

VALORACION DE LOS ALIMENTOS PROPIOS EN LA COMUNIDAD
EDUCATIVA EL CAIMITO, RESGUARDO INDÍGENA DE LA LAGUNA
SIBERIA MUNICIPIO DE CALDONO-CAUCA

PROYECTO DE PRACTICA PEDAGOGICA ETNOEDUCATIVA
LINEA CULTURAS, TERRITORIO Y NATURALEZA.

Por:

NOHÉ FERNANDO SÁNCHEZ ULCUE

Asesor:

Mag. LUIS ANTONIO ROSAS

UNIVERSIDAD DEL CAUCA
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y SOCIALES
DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS INTERCULTURALES
LICENCIATURA EN ETNOEDUCACION
POPAYÁN

2015

Dedicatoria

A mis padres Manuel José Sánchez y Gabriela Ulcué. A mi hija Brimny Karina Sánchez Calambás y a mis hermanos. A mi esposa Zuleima Calambás que con su comprensión y sacrificio fortalece el hogar, brindándome paciencia y amor. A Quienes me brindaron su apoyo en el momento que más lo necesitaba y que hicieron posible que se culminara este sueño, y a quienes hoy disfrutan conmigo de la felicidad de este logro.

Agradecimientos

A dios y a los espíritus de la naturaleza, que con su poder me dieron sabiduría para apoyar todo un proceso educativo.

Estudiantes del grado segundo y tercero, compañeros dinamizadores del colegio técnico agropecuario El Caimito.

A todos los mayores, líderes de la comunidad The Wala que permitieron el desarrollo del trabajo. Al cabildo de la Laguna Siberia Ik´Tuk Asociación de cabildos de Caldono y la Institución de Formación Intercultural Comunitaria K´wes Huma Kiwe que colaboraron con procesos de formación orgánica.

A los Docentes de la Universidad del Cauca especialmente a Luis Antonio Rosas por su comprensión, empeño, entusiasmo, que permitió finalizar este trabajo con éxito.

TABLA DE CONTENIDO

UNA REALIDAD PARA CONTAR	6
CAPÍTULO I	
1. EL CAIMITO, UN ARBOL DE PROCESOS Y RIQUEZA CULTURAL	8
1.1 Así se llega al Caimito.	8
1.2 Un rincón para compartir una historia.	9
1.3 Población de El Caimito.	10
1.4 Proyecto educativo comunitario El Caimito	11
CAPÍTULO II	
2. LA ETNOEDUCACIÓN COMO ESTRUCTURA DEL PROCESO PEDAGÓGICO	16
2.1 Fundamentos de la práctica pedagógica el Chontaduro.	16
2.2 Nuestros ejes del proceso educativo: soberanía y autonomía alimentaria.	20
CAPÍTULO III	
3. UN CAMINO PARA LA CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DE CONOCIMIENTOS	22
3.1 La minga, un eje transversal en la Práctica Pedagógica.	22
3.2 Los alimentos propios, una luz de esperanza en los estudiantes.	23
3.3 El saber de la comunidad.	24

4.		26
	CAPÍTULO IV	
	EL PROCESO DE INVESTIGACIÓN Y VALORACIÓN DE ALIMENTOS PROPIOS APORTANDO A NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO COMUNITARIO	
	4.1 Un seguimiento diario en nuestra alimentación.	27
	4.2 Reafirmando nuestro conocimiento a través de los dibujos de los alimentos tradicionales.	31
	4.3 Semillas propias una alternativa para una vida sana.	32
	4.4 Las plantas y abonos orgánicos un proyecto de vida saludable.	37
	4.5 Un sabor exquisito en los alimentos propios.	44
	4.6 Concepto de padres de familias frente a los alimentos propios.	46
	CAPÍTULO V	
5.	CONSIDERACIONES FINALES	51
	5.1 Reflexiones.	51
	5.2 Logros y dificultades.	54
	5.3 Conclusiones.	54
	BIBLIOGRAFÍA	55

UNA REALIDAD PARA CONTAR

Esta práctica pedagógica se desarrolló en el municipio de Caldon, Resguardo Indígena La Laguna Siberia, “ik tuk”, en el Colegio Técnico Agropecuario El Caimito perteneciente al INFIKUK Instituto de Formación Intercultural Comunitario Kwes Uma Kiwe.

