consejo directivo de la vereda, se expone lo encontrado hasta el

momento es aquí donde la participación se hace notoria y enriquecedora ya que del dialogo de saberes que se establece entre los asistentes, va surgiendo el reencuentro con el pasado, como lo expone la señora Ernestina Hernández “Que por descuido se van acabando las cosas y se utiliza el mercado, facilismo de comprar comida chatarra como el arroz, espagueti, el atún y la promasa”. Por eso fue importante la realización de este proceso que contribuyó a valorar lo propio en cuanto a conocimientos y prácticas, sobre las plantas alimenticias de nuestra región como elemento fundamental de nuestra cultura. También se llevo a cabo esta socialización a otros espacios, lo cual contribuyó a trabajar temas relacionados con las especies de plantas nativas.



Fotografía 10: Niños de la Escuela Rural Mixta La Calera. Por: Carlos A. Llantén. Noviembre 2.009

4.1.3. El trabajo de campo.

Se planearon y realizaron una serie de entrevistas a las personas mayores de la comunidad como lo muestra el cuadro N° 3, para algunos se les realizó la visita a su finca, para realizar la entrevista y a la vez realizar el registro fotográfico de la planta comestible que tenían en su finca, las entrevistas estaban orientadas a conocer aspectos importantes del tema, se planteaba una conversación informal alrededor de las semillas nativas alimenticias, logrando obtener referencias pertinentes en torno al tema, en algunos casos se salía del tema pero eso hacia parte del dialogo con la persona de manera espontanea, a partir de lo cual surgían preguntas alrededor del tema y se iba profundizando en los saberes agrícolas.



Fotografía 11: Conversatorio con Patrocinio De De Jesús. Por: Jardany Llantén. Octubre- 2.009

De esta manera las entrevistas y los diálogos permitían profundizar en la realidad de la comunidad de La Calera, es así como las personas que tenían mayor conocimiento sobre las semillas nativas alimenticias brindaron aportes que fueron fundamentales para construir la cartilla de las semillas nativas, en esta se recoge todo esos saberes del sector agrícola tradicional.



Fotografía 12: Entrevista con Alirio Ramos, Médico espiritual, vereda los Alpes. Por: Heylen Hernández. Octubre- 2009

En el diario de campo se registró de la información producida a través de las conversaciones contribuyendo a mantener vivas las expresiones de las personas, permitiendo también, registrar todo lo que se observaba y se decía durante una salida de campo, en el se plasmo el diario vivir en torno a las prácticas culturales de la producción agrícola tradicional. Esto permitió de alguna manera mantener la escrita sobre aquellos conocimientos que circulan en la cotidianidad del diario vivir del campesino.

La tecnología representada en los equipos de grabación, fueron recursos indispensables para registrar la información obtenida, en algunos casos se realizó a manera de conversación para no cohibir a las personas de expresar sus saberes, también fue constante la observación como parte de la etnografía que contribuyó a la adquisición de conocimientos y el registro fotográfico de lo observado, logrando de alguna manera tener información sobre el manejo de las plantas alimenticias como practica cultural y la forma como se maneja dicha práctica.

5. RESCATANDO LOS SABERES AGRICOLAS DEL PASADO.

5.1. SISTEMAS DE PRODUCCIÓN CARACTERÍSTICOS EN LA COMUNIDAD DE LA CALERA.

La región presenta un clima cálido, sus terrenos son pendientes y ondulados con suelos arcillosos y están sobre la cordillera occidental del municipio de El Tambo-Cauca. En las partes bajas encontramos montes con pequeñas manchas de bosque a orillas de las fuentes de agua y lo demás son rastrojos, con pequeños potreros donde pastorean las bestias y el ganado, es así como la comunidad se trabajan los sistemas de producción agrícola tradicional, donde los campesinos manejan sus saberes para la producción.

En la vereda la Calera, la comunidad está dedicada en su mayoría a la agricultura tradicional en sus huertas, que las encontramos en cada una de las fincas de la vereda donde cultivan en especial maíz, frijol, yuca, plátano y caña. Las huertas caseras son aquellas que las mujeres en su tiempo libre se dedican a sembrar plantas alimenticias como cebolla, cilantro, tomate, acelga, lechuga y alchucha. Estas huertas están cerca de la casa mientras que las huertas de la finca están lejos de la casa. Estos productos tienen tres propósitos: el autoconsumo, el intercambio entre vecinos y la venta; este tipo de intercambio de productos y de bienes de uso ha creado en la comunidad campesina relaciones mutuas y estables, fundamentales para la subsistencia.

Estas actividades las realizan en determinadas épocas del año: Para preparar el terreno, lo hacen en los meses de febrero, marzo y septiembre así como la tumba

Figura 1: Esquema de una finca de la vereda la calera, trabajo Realizado por los niños de la escuela.



Dibujo realizado por: Nasly Milena Alegrías, Grado tercero. E.R.M. La Calera.

Figura 2: Esquema de una finca de la vereda la calera, trabajo Realizado por los niños de la escuela.



Dibujo realizado por: Josué Méndez Ordoñez, Grado quinto

De rastrojos para la siembra de maíz, caña, frijol o yuca, luego esperan un tiempo corto de un mes aproximadamente para que se seque el monte y proceden a quemar; cuando es travesía o sea se cultiva en la misma parte donde se cultivo el año anterior, lo desyerban a pala o azadón. Luego de quemar o desyerbar proceden a la siembra, por lo regular se hace en el mismo momento que está

limpio o quemado para que las malezas no tomen ventaja al producto cultivado y salgan igual al momento de nacer; después de unos meses en que las malezas están afectando al producto cultivado se procede a aporcar al frijol, maíz, caña, yuca y plátano.

El frijol es aporcado antes de estar en botón para la florescencia, el maíz cuando esta rodillero o centurero dependiendo las malezas le realizan hasta dos limpieas a machete o a mano, se le quitan las primeras hojas que por lo regular están de color amarillo para que le entre más luz a la planta, si es poco el cultivo lo realizan a pala o azadón. La caña, la yuca y el plátano se le realizan varias limpieas a pala o a mano quitando las malezas, en este tipo de cultivos asocian otros productos como la arracacha, el zapallo, la alchucha y el garbanzo en pocas cantidades solo para el auto consumo en su gran mayoría, para estos cultivos no utilizan abonos químicos ya que los suelos son aptos para estos cultivos y producen sin necesidad de abonos, se les hace solo la limpieza manual hasta su producción.

Teniendo en cuenta la forma de organización de las fincas para la producción, considero que en La vereda La Calera existen diferentes sistemas, que se describen a continuación:

El Sistema Tradicional, donde el manejo, siembra, producción y recolección de los cultivos, lo hacen teniendo en cuenta el calendario agrícola establecido por los campesinos utilizando como referencia a las fases de la luna, como no lo plantea Galo Ordoñez “yo un día le decía a Guillermo que estaba sembrando frijol en su finca, no siembres estamos en luna creciente, que luna ni ocho cuartos contesto, yo necesito es sembrar mi frijol. Te cuento que se dio una belleza de frijol, cuando estaba ya en vaina gruesa había crecido tanto que comenzó a partirse el grano y

la planta de frijol se fue al suelo, no cosecho ni la semilla creo. En cambio usted lo siembra en merma (luna menguante) el no crece mucho el madura y seca completo y hasta la hoja se la cae, en cambio en creciente todo el tiempo tiene frijol maduro, verde y hasta en flor, si tiene en cuenta a la luna tiene buenas cosechas y ganancias” Es así como son fundamentales las fases de la luna para obtener buenas cosechas y la prevención de plagas o enfermedades.

En Sistema agrícola, es importante que las personas utilicen para abonar la mayoría de los cultivos, empleando los mismos residuos de cosechas o malezas, aprovechando los terrenos de las zonas bajas o vegas donde se encuentra una mayor concentración de nutrientes orgánicos en el suelo.

El Sistema Tecnificado, porque en algunos casos se emplean abonos químicos, como también la asistencia técnica para mejorar las cosechas como por ejemplo los técnico del comité de cafeteros, en la siembra de café utilizando semillas según los técnicos más rentables como el café castilla y no siembran por ejemplo el café Borbón que es el que tienen en sus fincas todo el tiempo. Utilizan insecticidas y fungicidas comerciales para prevenir ciertas enfermedades, aprovechando la agricultura asociada ya que en el mismo espacio intercalan otros cultivos.

5.2. EL CULTIVO DE USO ILICITO COMO MEDIO DE SUSTENTO.

En nuestro corregimiento de Granada Tableral y la comunidad de vereda La Calera nos vemos afectados por el cultivo de uso ilícito como es la producción de la hoja de coca en nuestra vereda, la cual de alguna manera a afectado la

producción de los cultivos tradicionales, ya que estos generan más rentabilidades para las familias, actualmente la comunidad se ve preocupada por estos cultivos, el gobierno nacional ha implementado la fumigación y erradicación de estos cultivos en el municipio de El Tambo. La comunidad es consciente que este cultivo genera de alguna manera problemas.



Fotografía 13: Mata de coca llamada tinga. Por: Carlos A. Llantén. Septiembre-2009

Sin embargo la comunidad está dispuesta a ir sustituyendo por otro cultivo tradicional que garantice la alimentación de sus familias se han propuesto sembrar lo propio en sus fincas las huertas caseras y de esta manera están proponiendo al estado la siguiente propuesta en todo el corregimiento de Granada Tableral para

presentarla ante Acción social y entidades locales, departamentales, nacionales y ONG, Que orienten a invertir en nuestras comunidades en el sector productivo.

Actualmente la comunidad se ve afectada por dicho cultivo, conociendo la estrategia del gobierno nacional de acabar con este cultivo a través de la erradicación forzada, la cual generaría un problema social al interior de la comunidad, la comunidad de La Calera se ha planteado comenzar a recuperar lo propio con sus semillas nativas alimenticias, sembrando en sus fincas de todo un poco como café, maíz, yuca, frijol, arracacha, cebolla y plátano de tal manera que garantice una seguridad alimentaria en la comunidad



Fotografía 14: Semillero de café. Por: Carlos A. Llantén. Septiembre- 2009

De esta manera las comunidades del todo el corregimiento de Granada Tableral le han propuesto al gobierno nacional, departamental y local, una propuesta de alternativa para la sustitución gradual de los cultivos de uso ilícito.