En este centro educativo se manejan siete líneas de producción agropecuaria como son: panadería, ganadería, gallinas, pollos, cerdos, peces y cultivos propios de la región en la cual se desarrolló la práctica pedagógica “valoración de los alimentos propios” correspondiente a la autonomía alimentaria. Mi percepción al inicio de la práctica pedagógica educativa era que se habían acabado los alimentos propios de la región, sin embargo como resultado encontré una gran sorpresa que en adelante podrán conocer; de igual forma se encontró mediante el rastreo histórico algunos factores que desplazaron estos alimentos propios de las fincas y del comedor, produciendo el cambio en el hábito de consumo en la comunidad educativa.

El documento está organizado de la siguiente manera: un primer capítulo que desarrolla lo relacionado con el contexto donde se adelanta la práctica pedagógica educativa.

El segundo capítulo da cuenta de fundamentos y conceptos que ilustran la construcción de un proyecto pedagógico en medio de una diversidad étnica. Fue un gran aporte la Etnoeducación a este proceso ya que las orientaciones y las herramientas teóricas y prácticas me permitieron crear grandes ideales. De igual modo reconocer la importancia del saber de la comunidad, las mingas, el trabajo en equipo y el rescate de semillas dentro de los planes de estudio de la Institución.

En el tercer capítulo se habla sobre la existencia de unas herramientas como la IAP para trabajar con proyectos que enmarcan una gran responsabilidad de formar un equipo de trabajo, la minga tomada como un elemento que ayuda a generar

conocimientos colectivos y que a través de los alimentos propios construimos identidad. De esta manera se dio paso a nuestra práctica pedagógica Etnoeducativa “Valoración de los alimentos propios Colegio el Caimito, del Resguardo Indígena de la Laguna Siberia, Municipio de Caldonó”.

En el capítulo cuarto se mencionan los resultados más significativos de la experiencia Etnoeducativa desde la valoración de los alimentos y cómo como estudiante fui apropiando el conocimiento de los temas a través de: registro, dibujos de lo que consumí, recuperando semillas propias, abonos orgánicos, uso de recetas.

Finalmente se plantean algunas consideraciones del proceso de aprendizaje que surgió dentro de la comunidad, reflexionando desde la Etnoeducación que hay mucho para hacer y cambiar en nuestra realidad.

Como Etnoeducador considero que fue un trabajo muy satisfactorio que se obtuvo con la comunidad, logrando un cambio de actitud en la mayoría de las personas, lo que permitió generar nuevos pensamientos.

CAPÍTULO I

1. EL CAIMITO, UN ÁRBOL DE PROCESOS Y RIQUEZA CULTURAL

Este primer capítulo da cuenta del contexto del Caimito que hace parte del Resguardo Indígena de Siberia, Municipio de Caldono, de su gente colaboradora y hospitalaria, con una gran riqueza cultural, una historia que compartir y un proceso social y educativo que apenas empieza.

1.1 Así se llega al Caimito



Mapa 1. Vereda el Caimito./ Tomada de Revista Magazin Caldono (2008). Editada por: Nohé Sánchez

Para llegar hasta la vereda El Caimito es necesario viajar desde la terminal de transporte de Popayán en cualquier autobús, ya sea público o particular en un tiempo de dos horas, haciendo una escala en el cruce de Pescador municipio de Caldono, es un caserío que está ubicado al lado izquierdo de la vía panamericana, desde allí se

contrata un moto-taxi y el precio oscila entre los cinco mil y los diez mil pesos para llegar al Caimito.

La vía que conduce hacia la vereda, es una antigua carretera secundaria que se encuentra des-pavimentada y en estado regular. Desde el año 1940 esta carretera nos ha conectado con la capital caucana, de ella se derivan otras vías terciarias que terminan en algunas fincas; en este trayecto se encuentran las veredas de La Campiña, La Llanada, Palermo, El Socorro y finalmente El Caimito.

1.2 Un rincón para compartir una historia

En los años 30, cuando los personajes Manuel Vivas, Pacífico Trochez y Luís Trujillo mencionaban con el nombre de Pescador, donde solo existían tres portadas, para tres dueños, hoy se denominan las veredas Palermo, Socoro y Caimito.

En los años 60, cuentan los mayores Flores Miro Calambás, Eliecer Calambás y Estelia Chocue que todas las casas construidas eran en techo de paja y de caña de guadua, ubicadas en las partes altas y bajas de la vereda, referenciamos algunos más destacados: Ernestina Chocue, José Patiño, Otoniel Chocue, Marino Bonilla, Eugenio Guengue.

La gente mantenía sus cultivos en las vegas o zaboyo porque se podía sembrar, pescar y cazar. Los trabajos se hacían a través de las mingas, sin embargo con el tiempo la pesca desapareció porque la gente envenenó el río y así se fue acabando todo. Algunos mayores que ya fallecieron como Fideliza Chocue, Alcides Caso, Estelia y Ernestina Chocue caminaron durante cuatro horas a en un recorrido de 25 kilómetros para reunirse y tomar decisiones, en lo que hoy es el resguardo de la laguna Siberia.

En el año 1985 un grupo de personas tomaron la decisión de separarse de la vereda El Socorro por necesidades de educación, falta de vías, salud e ideales políticos. La

escuela quedaba muy retirada, la vía de transporte se arreglaba hasta cierto lugar, líderes políticos conservadores, existencia de racismo “los de abajo los indios y los de arriba los blancos”.

Con el tiempo se reunieron algunos líderes con acuerdos políticos liberales y nombraron una Junta para hacer la gestión de crear una nueva vereda la cual fue fundada en el año 1986 quedado como primer presidente José Belarmino Velasco.

1.3 Población de El Caimito

La comunidad El Caimito cuenta con una población de 430 habitantes de los cuales el 35% son campesinos, el 38% indígenas Nasa no hablantes, 15% guámbianos, 2% afros, 5% paisas y 5% pastusos, el 45% corresponde al sexo masculino y el 55% al femenino, se encuentran un rango de edad entre los 12 y los 40 años.

Algunos habitantes viven en las ciudades de Cali y Popayán, tienen sus fincas en El Caimito pero se desplazan buscando un mejor porvenir. Es de reconocer que ésta es una comunidad solidaria y hospitalaria.

Los servicios de acueducto se construyeron en común acuerdo con tres veredas, las cuales son del municipio de Caldono Caimito y Socorro y el otro es del municipio de Santander vereda Las Lajas. Entre los acuerdos se resalta que es un acueducto comunitario y que las partes son capaces de administrarlo por lo tanto no se ha entregado a aguas departamentales. En cuanto a servicio de transporte se tiene una ruta que la cubre el señor Oscar Calvache propietario de un bus escalera que viaja los domingos al pueblo de Mondomo, los martes al pueblo de Siberia y el sábado para Piendamó, el resto de días cubre la ruta Pescador - Caimito transportando estudiantes.

Somos visitados por brigadas médicas de la IPS indígena AIC, la única que tiene contrato rural. Contamos con el 95% de fluido eléctrico en todas las viviendas.

Además existen organizaciones como: el grupo cafetero Come Café, Junta de Acción Comunal, Junta de Padres de Familias, Asociación de Mujeres familias en acción, Restaurante Escolar, Comité de Deportes, Hogar Infantil El Caimito, Grupo SINE y Grupo de Aso Paneleros.

En nuestra comunidad la economía está basada en diferentes actividades que realiza la comunidad, preparan y venden empanadas, tamales con pollo y lo más frecuente es la rellena, para acompañar el plato típico arroz y sancocho. La gente vive de la agricultura, el café, plátano y tomate; la mano de obra de la gente se trabaja en mingas que se rotan en diferentes fincas. Algunas jovencitas se dirigen a las ciudades para trabajar en servicios domésticos, mientras que los jóvenes trabajan en cosecha en la finca y después se dirigen a otros lugares en busca de trabajo.

Las festividades se celebran en diferentes meses del año, en diciembre se celebra las fiestas de navidad; en junio las fiesta patronales en honor al Señor de los Milagros y las fiestas populares son a mediados de junio. Para las celebraciones religiosas es el párroco de pescador el encargado de enviar misioneros a nuestra vereda, ya que la comunidad cuenta con una capilla con habitaciones para poder presentar las réplicas católicas.

1.4 Proyecto Educativo Comunitario El Caimito.

El actual Colegio Técnico Agropecuario El Milagroso del Caimito fue fundado como escuela en 1985, el primer año trabajaron en casa del señor Luis Alberto Fernández quien donó el lote para que se construyera. Como se observa en la foto No 1.