5.3. LA SELECCIÓN DE SEMILLAS COMO PRÁCTICA CULTURAL GENERALIZADA.

En la selección de semillas las que se consideran aptas para la siembra deben cumplir una calidad específica, que el campesino ha clasificado estableciendo unas características especiales para determinar si es apta o no, para ello se tiene en cuenta: el color, dureza, brillo y tallos fuertes.

En el maíz, se clasifican las mazorcas grandes quitándoles los granos en la parte inicial y final de la mazorca, utilizando los granos del medio, para un rápido nacimiento utiliza el maíz remojado de la noche anterior si está lloviendo y si no lo siembra el grano seco. Según don Floresmilo Hernández (información personal, 2009), “antes utilizaban el bordón que es un palo fino que en la parte final le sacan punta para sembrar maíz y frijol, y en ese tiempo que buen maíz que se daba” en cuanto a la conservación de la semilla utilizaban el humo para que no se gorgojie³ colocándolo sobre la cumbre⁴ las mazorcas de maíz con hoja o si era bastante se hacia la troja⁵ en la roza⁶ o en la casa y se encarrila en maíz con hoja bien organizado.

³ Gorgojie: cuando al maíz lo ataca una especie de cucarrón (insecto coleóptero).

⁴ Cumbre: parte alta, estructura de madera sobre la que va colocado el techo.

⁵ Troja: Especie de rancho construido en el lote de cultivo para guardar el maíz.

⁶ Roza: Sitio donde está establecido el cultivo de maíz o frijol.

El frijol lo clasifican por su color y textura, sus granos deben ser gruesos y brillantes, su clasificación es de manera manual, el frijol pequeño descolorido no es apto para la siembra. Su conservación en un periodo largo lo echa en pomas o frascos de vidrio con veneno y lo tapan.

Para la siembra de caña y yuca, buscan los tallos que no estén jechos, la caña jecha no sirve para la siembra, tienen que ser cortados en buena luna para que no le crie hormiga chirivica⁷ en la raíz. La yuca se tiene como creencia que las mujeres deben sembrar el tallo a la tierra porque ellas tienen buena mano y así da más producto.

El plátano se buscan los mejores retoños que estén más vigorosos y que no presenten la mancha de mogo, que es la enfermedad del plátano, en lo posible se traen de otros cultivos o de otro clima similar para garantizar el buen producto.

El maíz lo cosechan dependiendo el ciclo lunar para que no se coma gorgojo y alcance a durar para la siguiente época de siembra la semilla, tienen sus formas de protegerlo lo colocan sobre la cumbrera de la cocina, colocando las caspas de maíz con hoja lo unen en pares las caspas para que le llegue el humo y no permita que se dañe la semilla. Las semillas aptas para sembrar son los granos gruesos y vigorosos, se deben escoger las mazorcas más grandes; Cuando el maíz este gorgojo no se debe sembrar.

⁷ Chivirica: Especie de hormiga de tamaño que sale cuando se siembra en mala luna y daña los cultivos.

De esta manera los campesinos de la vereda han creado sus propias formas de clasificar las semillas, lo que su conocimiento no los deja caer en error, así emplean técnicas para las diversas plantas alimenticias nativas y siempre deben ser las mejores semillas o frutos para garantizar una economía y seguridad alimentaria al interior de la familia. En la comunidad campesina no se practican rituales a las semillas o a los cultivos, nuestros campesinos si tienen en cuenta son los ciclos de la luna para realizar la siembra de cualquier planta agrícola como también para castrar los caballos, machos y cerdos. Las noches deben ser oscuras para que a animal no le caiga luna porque si esto sucede el animal comienza a hincharse los testículos donde le realizaron la castradura y esto perjudica que seque rápido o sane.

Para la siembra de árboles frutales se tiene en cuenta la luna especialmente los primeros días de luna llena o en menguante, para que el árbol frutal no crezca mucho y de frutos rápido, lo mismo ocurre con la cosecha de la fruta si es cosechada en horas donde el sol está en su máxima temperatura las frutas siguientes se dañan como por ejemplo se gorgojen o les cae pasador, se pudren y se caen antes de madurar se deben cosechar en horas de la mañana o la tarde.

Encontrando a nivel general los siguientes productos en las fincas como los cultivos de: yuca, maíz, fríjol, plátano, caña dulce, ají, cebolla, arracacha, maní, sidra papa, zapallo, papa china, batata, fríjol y para todos emplean técnicas tradicionales para la siembra y cosecha.

5.4. LAS PLANTAS ALIMENTICIAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS.

La organización de las unidades productivas de la comunidad la Calera gira en torno a la estructura familiar como principal fuerza de trabajo en las diversas actividades domésticas y de cultivo. En las actividades agropecuarias desarrolladas por esta comunidad campesina existe un tipo de producción no necesariamente enfocada desde una visión comercial monetaria, ya que se produce en lo fundamental para satisfacer las necesidades culturalmente definidas por la unidad familiar tradicional como son la alimentación y el intercambio.

En las diversas actividades agro productivas se observa y se mantiene un proceso de implementación de técnicas tradicionales que en algunos casos no permite obtener buenas rentabilidades de las cosechas, lo que obliga al campesino a disminuir sus actividades agrícolas llevándolo a emplearse como jornalero en fincas de la región; no obstante, permitiendo de alguna manera a los campesinos, recrear y preservar sus saberes tradicionales en el uso y manejo de semillas nativas.

Por lo general se puede observar que las parcelas productivas de la unidad familiar se han establecido en zonas bajas aledañas a las vertientes de agua, como también en las huecadas por ser áreas de mayor acumulación de nutrientes y por lo tanto de mayor fertilidad para la producción de los diversos cultivos.

De esta manera encontramos unos productos agrícolas que son cultivados cada año y consumidos en mayor cantidad como maíz, frijol, caña, yuca, plátano y otros que aunque poco se consumen, se mantiene como reserva para que no se extingan, entre estos están: alchucha, arracacha, zapallo, cidra y algunas clases

de plátano como el rucio, Taití, manzano, liberal, sentado, guineo, banano, sedo y hartón.

Cuadro 4: Calendario de actividades para la producción agrícola durante el año.

Meses	Ene	Feb.	Ma	Abr	Mayo	Jun	Jul.	Ag	Se	Oct	Nov	Dic
Preparación del terreno	X	x						x	x			
Siembra			x	X						x	x	
Limpieza de malezas				X	x						x	X
Cosecha	x	x				x	X					X
Selección y guardado de semillas	x	x				x	X					

Fuente: Observación directa y salidas de campo

Una característica de las formas de cultivo de los campesinos de la región es la no utilización de fertilizantes químicos y solo se favorece procesos de recuperación de los suelos mediante el establecimiento de periodos de “descanso”, donde el campesino utiliza para siembra en un año un determinado lote de su finca para la siembra de maíz o frijol y al siguiente año utiliza otra parte o lote de su finca para que se recupere dejando crecer el monte para luego volver a rozar, quemar y sembrar. Encontrándose de esta forma suelos aptos para la agricultura al interior de las unidades productivas campesinas, convirtiéndose en un elemento importante para la subsistencia, la seguridad y soberanía alimentaria, y como una estrategia para el mejoramiento de la calidad de vida y del ambiente al interior de cada finca y en general de la comunidad.

5.5. LO QUE SE CULTIVA EN LA VEREDA.

A partir del encuentro con los campesinos se pudo establecer que si bien se encuentran variedad de productos agrícolas en la comunidad de la vereda La Calera, muchas especies de plantas han desaparecido por que se dejaron de usar en la alimentación y por lo tanto de cultivar. Unos productos empezaron a ser cultivados en mayor extensión como el maíz, frijol, yuca, caña y plátano, otros en poca escala como el zapallo, batata, sidra, alchucha, arracacha, maní y el pimentón y algunos se dejaron de sembrar como el maíz yucatán, argeliano y el capio, así como la arracacha alistada de morado.

De acuerdo a la matriz siguiente encontramos que existen 17 productos agrícolas y 13 clases de frutas, de los cuales hay variedades del mismo producto, es así como encontramos 4 clases de yuca, (bajuna, blanca, amarilla y la parqueadora) 4 clases de maíz, (maíz de yunga hay amarillo y blanco; el maíz de año hay amarillo y blanco) 5 clases de frijol, (bolón rojo, calima, sangre de toro, guarzo y el chocho), 6 clases de plátano, (blanco, verde, banano, sedo, hartón y el guineo), 5 clases de caña dulce, (palmirana, piojota, Rusia, calcetona y la australiana), 2 clases de ají, (grande y el pique) cebolla, arracacha, maní y las frutas de esta manera existen en nuestra comunidad un total de 27 plantas alimenticias que son cultivadas en poca escala las encontramos en las diferentes parcelas de la comunidad. Como también encontramos productos agrícolas que están en poca cantidad esta el frijol cacha o cuero de mula, 6 clases de plátano, (Taití, manzano o guayabo, rucio, liberal rojo y amarillo, guineo común) 2 clases de caña, (gorda y la caña pajarita) la cebolla amarilla, la alchucha, la sidra papa, el zapallo, 2 clases de arracacha, (blanca y la morada), la papa china, la batata, y el nescafe para un total de 21 productos que están en baja escala y algunos son recordados porque ya no se encuentran como la yuca yema de huevo, 3 clases de de maíz (capio, argeliano, Yucatán).

Cuadro 5: Relación de plantas alimenticias existentes y escasas.

PLANTAS EXISTENTES	PLANTAS ESCASAS
<p>YUCA: Encontramos cuatro clases, bajuna, amarilla, blanca y parqueadora</p> <p>MAÍZ: Encontramos el maíz de yunga lo hay amarillo y blanco, el maíz de año lo hay amarillo y blanco.</p> <p>EL PLÁTANO: Encontramos las siguientes clases de plátano que son los más cultivados: el plátano verde y blanco, el banano, el sedo, el hartón y el guineo.</p> <p>EL FRIJOL: Esta el guarzo, el lima, el chocho, bolón rojo y el sangre de toro.</p> <p>LA CAÑA DULCE: encontramos la caña palmirana, la piojota, la Rusia, la calcetona y la australiana.</p> <p>LA ARRACACHA: se encuentra la amarilla.</p> <p>LA CEBOLLA: se encuentra la blanca.</p> <p>EL AJÍ: lo encontramos en 2 clases el ají pique y el ají grande.</p> <p>MANÍ BLANCO, MANI ROJO</p> <p>FRUTAS: encontramos la maracuyá, naranja, mango, piña, guaba, guayaba, papaya, aguacate, higuillo, frambuesa, mora, y guanábana.</p> <p>Cultivos de uso ilícito (la planta de coca)</p>	<p>YUCA: Encontramos la yuca yema huevo ya no existe.</p> <p>MAÍZ: está el maíz argeliano, el Yucatán y el capio estos productos ya no se encuentran en la zona.</p> <p>EL PLÁTANO: Encontramos el plátano Taití, el manzano o guayabo, el rucio o cachaco, el liberal del rojo o amarillo, el sentado y el guineo común.</p> <p>EL FRIJOL: están en poca cantidad el frijol negro o rochela, el frijol blanquillo y el frijol cacha o cuero de mula.</p> <p>LA CAÑA DULCE: la caña gorda y la caña pajarita.</p> <p>LA ARRACACHA: se encuentra la blanca y la morada.</p> <p>LA CEBOLLA: encontramos la amarilla.</p> <p>LA ALCHUCHA.</p> <p>LA SIDRA PAPA.</p> <p>EL ZAPALLO.</p> <p>LA PAPA CHINA.</p> <p>LA BATATA.</p> <p>EL NESCAFE.</p>

Fuente: Carlos A. Llantén. Trabajo de campo.

5.6.1. Plantas Alimenticias y Conocimientos Culturales

YUCA



Fotografía 15: Planta de yuca, en la huerta de Ernestina Hernández. Por Carlos A. Llantén. Julio-2.009

Denominación local: YUCA

Es una planta que sus raíces son comestibles y de acuerdo a sus características físicas del color del tallo y el tiempo en dar su producción las han clasificado en yuca bajuna, amarilla, pastusa, blanca, parqueadora y barejona. Es una planta muy perseguida por la hormiga arriera.

La forma como se propaga esta planta es a través de reproducción asexual utilizando trozos del mismo tallo de la planta para la siembra, buscando el ciclo lunar para que su producción sea buena; es sembrada los primeros 14 días de luna menguante, también es sembrada entre el 3 y 5 de luna creciente, su producción es a los 7 meses en adelante y la yuca blanca a los 9 meses.

Usos culturales

Su principal uso es en la alimentación humana mediante la elaboración de envueltos, también cocinada y como ingrediente del sancocho y otras sopas. Se usa en menor cantidad para la alimentación animal en la cría de cerdos y aves de corral.

La yuca machacada con hojas de badea sirve para la inflamación del hígado, las hojas de yuca, de apio y los pupos de plátano sirven para los cólicos.

MAÍZ



Fotografía 16: Cultivo de maíz, en la huerta de Fabián Chilito. Por Carlos A. Llantén. Febrero-2.009

Denominación local: MAÍZ

Es una planta gramínea que su tiempo de dar producto es corto y de acuerdo al clima está clasificado en maíz de yunga y lo hay de color amarillo y blanco, su producción es a los 4 meses y el maíz de año lo encontramos amarillo y blanco, su producción es más prolongada.

Su forma de propagación es la semilla que la clasifican manualmente y lo siembran en la travesía en el mes de marzo y en la cosecha en el mes de septiembre. Se siembra en luna nueva entre el 4 y 8 para que no se dé en vicio y si se siembra en creciente se crece mucho y se voltea como también le da un pasador a la caña del maíz.

Usos Culturales

Sus principales usos se dan en la alimentación humana en diversidad de platos como los envueltos de choclo, de maíz cauco, tamales, arepas, masas, sopas, mote, mazamorra y caucharina. También es importante en la alimentación de animales como cerdos, aves de corral y caballos.

El cabello del choclo combinado con otras plantas se cocina y sirve para los riñones y la baba de las raíces de maíz se flota en los tendones y sirve para que los niños en fuercen y caminen.

FRIJOL



Fotografía 17: Cultivo de Frijol, huerta de Carlos Ramos. Por: Carlos A. Llantén. Marzo- 2.009

Denominación local: FRIJOL o FREJOL

Es una planta leguminosa que de acuerdo a sus características físicas es de vara cuando la planta da unos bejucos y necesita una vara para enredarse y dar su producción o de matojo cuando es un arbusto pequeño. Existen unos de clima cálido como el frijol calima, guarzo, chocho y sangre de toro. Su tiempo de producción es corto, luego madura y se seca la planta.

Su forma de propagación es mediante la selección de las mejores semillas que las clasifican manualmente los agricultores y lo siembran en la travesía en los meses de febrero y marzo; la cosecha es en los meses de octubre y noviembre. Se siembra en los primeros 14 días de menguante porque si se siembra en luna nueva no madura completo y la hoja no seca, su tiempo en dar producción es a los 3 meses.

Usos Culturales

Sus usos principalmente son para el comercio y la alimentación humana. Como medicina, se cocina el frijol hasta que quede la tinta y se mezcla con cáscara de huevo molido y sirve para cuando un niño no camina, bañándolo de la cintura hacia abajo.

PLÁTANO



Fotografía 18: Racimo de plátano, huerta de Floresmilo Hernández. Por: Carlos A. Llantén.
Septiembre-2.009

Denominación local: PLÁTANO

Es una planta que su reproducción es duradera y es muy resistente a las plagas, encontramos una gran variedad de plátanos como el verde y blanco, banano, sedo, taití, manzano o guayabo, guineo, liberal rojo o amarillo, sentado, rusio y hartón.

Para la siembra y propagación se utilizan los mejores hijos o retoños y siempre se busca traerlos de otra parte para mejorar la calidad del producto, se siembra entre los 6, 5, 11 y 12 días de luna nueva para que levante y todo el tiempo haya producción.

Usos Culturales

Sus principales usos se dan en la alimentación humana para la preparación de sancocho, coladas, puré, maduros, plátanos fritos y patacones. En la alimentación animal para la cría de cerdos y aves de corral.

La harina de plátano combinada con forcal, o cola granulada sirve como complemento vitamínico al niño, y el tallo picado con otros residuos de cosecha sirve de abono orgánico; Se utiliza la colada del guineo común para los niños que tienen diarrea y también para la desnutrición.

ALGUNAS CLASES DE PLATANO

Rusio



Guineo Común



Liberal



Guayabo



Banano



Sentado



LA CAÑA



Fotografía 19: Caña de azúcar piel roja, en la huerta de Floresmilo Hernández. Por Carlos A. Llantén. Noviembre- 2.009

Denominación local: CAÑA PANELERA

Es una planta que sus tallos son jugosos y entrenudados, de acuerdo a su color y textura la han clasificado en caña palmirana, piojota, gorda, piel roja, calcetona, pajarita, australiana y rusia, su producción es prolongada dependiendo el cultivo y el corte.

Su forma de propagación la realizan de dos partes de la planta ya sea por el cogollo o por el tallo de la caña que lo siembran dependiendo el ciclo lunar para evitar ciertas plagas. Se siembra en luna nueva los primeros 14 días de luna para que se dé una belleza de caña y al año está lista para moler.

Usos Culturales

Su uso principal es para sacar la panela para el autoconsumo y el comercio, como también para sacar miel, melado, guarapo dulce y guarapo fuerte y en la alimentación animal utilizan la cachaza y caña picada para la alimentación de las bestias (caballos), la hoja para alimentar a los curíes.

ALGUNAS CLASES DE CAÑA PANELERA

Gorda



Piojota



Roja



Pajarita



Calcetona



Listada



ARRACACHA



Fotografía 20: Planta de arracacha, huerta de Carlos Ramos. Por Carlos A. Llantén. Octubre- 2.009

Denominación local: ARRACACHA

Es una planta de abundantes hojas y sus raíces son comestibles, en la zona encontramos varias clases como la arracacha amarilla que es la más abundante, las arracachas blanca y listada ya no se encuentran.

Para su propagación se buscan los mejores hijos o retoños de la planta madre, los retoños hay que rasparlos y en la parte de abajo se le hacen un estilo de cruces con la peinilla para que salgan muchos nabitos en la cosecha. Se siembra el día 3 de luna llena para que se den buenas arracachas.

Usos Culturales

Su uso principalmente es para la alimentación humana y la rayan en el sancocho, la cocinan, la preparan en guiso. También es utilizada en la cría de cerdos.

El tallo de la arracacha combinado con otras plantas sirve para los cólicos, y también el tubérculo es consumido en caldos en el posparto.

CEBOLLA



Fotografía 21: Planta de cebolla blanca, Huerto de Ernestina Hernández. Por: Carlos A. Llantén.
Julio- 2.009

Denominación local: CEBOLLA

Es una planta que la cultivan en pequeñas cantidades en las huertas o eras cerca a la casa, en la zona la más cultivada es la cebolla blanca, la cebolla amarilla ya es poco cultivada.

Su forma de propagación son los tallos que los siembran para que se reproduzcan, se siembra los primeros 14 días de luna creciente para que el cajejo sea grande y el corte de la cebolla viene a los tres meses cuando las puntas de la hoja de la cebolla están amarillando.

Usos Culturales

Su principal uso es en los diversos platos de la región como un condimento que sazona la comida.

El tallo partido y colocado al fuego lento, mesclado con manteca vegetal o aceite de almendras sirve para las quemaduras de primer grado; El cajejo de cebolla es utilizado para agilizar el parto de las mujeres.