Cuando este proceso de escuela inició, algunos líderes de la vereda El Socorro intervinieron de tal forma que querían derribar la construcción de la escuela que se

*estaba fabricando en bahareque. Surgieron ideales: El Caimito sea escuela que ofreciera hasta grado quinto, El Socorro sea el bachillerato y en Pescador sea la Universidad.*¹

La primera docente que empezó con este proyecto de educación fue Piedad Amparo Calderón Polindara, con un total de doce estudiantes. Hoy en día la profe está jubilada.



Imagen N°1. Lote de la Escuela. /Tomada por: Estiven Calambás. Grado 2°

Hace seis años este proyecto de educación se convirtió en colegio. Somos siete docentes entre nasa, campesinos, una yanacona y descendencia ecuatoriano residentes en pescador, Nohé Fernando Sánchez Ulcué y Piedad Amparo Calderón ubicados en primaria; José Herney Peña, Jesús Hildo Trochez, Fernando Ayo Muñoz, Gabriel Herney Trujillo, Yaneth Patricia Guzmán y Carlos Hernando Navia Imbachi ubicados en la básica secundaria para educar a un total de 115 estudiantes que el 36 % campesinos, 32% nasas, y el resto entre misak, pastusos, afros y paisas.

¹ Fuente oral: Eliécer Calambas, 64 años/ Manuel José Sánchez, 65 años 2015.

Estudiantes que vienen de otras veredas como del Socorro y Líbano tienen que trasladarse un promedio de tres kilómetros y medio todos los días y en tiempo aproximado de 4 horas diarias cruzando caminos y carreteras destapadas en regular estado. Otros vienen de la bocana unión de los ríos Pecador y Ovejas.

Algunos padres de familias tomaron la decisión de matricular a sus hijos en otro colegio por no mezclarse con los cabildos. Y así pasa con los estudiantes que son del Socorro y el Líbano que pasan por el frente de la escuela del Socorro a estudiar al Caimito.

En el año 2003 se organizó la institución denominada Instituto de Formación Intercultural Comunitaria INFIKUK, “K’WES UMA KIWE” segunda más grande del país, es orientada por seis resguardos, del municipio de Caldono del departamento del Cauca, operada por una rectora y 12 coordinadores operativos que lideran las sedes que se ubican dentro de cada resguardo y que cuenta en la matrícula una totalidad de 5800 estudiantes.

Son 62 padres de familia que están vinculados actualmente en El Colegio El Caimito, se acuerdan mingas de trabajo en la finca “El Chontaduro” (Imagen N° 2) donde se desarrolla las prácticas pedagógicas con unas líneas de producción como la ganadería, pollos, gallinas, cerdos, peces y panadería



Imagen N°2. Finca "el Chontaduro"/Tomada por: Angie Tatiana Jurado, estudiante.

Este Colegio Técnico Agropecuario El Caimito, el uniforme no se ha consolidado porque algunos lo miran como uniformar el conocimiento, sería algo así como tener una sola mirada y otros dicen que el uniforme es economía, no se gasta mucho la ropa que tienen en la casa y puede usarse para otras ocasiones.

La planeación escolar institucional comienza con reuniones que se programan con ocho sedes educativas que se establecen a nivel general del resguardo de La Laguna Siberia en cabeza del coordinador de la institución INFIKUK y acompañado por las autoridades locales; luego se coordina en la sede educativa El Caimito, donde se tienen en cuenta los propósitos del año anterior, se planean diferentes festividades, finalmente se realiza una auto evaluación para mejorar y continuar con el siguiente año. Se rigen con las normas que se estipulan en el PEC.

En el Colegio Agropecuario El Caimito se celebran fechas importantes como el día del niño, el día de la madre, el día del padre, y otras actividades que se cuadran con acuerdos de los padres de familia y la Junta de Acción Comunal.



Imagen N°3. Estudiantes de 2° y 3° /Tomada por: Angie Tatiana Jurado, estudiante.

En los grados segundo y tercero se fusionaron algunos temas para profundizar el desarrollo de la práctica pedagógica de la siguiente manera: los alimentos, importancia de los alimentos, clasificación de los alimentos, preparación de los alimentos, importancia de la huerta escolar, partes del cuerpo, órganos de los sentidos y funciones, cuidados con nuestro cuerpo, higiene oral, la tierra, las plantas, clasificación y usos de las plantas, los animales, clasificación y su utilidad, relación plantas animales hombre, abonos orgánicos, el agua generadora de vida, nacimientos de agua y usos del agua conservación de la biodiversidad.