AJI

Grande



Pique



Fotografía 22: Planta de ají grande, huerta de Patrocinio y ají pequeño, huerta de Heriberto Díaz.
Por: Carlos A. Llantén. Noviembre- 2.009

Denominación local: AJÍ

Es un pequeño arbusto que produce su fruto y lo encontramos en dos variedades: el ají pique que es pequeño y siempre permanece dando producción y el ají grande.

Su forma de propagación son las semillas que son regadas en el huerto, por lo general se siembra en la luna nueva para que produzca todo el tiempo.

Usos Culturales

Su principal uso es como condimento o acompañante de las comidas de los diversos platos de la región. Se consume directamente el fruto o se prepara una mezcla con maní, cebolla y huevo cocinado.

Es utilizado el ají, el ajo y la cebolleta, mezclado con agua dejando fermentar unos días y lo utilizan como fungicida para controlar plagas en los cultivos.

BATATA



Fotografía 23: Nabos de batata, huerta de Floresmilo Hernández. Por: Carlos A. Llantén. Enero-2.009

Denominación local: BATATA

Es una planta alimenticia que se encuentra en las huertas, pero que actualmente es poco cultivada, aunque se mantiene. Sus raíces son las comestibles.

Se propaga de forma natural porque resiste a diversos factores adversos, se propaga por las papitas que caen a los huertos y allí nace.

Usos Culturales

La utilizan sancochada, frita y asada para la alimentación humana.

NESCAFE



Fotografía 24: Vainas de nescafe, Huerta de Fabián Chilito. Por: Carlos A. Llantén. Febrero- 2.009

Denominación local: NESCAFE

Es una planta de enredadera que produce vainas grandes como el fríjol, se enreda entre los arbustos que encuentra a su alrededor y es poco cultivado.

Su forma de propagación son las semillas que se riegan o caen de forma natural al suelo y allí se reproduce.

Usos Culturales

Su utilización más común es como bebida cuando no se tiene para comprar el café. Las hojas y tallos se dejan sobre el suelo después de la cosecha, para abonarlo.

CIDRA



Fotografía 25: La cidra, huerta de Hermes Campo. Por: Carlos A. Llantén. Septiembre-2.009

Denominación local: CIDRA

Es una planta de enredadera que sube por los arbustos que se encuentren a su alrededor, es de hojas anchas y flores pequeñas dando origen al fruto que es de color verde oscuro o claro.

Su forma de propagación es la papa cidra que cae cuando está madura y va retoñando, es un producto poco cultivado en la zona que tiende a desaparecer.

Usos Culturales

Su principal uso es para la alimentación de los cerdos, una que otra vez para el consumo humano preparada en las comidas para espesar las sopas.

La cidra viche se parte en tajada y se combina con vino blanco, se coloca una venda en la frente y sirve para la debilidad cerebral; El jugo es utilizado para la gastritis.

ZAPALLO



Fotografía 26: El zapallo, huerta de Carlos Ramos. Por: Carlos A. Llantén. Agosto-2.009

Denominación local: ZAPALLO

Es una planta alimenticia que se enreda por sus largos bejucos entre los árboles donde forma un matorral y va floreciendo dando origen al fruto. Su forma de propagación es a través de las semillas que las siembran o caen al huerto y allí nacen, esta planta ya es poco cultivada.

Usos Culturales

Su principal uso es en la alimentación humana como parte del sancocho, se consume también cocinado con sal, en guiso y en jugos. Es usado para la alimentación de los cerdos.

La harina combinada con forcal o cola granulada sirve como complemento vitamínico; Es recomendado para mantener la piel y el hígado sanos.

PAPA CHINA



Fotografía 27: Planta de papa china, huerta de Hermes Campo. Por: Carlos A. Llantén.
Septiembre-2.009

Denominación local: PAPA CHINA

Es una planta que se encuentra en las partes húmedas y posee unas hojas anchas y su raíz es comestible porque produce una papa de color amarilla y morada con un sabor dulce y arenoso.

Su forma de propagación es la papa o los retoños, es una planta que se encuentra de forma silvestre y es poco cultivada por las personas.

Usos Culturales

Se usa principalmente en la alimentación humana, sancochada, revuelta o rallada para espesar las sopas. También se consume cocinada.

CIMARRON



Fotografía 28: Planta de cimarrón, huerta de Silvio Ramos. Por: Carlos A. Llantén. Noviembre-2.009

Denominación Local: CIMARRON O LENGUA DE VACA

Es una planta que se encuentra en los cultivos o las huertas, sus hojas son largas y semidentadas, tiene un olor fuerte muy característico.

Su forma de propagación es las semillas que se esparcen en las huertas y las personas las cultivan.

Usos Culturales

Es muy utilizada para condimentar las comidas, hacer pericos con huevos revueltos.

Es utilizado para la hepatitis el cimarrón y el achiote, se mezclan y se saca el sumo y se toma por 9 días.

ALCHUCHA



Fotografía 29: La alchucha, Huerta de Raúl Noguera. Por: Carlos A. Llantén. Septiembre- 2.009

Denominación Local: ALCHUCHA

Es una planta que es de enredadera, la siembran en los huertos es poco cultivada solo para el gasto de la casa.

Su forma de propagación son las semillas que las conservan sembrando año tras año en las huertas.

Usos Culturales

Es utilizada para preparar guisos y echarle picada al sancocho o las sopas.

La alchucha cuando esta viche se pone al rescoldo del fogón y de allí sale un agua por dentro, esta se echa a los oídos y sirve para la sordera.

PIMENTON



Fotografía 30: El pimentón, huerta de Fanny De Jesús. Por: Carlos A. Llantén. Noviembre- 2.009

Denominación Local: PIMENTON

Es una planta de tamaño mediano que se siembra en las orillas de las casas o en la huerta, se siembran máximo dos plantas que se tienen de manera permanente solo para el consumo familiar.

Su forma de propagación es por semillas que se obtiene de los frutos cosechados y siembran en semilleros para luego seleccionar las mejores y transplantarlas.

Usos Culturales

Es utilizada para preparar ensaladas, guisos y echarle picada al sancocho o las sopas.

FRAMBUESA



Fotografía 31: La frambuesa, Huerta de Raúl Noguera. Por: Carlos A. Llantén. Noviembre- 2.009

Denominación Local: FRESA

Es una planta de tamaño mediano que crece de forma silvestre a orillas de las quebradas y en los caminos, produciendo frutas en ciertas épocas del año como marzo, abril y fin de año. En algunas casas se ha sembrado sacando las matas que se encuentran en los caminos o en el monte y trasplantándola en la casa cerca a los sitios húmedos o por donde corren las aguas residuales.

Usos Culturales

Se consume la fruta directamente.

GUAYABA



Fotografía 32: La guayaba amarilla, potreros de Jesús Galíndez. Por: Carlos A. Llantén.
Noviembre-2.009

Denominación Local: GUAYABA

Son arbustos medianos que producen abundantes frutos, la pulpa es más o menos dulce o ácida y es de color amarillento o rosada, con gran cantidad de semillas pequeñas, las encontramos en los potreros o cerca a las casas.

Se propaga a través de las semillas que esparcen los pájaros o las personas que las consumen.

Usos Culturales

Es utilizada como alimento para hacer jugos y dulces, también como alimento para aves y cerdos.

La corteza o cáscara se cocina, sirve para el vomito y el daño de estomago; las hojas mezcladas con otras plantas sirve para realizar riegos en la casa; El fruto acompañado con cebolleta y miel de abeja sirve para la gripa.

GUANABANA



Fotografía 33: La guanábana, casa de Ernestina Hernández. Por: Carlos A. Llantén. Julio- 2.009

Denominación Local: GUANABANA

Son árboles que se dan de buen tamaño, cuya fruta es muy sabrosa, su sabor agrio-dulce, son de color verde y su pulpa de color blanco con semillas grandes, es una fruta poco cultivada se encuentra a orillas de las casas.

Su forma de propagación es la semilla que la siembra o nace cuando ha sido consumida una fruta.

Usos Culturales

Es utilizada para hacer jugos o consumir directamente la pulpa.

PAPAYA



Fotografía 34: La papaya, huerta de Jesús Galíndez. Por: Carlos A. Llantén. Julio-2.009

Denominación Local: PAPAYA

Es una planta que su tallo es lechoso, con hojas grandes, se encuentra el papayo macho que no produce frutas y la papaya hembra que produce abundantes frutas, la pulpa es amarilla y dulce.

Su forma de propagación es a través de la semilla

Usos Culturales

Se consume la fruta directamente y para preparar jugos. La fruta mezclada con otras plantas sirve para la anemia.

GUABA O GUAMA



Fotografía 35: La guaba machete, huerta de Floresmilo Hernández. Por: Carlos A. Llantén.
Noviembre-2009

Denominación local: GUABA

Es un arbusto mediano que se siembra entre las plantas de café para que le de sombra, encontramos dos clases: El guamo machete cuya fruta es larga y ancha y el guamo churimbo, que su fruta es larga y delgada con 8 o 10 semillas cubiertas de una pulpa comestible.

Su forma de propagación es la semilla que se siembra directamente a la tierra o en semillero, son sembrados en luna creciente para que se den grandes y brinden buena sombra.

Usos Culturales

La pulpa de la fruta es consumida directamente y la semilla mezclada con huevos se utiliza para preparar pericos. El árbol sirve de sombra en los cultivos de café. Las ramas secas se usan como leña.

MARACUYA



Fotografía 36: La maracuyá, huerta de Olivo Campo. Por: Carlos A. Llantén. Noviembre- 2.009

Denominación Local: MARACUYA

Es una planta de enredadera, su fruto es de color amarillo y su sabor es agrio entremezclado con dulce.

Su forma de propagación es a través de la semilla, se realizan semilleros y luego se trasplanta al lugar de la siembra.

Usos Culturales

Su utilización para realizar aguas dulce, hacer jugos y helados.

MANGO



Fotografía 37: El mango común, Huerta de Olivo Campo. Por: Carlos A. Llantén. Noviembre-2.009

Denominación Local: MANGO

Es un árbol con ramas resistentes, sus hojas son utilizadas como medicina, se encuentra en las fincas o parcelas, su producción es abundante en los meses de febrero y marzo.

Su forma de propagación son las semillas que se siembran en las huertas o cerca de las casas.

Su fruto es utilizado para preparar jugos y helados.

Usos Culturales

Las hojas de mango mezclada con tierra quemada sirve para los golpes y las inflamaciones; Las hojas de mango, las moras, la raíz de mora se cocina y sirve para la tos de los niños.

AGUACATE



Fotografía 38: El aguacate, Huerta de Floresmilo Hernández. Por: Carlos A. Llantén. Noviembre-2.009

Denominación Local: AGUACATE

Es un árbol mediano que produce frutas de color verde, cuando están maduros son blandos, lo encontramos en las huertas y cafeteras para sombra de cultivos de café.

Se propaga a través de la semilla que se siembra directamente en la tierra y es sembrado en luna menguante para que produzca en corto tiempo.

Usos Culturales

La fruta es utilizada para consumirla en el sancocho o sopas como acompañante, se realizan ensaladas. La hoja de aguacate y las hojas de la mata de puro son utilizadas para el pasmo de las mujeres que no se cuidaron la dieta y les duele la cabeza, se colocan las hojas amarradas en la frente. El fruto cuando está bien maduro sirve para nutrir el cabello.

HIGUILLO



Fotografía 39: El higuillo, huerta de Hermes Campo. Por: Carlos A. Llantén. Septiembre- 2.009

Denominación Local: HIGUILLO O TAPA CULO

Es una planta parecida a la papaya, la diferencia es que su fruta es pequeña y posee una semilla cubierta con una pulpa que se consume directamente. Cuando se consume en gran cantidad produce estreñimiento y de ahí su nombre.

Su propagación se hace por medio de las semillas que se siembran en las parcelas.

Usos Culturales

Es utilizado como alimento del ser humano y animales como las aves.

La cáscara del higuillo y las hojas de chupana se machacan y se colocan en forma de emplasto en los nacidos, chupones o abscesos para que revienten rápido.

NARANJA



Fotografía 40: La naranja, huerta de Olivo Campo. Por: Carlos A. Llantén. Noviembre- 2.009

Denominación Local: NARANJA

Es un árbol que produce gran cantidad de frutas en las épocas de marzo y abril, su fruta no puede ser partida con cuchillo porque se seca el árbol.

Su forma de propagación es a través de las semillas.

Su fruto es utilizado para preparar agua dulce, jugos y helados.

Usos Culturales

El jugo de naranja mezclado con forcal y jugo de zanahoria sirve para la debilidad cerebral; Las hojas de naranja cocinadas sirven para los cólicos y daños de estómago, las hojas mezcladas con flores de naranja, hierba buena, apio y manzanilla, sirven para la fiebre de los niños.

PIÑA



Fotografía 41: La piña, huerta de Floresmilo Hernández. Por: Carlos A. Llantén. Abril- 2.009

Denominación Local: PIÑA

Es una planta que sus hojas son largas y espinosas, la siembran en las huertas a orillas para que sirva de lindero del vecino.

Su forma de propagación son los retoños de la planta que se siembran.

Usos Culturales

Es utilizada para consumo como fruta, para preparar jugos, hacer helados y también como medicina.

Se mezcla el jugo de piña con medio litro de leche, tres dientes de ajo, tres copas de jugo de paico y tres copas de jugo de hierba buena, se le da al niño durante 9 días para debilitar a los parásitos y luego se da un purgante para desparasitar.

MORA



Fotografía 42: La mora de castilla, Potreros de Roider Escobar. Por: Carlos A. Llantén. Noviembre-2.009

Denominación Local: MORA

Es una planta con ramas largas y espinosas que crece de forma silvestre en los potreros y orillas de los caminos. Produce en ciertas épocas del año como en los meses de marzo y abril, y aunque se consume bastante no se acostumbra sembrarla, al contrario, cuando aparece en los poteros se corta, porque se considera maleza.

Usos Culturales

Se consume directamente como fruta fresca y para la preparación de jugos.

La raíz y las moras pintonas se cocinan y esta agua se les da a los niños para quitar la gripa.

5.6. LA COMUNIDAD EDUCATIVA Y LAS TRANSFORMACIONES EN LOS SABERES Y PRÁCTICAS AGRICOLAS.

La agricultura tradicional como elemento importante en la economía del campesino de la comunidad educativa de la Calera, en las cuales es una actividad con una percepción cultural diversa y valiosa en los saberes en cuanto al uso y manejo de plantas alimenticias agrícolas, donde la relación del hombre y la naturaleza tienen un papel muy importante. Es así como en la vereda La Calera por ejemplo la agricultura poseía valores culturales en la manera de organizarse a trabajar como cambio de mano y grupos de trabajo, los dueños de fincas se colaboraban para realizar los trabajos primero le ayuda uno al otro y luego se devolvían el jornal, esto en épocas pasadas fue muy importante; En la producción de los diversos alimentos que garantizaban una alimentación sana como lo plantea Floresmilo Hernández “ Antes se sembraba maíz, yuca, frijol y platano en cantidad para vender y comer, la alimentación era a base de maíz más que todo se hacían envueltos, arepas, masas y mote para el desayuno no había arroz como ahora, las sopas de maíz con buen frijol y carne y mazamorras para el almuerzo o comida, ahora si no es arroz o masas de harina ya comen los muchachos, en ese entonces sin se sembraba maíz, frijol y cebolla, En cambio ahora compramos el maíz hasta para criar un animal en la casa. Por eso la juventud venidera no llega a una vejez sano por tanto químico que consume de los productos que compra, sabiendo que todavía los podemos cultivar pero los tiempos cambian ahora buscan el facilismo y lo compran en vez de sembrar”.

Se hace necesario entonces tener presentes estas prácticas y saberes agrícolas que han ido perdiendo valor a través del tiempo, que se han invisibilizado por otras influencias ya sea económicas, políticas o socioculturales, por el acceso de insumos externos, conocimientos tecnológicos y otras formas de trabajo, que

están acabando con la riqueza ancestral de nuestros campesinos y gracias a ella a un se han logrado mantenerse mediante la oralidad, es así como se hace necesario tener en cuenta el pasado que hace parte de la vida, de la cultura y de la comunidad sin desconocer el presente.

Mirando la realidad de la comunidad de la Calera se puede notar un bajo índice de producción agrícola tradicional en relación al pasado como no lo plantea Hermes Campo “antes se sembraba mucho maíz y frijol el que menos sembraba era tres arrobas otros sembraban hasta treinta arrobas de frijol como don Mauro Alegría en una sola finca, en ese tiempo las cosas eran abundantes se sacaban las cargas de cebolla, maíz, frijol y café, tenían se sacarlo a vender a El Tambo apuro lomo de bestia gastando un día para irse y otro para venirse. Ahora que esta la vía carreteable ni siembran o sembramos y la gente prefiere comprarlo en el mercado, esto ha ocasionado de pronto la perdida de algunas semillas porque hay otras que están en poca cantidad” de alguna manera los saberes propios del manejo de cultivos agrícolas se han fracturado con la perdida de algunas prácticas culturales manejadas alrededor de estas actividades.

A si pues se hizo necesario propiciar espacios de revaloración y reconocimiento de los saberes y prácticas culturales a través de la comunidad educativa, fue un proceso donde se visibilizó el conocimiento propio en relación a las actividades agrícolas y como están aportan al desarrollo socioeconómico y cultural de nuestra comunidad.

En la comunidad educativa de vereda La Calera, en la cual se tuvo la posibilidad de participar mediante la socialización de los saberes culturales en el manejo de las prácticas agrícolas, se trabajo con los estudiantes permitiendo la

sensibilización de la importancia que tienen los cultivos tradicionales, donde ellos realizaron actividades como plasmar en dibujo productos agrícolas tradicionales, encuentros gastronómicos con padres de familia y estudiantes, visitas a huertas caseras de la comunidad , conversatorios con personas mayores.

A través del registro fotográfico que se presenta a continuación se deja ver las actividades que se realizaron con la comunidad educativa de la vereda La Calera.



Fotografía 43: Encuentro gastronómico con estudiantes de la escuela. Por: Blanca Hernández.
Agosto- 2.009



Fotografía 44: Trabajo con los niños sobre las plantas alimenticias. Por: Carlos A. Llantén.
Septiembre- 2.009



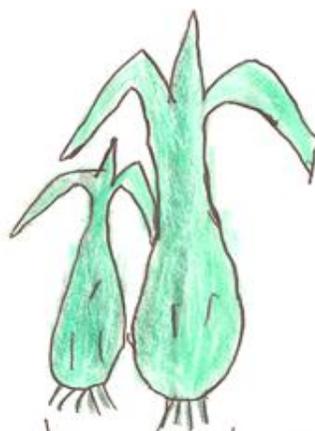
Fotografía 45: Trabajo con los niños sobre las plantas agrícolas alimenticias. Por: Carlos A. Llantén. Septiembre-2.009

Figura N° 3. Trabajos realizados por los niños de la Escuela.



La Yuca

- La Yuca sirve para comersela cocinada y tambien se hacen e embuellos.
- se siembra el palito de la Yuca, hay Yuca blanca amarilla y Pastusa se siembra en luna llena



La cebolla

- La cebolla sirve para hacer remedios y tambien para hacerle a las comidas.
- hay cebolla blanca y amarilla y se siembra en las huertas caseras.

Figura N° 4 Dibujo de una finca.



Dibujo realizado por: Maicol De Jesús Sarria, Grado segundo.



Fotografía 46: Visita con los niños a una huerta casera. Por: Carlos A. Llantén. Octubre- 2.009



Fotografía 47: Estudiante cosechando batata. Por: Carlos A. Llantén. Noviembre 2.009



Fotografía 48: Padres de familia preparando la comida para despedida de vacaciones. Por: Carlos A. Llantén. Diciembre- 2.009

Los participantes manifestaron que la realización de este proceso era muy importante ya que rescata los valores populares de nuestra comunidad que se han ido perdiendo poco a poco. Además con el desarrollo de este proyecto se resaltaron muchas creencias que hay alrededor de la práctica de los cultivos tradicionales porque al cultivar en cualquier tiempo no se puede cosechar producto de buena calidad y para este caso es fundamental tener en cuenta las fases de la luna como también tener cuidados al manipular las plantas alimenticias. Por eso fue importante llegar hasta la vivienda de quienes tienen en el recuerdo todos aquellos saberes que guardan en su memoria.

En la actualidad con la comunidad educativa de la vereda La Calera se trabaja con un proyecto de café y la implementación de huertas casera, fomentando la

producción agrícola tradicional como cultivos de maíz, frijol, cebolla, cilantro, tomate, zapallo, alchucha, cidra entre otros y esto llevarlo al plan de estudios y complementar, de alguna manera contribuir a balancear la alimentación del restaurante escolar. En la escuela no se ha trabajado con la huerta escolar por carecer de espacio pero los padres de familia están interesados en formarla.

Lo importante de este proceso es que nos permitió formarnos y educarnos en conocer la realidad, porque al reunirnos con jóvenes, líderes, adultos para viajar en la historia y recordar la manera como se transmitía los saberes y las formas de vida de nuestra comunidad permitió tener mayor claridad en lo que se deseaba investigar.

A continuación relacionamos los estudiantes de la Escuela rural mixta La Calera que participaron en el proceso.

Nombres	Apellidos	Edad	Residencia
Carlos Alberto	Campo Galindez	5	Vereda La Calera
Johan Andrés	Campo Galindez	7	Vereda La Calera
Karol Yolima	De Jesús	7	Vereda La Calera
Jardany	Llantén Hernández	7	Vereda Filandia
Shirley Andrea	Pomeo	7	Vereda La Calera
Dayana	Escobar	8	Vereda La Calera
Maicol	De Jesús Sarria	9	Vereda La Calera
Mayerly	Méndez Ordoñez	9	Vereda Belén
Wendy Yissel	Ramos Hernández	9	Vereda La Calera
Valentina	Semanate	10	Vereda La Calera
Nasly Milena	Alegría Hernández	10	Vereda Filandia
José Daniel	Méndez Ordoñez	11	Vereda Belén
Edwin	Ramos Samboni	13	Vereda La Calera
José Daniel	Bravo Luna	14	Vereda La Calera

6. CONSIDERACIONES FINALES

Este trabajo de investigación me ha permitido observar como los adultos recrean la tradición oral de generación en generación, empleando la socialización de saberes como base fundamental para mantener y dar a conocer su tradición a la comunidad en relación con la siembra, cultivo, cosecha y usos culturales de las semillas nativas alimenticias.

En el desarrollo del proyecto, se logro aproximarse máximo en aquellos saberes tradicionales sobre el manejo de las semillas nativas alimenticias, logrando a través del proceso investigativo crear un material didáctico que beneficia tanto a los adultos, jóvenes y niños, donde se elaboro una pequeña cartilla que describe a 29 plantas alimenticias nativas de la vereda La Calera, evidenciando tres aspectos fundamentales, descripción, propagación y principales usos culturales de las plantas alimenticias.

A partir del proceso investigativo se pudo constatar que se han perdido una gran variedad de especies vegetales que antes se usaban para la alimentación como consecuencia de los bajos precios y la comercialización de los productos agrícolas como también la influencia de los cultivos de uso ilícito. Es así como muchas de las especies alimenticias se han dejado de sembrar porque no son vistas como rentables para las familias, lo poco que se siembra es para el autoconsumo familiar de ahí que no se ve la importancia a algunas especies, es decir que con lo poco que se produce se subsiste.

A pesar de la disminución de las especies de plantas comestibles, existe todavía una gran variedad de plantas alimenticias, que es necesario recuperar y conservar para contribuir a solucionar los problemas de mal nutrición que actualmente

afecta principalmente a la población infantil; Siendo la disminución de plantas comestibles un problema de tipo ambiental y social, no se ha visto la necesidad de trabajarlo desde el espacio escolar, en el momento no existe en todas las sedes al menos una huerta escolar que propicie la siembra de productos agrícolas alimenticios nativos.

La conformación del equipo de investigación ha servido de motivación para el análisis de otras problemáticas sociales y culturales, como también el surgimiento de un nuevo liderazgo enfocado a resolver las problemáticas que afronte la comunidad, también permitió la sensibilización de los campesinos lograda a partir de la investigación llevo a la formulación de una propuesta en la que la comunidad se compromete a sustituir los cultivos de hoja de coca, para empezar a recuperar la diversidad de plantas alimenticias en sus parcelas, esta actual situación me ha llevado tanto a mi como a los padres de familia a valorar lo propio y a reconocer que en medio de las dificultades tenemos una gran riqueza que nos da la naturaleza, como son los alimentos. Existiendo en los mayores un gran cúmulo de conocimientos que los docentes no hemos aprovechado y deberíamos ver la forma de incorporarlo como parte del proceso educativo de los estudiantes del Centro Educativo Belén.

Trabajos como este permiten mirar otra dimensión de la educación ambiental, saliéndonos del esquema tradicional de los problemas de contaminación para adentrarnos en la problemática de la pérdida de la biodiversidad, como un aporte a la seguridad y soberanía alimentaria.

Dada las limitaciones de tiempo y por las particularidades del presente trabajo se hace necesario profundizar en la investigación sobre la creación de estrategias de fortalecimiento cultural a través de la producción agrícola, otros recursos genéticos

de especies vegetales medicinales, así como de animales, también importantes en la alimentación y como componentes de la biodiversidad.

Como Etnoeducador considero que la posibilidad de adelantar un proceso de investigación, a la vez que nos permite un mayor acercamiento a la realidad a partir de un tema en particular, también nos motiva para innovar en nuestras prácticas pedagógicas y en mi caso a contribuir a la producción de material didáctico contextualizado.

El reto con el trabajo de concientización se llegó a plantear que con las plantas alimenticias de la comunidad se puede tener una buena alimentación sin químicos y volver a valorar ciertos patrones culturales tanto en lo productivo como en lo organizativo que de alguna manera pueda contribuir al desarrollo de nuestra gente.

BIBLIOGRAFÍA

AGREDO, Erica. Campesinado y desarraigo: Organización Campesina y Desplazamiento Forzado. Caso Asociación Campesina La Pedregosa municipio de Cajibío Cauca. Popayán. Editorial Universidad del Cauca mayo de 2006.

ANGULO Eliana y otros. Conocimiento. Mirada occidental vs otras miradas, en etnociencias, boletín No. 00 Buenaventura, junio de 2003.

ARISTIZABAL, Silvio. Los Sistemas de Conocimiento Local en Conocimiento Local y diversidad étnica cultural. Bogotá. Unad. 2001.

BENTLEY, Jeffery y BAKER, Peter. Comprendiendo y obteniendo lo máximo del conocimiento local de los agricultores. Adaptado de: Bentley J.W y P.S Baker 2002. Manual for collaborative research with small holder coffee former egham, G.B cultivos CAB1, 130 pp.

BARRERA, Alfredo. La etnobotánica. En la etnobotánica: Tres puntos de vista y una perspectiva. Alfredo Barrera editor. Instituto Nacional de investigaciones sobre recursos bióticos. Xilapa, Veracruz. 1983.

CARABALI, Alexis. La Etnociencia dentro de la Etnoeducación. Taller de Etnociencia. Licenciatura en Etnoeducación. UNICAUCA. Popayán. 1995.

GARCIA Y CHAVEZ, Jefrit. Conocimiento tradicional. en Conocimiento Tradicional y Biodiversidad. Materiales de trabajo para comunidades y organizaciones indígenas. Instituto Alexander Von Humboldt – Fundación Tropenbos. Bogotá. 2005.

GÓMEZ, José. Y GÓMEZ, Gerardo. Saberes tradicionales agrícolas indígenas y campesinos: rescate, sistematización e incorporación IEAS. Ra Ximhai, enero-abril 2006 / vol. 2, número 001, Universidad Autónoma Indígena de México. El Fuerte México, 2.006. pp. 97-126.

HERNANDEZ, Ernesto. La Etnociencia: Surgimiento, desarrollo y enfoques etnociencia. Documento interno de trabajo. Licenciatura en Etnoeducación. Popayán. 2005.

MARAÑÓN, Mortimer y otros. Geografía Universal Americana. Ed. Norma. 1984.

MURCIA, Jorge. Investigar para cambiar, un enfoque sobre la investigación acción participante, tercera edición. Colección mesa redonda. Cooperativa editorial magisterio. Santa Fe de Bogotá. 1.999

Programa de Educación Bilingüe Intercultural, Consejo Regional del Cauca, PEB1-CRIC. 2.006.

ROJAS, Alejandro. La Etnoeducación en la construcción de sentidos sociales. Memorias del 2do congreso universitario de Etnoeducación. Popayán, junio de 2002

ROJAS, Jorge. Saber Local, en: palabras para desarmar, una mirada crítica al vocabulario del reconocimiento cultural, Serje, Suaza y Pineda editores, Ministerio de Cultura ICANH, Panamericana formas e impresos S.A. 2002

SANABRIA, Olga y BALCAZAR, Flor. Plantas comestibles de Tierradentro, Cauca. Grupo GEIM, UNICAUCA. Popayán. 2000.

SANDOVAL, Jairo. Monografía del Municipio de El Tambo - Cauca. 1986.

YEPES, Fabio. Conocimiento tradicional y biodiversidad, Revista visión chamánica No. 1, Bogotá. 1999.

ANEXOS

ANEXO 1

1. LA CARTILLA.

A continuación se presenta la forma cómo va a quedar el diseño de la cartilla con su respectiva caratula para publicarla para beneficio de la niñez Tambeña, que permita recrear la sabiduría campesina sobre las plantas comestibles en la vereda La Calera municipio de El Tambo- Cauca y su costo.



**SABIDURIA CAMPESINA SOBRE LAS PLANTAS COMESTIBLES EN LA
VEREDA LA CALERA MUNICIPIO DE EL TAMBO CAUCA**

CARLOS ALBERTO LLANTEN ERAZO

CENTRO EDUCATIVO BELEN

ASMET SALUD TAMBO

ALCALDIA MUNICIPAL DE EL TAMBO

LICENCIATURA EN ETNOEDUCACIÓN, UNIVERSIDAD DEL CAUCA

POPAYAN, 2.010

CONTENIDO

	Pág.
1 Presentación.....	7
2 La vereda La Calera.	4
3 Características de las unidades productivas.	6
4 La Yuca.....	12
5 El Maíz.....	13
6 El Frijol.....	14
7 El Plátano.....	15
8 Algunas clases de plátano	16
9 La Caña.....	17
10 Algunas clases de caña.....	18
11 La Arracacha.....	19
12 La Cebolla.....	20
13 El Ají.....	21
14 La Batata.....	22
15 El Nescafé.....	23
16 La Sidra.....	24
17 El Zapallo.....	25
18 La Papa china.....	26
19 El Simarrón.....	27
20 La Alchucha.....	28
21 El Pimentón.....	29
22 La Frambuesa.....	30
23 La Guayaba.....	31
24 La Guanábana.....	32
25 La Papaya.....	33
26 La Guama O Guaba.....	34

27	La Maracuyá.....	35
28	El Mango.....	36
29	El Aguacate.....	37
30	El higuillo.....	38
31	La Naranja.....	39
32	La Piña.....	40
33	La Mora.....	41

AGRADECIMIENTOS

A los habitantes de la comunidad de la vereda la Calera.

Hermes Campo, Ernestina Hernández, Ignacio Ramos, Floresmilo Hernández, Carlos Ramos, Oliva Hernández, Alirio Ramos, Jesús Galindez, Albeiro Ramos, Luz Dary Samboni, Reynel Ramos, Blanca Hernández, Raúl Noguera y Elisa Hernández.

Directora del Centro Educativo Belén.

Esp. Soraida Solarte Ortega.

Profesores del Centro Educativo Belén.

Olga Solarte, Sami Plaza, Aldean Plaza, Jhon Javier Benavides, María Nelly Aveldaño, Leonardo Osejo, Ingrid Manquillo, Ana Deiba Potosí, Gloria Díaz y Lucero Ordoñez.

Profesor Licenciatura en Etnoeducación Universidad del Cauca.

Esp. Franco Orlando Garzón Arcos.

EPS Asociación Mutual la Esperanza.

Orlando Chuax presidente general.

Alcaldía municipal de El Tambo, Cauca.

Hugo Ferney Bolaños, Alcalde.

Hermes Reynel Montenegro, Director de Núcleo Educativo.

Y a todas aquellas personas e instituciones que contribuyeron a este proceso de investigación de las semillas nativas alimenticias de la vereda La Calera.

LA SABIDURIA CAMPESINA Y EL CONOCIMIENTO CULTURAL DE LAS PLANTAS COMESTIBLES

PRESENTACIÓN

La comunidad de La Calera está ubicada en el corregimiento de Granada Tableral, municipio de El Tambo Cauca. Su población que se encuentra asentada sobre el flanco oriental de cordillera occidental, obtiene los alimentos fundamentalmente de cultivos asociados al maíz, fríjol y caña, sembrados en sus parcelas mediante prácticas agrícolas tradicionales como roza, tumba y quema.

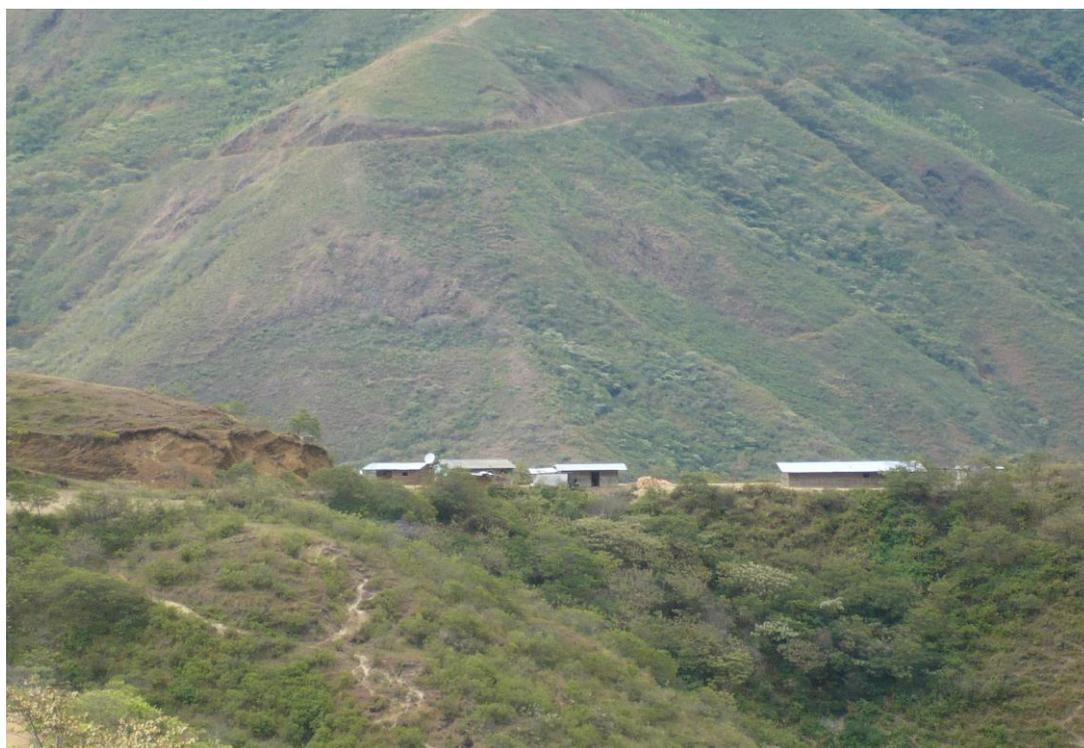
En esta cartilla se presentan los resultados del trabajo de investigación realizado por Carlos Alberto Llantén Erazo, docente del Centro Educativo Belén y estudiante de la Licenciatura en Etnoeducación de la universidad del Cauca. Aquí se describen las plantas alimenticias consideradas nativas que se encuentran en la comunidad de la vereda La Calera, sus principales características y usos desde la dimensión cultural, para de esta forma contribuir a la revitalización de los conocimientos de esta población y a la conservación de la biodiversidad existente.

La multiplicación y preservación del material genético unido a los conocimientos locales en cuanto a formas de propagación, cultivo y usos, promovido desde el espacio escolar, se constituyen en una estrategia pedagógica para enfrentar la creciente problemática de inseguridad alimentaria y en una opción para el mejoramiento de las condiciones de vida de nuestra comunidad.

El presente material tiene como finalidad servir de herramienta didáctica para los maestros y estudiantes del Centro Educativo Belén, así como para

líderes de la comunidad, promotores y técnicos de diferentes entidades que promueven

Actividades en el campo ambiental y productivo, sirviendo de material de apoyo para una mejor orientación de sus acciones y el fortalecimiento de estudios etnobotánicos que contribuyan a la preservación y defensa del material genético así como a los conocimientos locales.



**Fotografía N° 49: Escuela Rural Mixta la Calera. Por: Carlos A. Llantén.
Septiembre-2.009**

2.-VEREDA LA CALERA

En lo político administrativo pertenece al municipio de El Tambo Cauca e internamente se encuentra en el corregimiento de Granada Tableral, que se compone de diez veredas: La Calera, Filandia, Belén, Los Alpes, Granada Llanos, Granada Tableral, El Mirador y Tuya es Colombia. Este corregimiento se encuentra en los límites con el municipio del Patía y la vereda La Calera está ubicada sobre el Valle Interandino constituido por la cuenca del río Guabas que desemboca en el río Patía sobre la cordillera occidental.



Fotografía N° 50: Laurentino Llantén, mostrando semillas de frijol. Por: Clementina Erazo. Enero-2.009

3.-CARACTERIZACIÓN DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS

La organización de la unidad productiva de la comunidad de la Calera gira en torno a la estructura familiar como principal fuerza de trabajo en las diversas actividades domésticas y de cultivo. En las actividades agropecuarias desarrolladas por esta comunidad campesina existe un tipo de producción no necesariamente enfocada desde una visión comercial monetaria, ya que se produce en lo fundamental para satisfacer las necesidades culturalmente definidas por la unidad familiar tradicional como son la alimentación y el intercambio.

En las diversas actividades agro productivas se observa y se mantiene un proceso de implementación de técnicas tradicionales que en algunos casos no permite obtener buenas rentabilidades de las cosechas, lo que obliga al campesino a disminuir sus actividades agrícolas llevándolo a emplearse como jornalero en fincas de la región; no obstante, permitiendo de alguna manera a los campesinos, recrear y preservar sus saberes tradicionales en el uso y manejo de semillas nativas.

Por lo general se puede observar que las parcelas productivas de la unidad familiar se han establecido en zonas bajas aledañas a las vertientes, como también en las huecadas por ser áreas de mayor acumulación de nutrientes y por lo tanto de mayor fertilidad para la producción de los diversos cultivos.

De esta manera encontramos unos productos agrícolas que son cultivados cada año y consumidos en mayor cantidad como maíz, frijol, caña, yuca, plátano y otros que aunque poco se consumen, se mantiene como reserva para que no se extingan, entre estos están la alchucha, arracacha, zapallo, cidra y algunas clases

de plátano como el rucio, Taití, manzano, liberal, sentado, guineo, banano, sedo y hartón.

Una característica de las formas de cultivo de los campesinos de la región es la no utilización de fertilizantes químicos y solo se favorece procesos de recuperación de los suelos mediante el establecimiento de periodos de “descanso”, encontrándose de esta forma suelos aptos para la agricultura al interior de las unidades productivas campesinas, convirtiéndose en un elemento importante para la subsistencia, la seguridad y soberanía alimentaria, y como una estrategia para el mejoramiento de la calidad de vida y del ambiente al interior de cada parcela y en general de la comunidad.

Calendario de actividades para la producción agrícola durante el año.

Meses	Ene	Feb.	Ma	Abr	Mayo	Jun	Jul.	Ag	Se	Oct	Nov	Dic
Preparación del terreno	x	x						x	x			
Siembra			x	x						x	x	
Limpieza de malezas				x	x						x	x
Cosecha	x	x				x	x					x
Selección y guardado de semillas	x	x				x	x					

Fuente: Trabajo de campo. Por: Carlos A. Llantén. 2.009

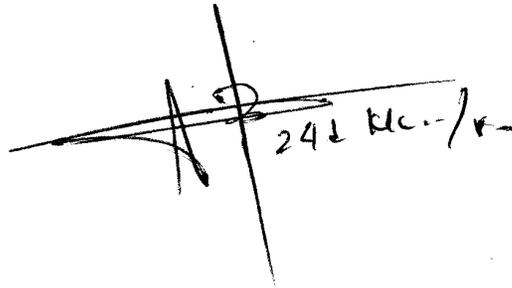
Nota: Esta cartilla continúa con el contenido existente a partir de la página 69 hasta la página 98 inclusive.

		imprime ediciones ltda nit. 900104395-5 calle 1 norte n° 9-33 telefono: (5) 8239643-8200381 Popayan - Colombia		COTIZACION N° 0792																						
POPAYAN, MARZO 23 DE 2010 SEÑORES: CARLOS ALBERTO LLANTEN DIRECCION : LA CALERA (TAMBO): 3128215837				impresión Litográfica y Digital de Gran Formato																						
COTIZACION																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;"></th> <th style="width: 40%;">DETALLE</th> <th style="width: 30%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CANTIDAD</td> <td>1.000 CARTILLAS</td> <td></td> </tr> <tr> <td>FORMATO</td> <td>CONTENIDO 4*4 TINTAS,PCTE 150 CARATULA 4*1 TINTA PCTE 200GR</td> <td></td> </tr> <tr> <td>TAMAÑO</td> <td>CARTA</td> <td></td> </tr> <tr> <td>SUB TOTAL</td> <td></td> <td style="text-align: right;">2,969,000</td> </tr> <tr> <td>IVA \$</td> <td></td> <td style="text-align: right;">475,040</td> </tr> <tr> <td>TOTAL \$</td> <td></td> <td style="text-align: right;">3,444,040</td> </tr> </tbody> </table>							DETALLE		CANTIDAD	1.000 CARTILLAS		FORMATO	CONTENIDO 4*4 TINTAS,PCTE 150 CARATULA 4*1 TINTA PCTE 200GR		TAMAÑO	CARTA		SUB TOTAL		2,969,000	IVA \$		475,040	TOTAL \$		3,444,040
	DETALLE																									
CANTIDAD	1.000 CARTILLAS																									
FORMATO	CONTENIDO 4*4 TINTAS,PCTE 150 CARATULA 4*1 TINTA PCTE 200GR																									
TAMAÑO	CARTA																									
SUB TOTAL		2,969,000																								
IVA \$		475,040																								
TOTAL \$		3,444,040																								
																										
www.imprime.com.co lomisa11@hotmail.com			IMPRESION LITOGRAFICA IMPRESION DIGITAL DE GRAN FORMATO DISEÑO GRAFICO PROFESIONAL PUBLICIDAD INTERNO Y EXTERNO																							

Cotización de mil cartillas.

El tambo, Cauca Marzo 23 del 2010

Señor
Hugo Ferney Bolaños
Alcalde Municipal
El Tambo Cauca



24 de Mar. / 10

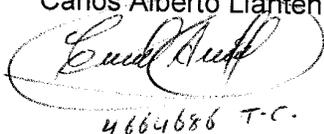
Cordila Saludo,

La presente va con el fin de solicitarle a la empresa Alcaldía Municipal , la Financiación de la impresión de 1.000 cartillas en el formato contenido 4*4 tintas , PCTE 150 caratula 4*1 tinta PCTE 200GR tamaño carta por valor de \$ 3444.040 según cotización No. 0792 de imprimir ediciones Ltda , la cual contiene la descripción cultural de saberes campesinos sobre 29 plantas alimenticias de la vereda la calera municipio de el Tambo Cauca , es un trabajo de investigación que se ha realizado ,para obtener el titulo de licenciado en etnoeducación la cual merece la publicación porque los principales beneficiarios será la comunidad educativa ,porque son las nuevas generaciones las llamadas a valorar la importancia de los recursos vegetales como elementos culturales de la gran diversidad biológica.

De antemano le agradezco su atención.

Atentamente,

Carlos Alberto Llantén Erazo



4664686 T.C.

ANEXO 2

2. PROPUESTA DE ALTERNATIVA PARA UNA SUSTITUCIÓN GRADUAL DE LOS CULTIVOS DE USO ILÍCITO EN EL CORREGIMIENTO DE GRANADA TABLERAL

A partir del proceso de investigación enfocado a analizar la problemática relacionada con la pérdida paulatina de la diversidad biológica en cuanto a las plantas alimenticias propiciado en parte por el auge de los cultivos de coca con fines de uso ilícito, los campesinos de la comunidad de la vereda Granada Tableral, construimos una propuesta para ser presentada a las diferentes instancias del gobierno tanto municipal, departamental, como nacional. A continuación se presenta el documento elaborado para tal fin.

Desde hace mucho tiempo la actividad agropecuaria en la zona presenta problemas en las diversas actividades agroproductivas, se observa y se mantiene un proceso de implementación de técnicas tradicionales que en algunos casos no permite obtener buenas rentabilidades de las cosechas, lo que obliga al campesino a disminuir sus actividades agrícolas y un factor que influye es la comercialización de nuestros cultivos tradicionales como son los productos alimenticios nativos como la caña, maíz, frijol, plátano, yuca, arracacha, cebolla y maní, esto no nos ha permitido subsistir mediante la actividad agrícola.

Por este motivo las familias campesinas de nuestro corregimiento de Granada Tableral se han dedicado al cultivo de hoja de coca asociado a los cultivos lícitos, la cual ha tomado fuerza en los últimos 20 años como la única posibilidad de generar alguna renta significativa para nuestras familias.

Somos unas comunidades consientes que dicho cultivo de uso ilícito genera muchos daños a nuestra sociedad como la violencia, desplazamiento, daño al medio ambiente y contaminación; por este motivo las comunidades campesinas de esta zona del municipio de El Tambo, nos vemos afectadas por los cultivos de uso ilícito, nos hemos propuesto a nivel de corregimiento concientizar y realizar acciones pertinentes que contribuyan a la disminución gradual de estos cultivos, hemos acordado poner límite a la expansión de los cultivos , evitando la tala y la siembra de esta planta y disminuir la contaminación ambiental.

Consideramos que para que haya esta disminución gradual del cultivo de uso ilícito de la hoja de coca, solo es posible mediante acciones concretas y pertinentes entre el estado a nivel municipal, departamental y nacional con nuestras comunidades, supliendo nuestras propias necesidades en la cual le presentamos al estado nuestro pliego de necesidades a nivel corregimiento.

1. Siembra de café. Las comunidades están dispuestas a sembrar 769.000 árboles de café, que son aproximadamente 192 hectáreas, solicitamos a nivel municipal y departamental la asistencia técnica, afiliación al comité de cafeteros y subsidios para implementar la siembra de este producto lícito. Se plantea este monocultivo de café pero con la intención de plantar e intercalar los cultivos tradicionales como maíz, frijol, cebolla, tomate, papaya, maracuyá, caña, plátano, zapallo y a la vez crear una huerta casera donde las mujeres amas de casa conjuntamente con su familia logren sembrar productos agrícolas como cebolla, tomate, cilantro y hortalizas para no tener que depender del mercado.

2. Un plan de vivienda, la mayoría de las casas son construidas en bahareque y tabla se requiere 250 subsidios de vivienda.

3. Construcción y dotación de un puesto de salud en la vereda de Belén, que permita garantizarle a todo el corregimiento el servicio de los primeros auxilios a nuestros habitantes ya que estamos distantes de la cabecera municipal.

4. Electrificación, Nuestro corregimiento en su mayoría no cuenta con el servicio de energía eléctrica, se solicita al estado el estudio, la formulación del proyecto y la financiación del mismo.

5. Mantenimiento de la vía Tambo-Tuya Es Colombia Con un recorrido de 80 km y la construcción de los ramales de Barandas los Alpes a 8km, Belén la Costeñita a 12km, puente del Rio Ramal a Barranquilla a 4 km y La Calera, Filandia y Tableral a 8 km.

6. A nivel educativo, mejoramiento de las plantas físicas de las sedes del Centro Educativo Belén y la vinculación de los docentes en propiedad porque actualmente son oferentes en su mayoría.

7. Legalización de predios, muchos de nuestros campesinos de la zona de la cordillera no poseen los títulos de propiedad de sus terrenos, lo cual dificulta que el estado garantice préstamos a nuestros pequeños agricultores para producir los alimentos.

8. Polifuncional, se requiere para que nuestra juventud practique un deporte en sus tiempos libres y no se dedique a otros como los vicios de drogadicción, alcoholismo etc. este debe constar de cancha de futbol con pista atlética, de voleibol, de micro futbol, básquet y piscina olímpica.

9. Saneamiento básico, nuestras veredas no cuentan las familias con buenas instalaciones de batería sanitaria, acueductos y alcantarillado; lo que la población este vulnerable a las enfermedades en especial nuestra niñez del corregimiento.

Con este fin se plantea la presente propuesta de desarrollo de las comunidades del corregimiento de Granada Tableral, ubicadas en zona de la cordillera del municipio de El Tambo, las propuestas anteriores ha sido concebido como una herramienta que orienta nuestros medios y fines de nuestra comunidad y por medio de este reclamamos nuestros derechos como ciudadanos del estado Colombiano a través de las administraciones locales, departamentales y nacionales, donde requerimos acciones concretas y planificadas para la solución de las problemáticas expuestas, siendo las condiciones para mejorar nuestras vidas , donde se respete las particularidades económicas, sociales, culturales y ambientales de nuestras comunidades del corregimiento de Granada Tableral.