CAPÍTULO II

2. LA ETNOEDUCACIÓN COMO EJE DEL PROCESO PEDAGÓGICO.

Este apartado nos orienta sobre unos elementos importantes que nos ayuda a consolidar este proyecto educativo y se toma como hilo conductor de nuestro trabajo; resalto la importancia de haber hecho esta carrera de Etnoeducación ya que me aporó grandes ideales, herramientas y me ayudó a estructurar mi carrera como docente, conocer que mi proyecto estaba bajo unos fundamentos y conceptos como soberanía y autonomía, además de reconocer que no era una rueda suelta. La academia me dio pautas para trabajar con propósitos de rescatar nuestra identidad en medio de la diversidad étnica.

Es importante decir que también desde una mirada externa se ha tenido que luchar ante unas políticas estatales y globales que imponen otras formas de cultura y con ello unas formas diferentes de consumo, entonces, como comunidad estamos en el deber de formarnos a partir de nuestros usos y costumbres, reconociendo la verdadera historia, valorando nuestros recursos, y es así como lo menciona:

La Etnoeducación surge como proyecto educativo en el marco de los movimiento sociales, su origen está marcado desde el inicio por el proyecto político que busca reivindicar la existencia de la diversidad en un mundo marcado por una visión hegemónica y homogenizante, que implica la construcción de una sociedad distinta en la que la diversidad y la diferencia tenga cavidad. (Rojas & Axel, 2000, P. 14)

2.1 Fundamentos de la práctica pedagógica el chontaduro.

La comunidad educativa del Caimito tiene diversidad étnica, es desde ahí donde se están dando unos debates de saberes colectivos profundos frente al tema de

educación acorde a nuestro contexto y es allí que se busca el apoyo de la Etnoeducación como fuente de fortalecimiento cultural:

Es la forma particular de vida que tiene un grupo humano para vivir e interrelacionarse. Donde sus conocimientos, saberes, creencias, arte, normas de convivencia entre la comunidad y esta con la naturaleza y las costumbres, que se transmite de generación en generación mediante la tradición oral. La cultura no es estática está en permanente cambio, compuesta por símbolos para su control social de acuerdo a la concepción sobre la vida la naturaleza y las relaciones hombre –naturaleza. (Ramos & Pablo, 2009. P.7)

Con esto afirmamos que la cultura por estar en constante dinamismo trasciende y se transforma, es así como nuestra generación toma un sentido equívoco de su esencia y legitima otros modos de vida, de concebir el mundo y por ende otros modos de consumo. Para la juventud la tradición es algo incivilizado por lo tanto lo que sale cada día es “nuevo y mejor” de este modo da más valor a su identidad, su particular forma de vida incluye nuevas creencias, nuevas formas de pensar, y lo que es peor, reemplaza alimentos como la arepa y el maíz por un pan y un sándwich: es decir, sobre la concepción sobre la vida, la naturaleza y las relaciones del hombre son distintas. Y es en ese sentido que pretendemos reflexionar sobre lo que estamos haciendo y comiendo para empezar a valorar lo que hemos sido y lo que hemos comido.

Esta práctica pedagógica sustenta en el marco de la educación propia, fortaleciendo la autonomía alimentaria más específicamente en la valoración y hábitos de consumo de los alimentos propios en la comunidad educativa El Caimito del Resguardo de la Laguna Siberia “ik tuk” rescatando los saberes de los mayores a través de la oralidad, el cual se refiere: *“los integrantes de los grupos étnicos tendrán derecho a una formación que respete y desarrolle su identidad cultural.”* (Artículo 68 de la Constitución Política de Colombia)

Cuando se habla de integrantes de un grupo étnico pude encontrar que la comunidad tiene una diversidad étnica donde conviven nasas, guambianos, pastos, paisas, afros

y campesinos; de tal manera que la comunidad educativa El Caimito tiene una riqueza cultural, basada en una diversidad de pensamientos y sentires y formación en valores de acuerdo a cada grupo étnico, como Etnoeducador he venido impulsando un proceso integral para que cada persona reconozca la diferencia para unirnos y no para discriminarnos, evitar que las personas se sientan excluidas por pertenecer a determinado grupo social invitando siempre a la construcción de nuevos proyectos de vida: *“la autonomía entendida como los derechos de los grupos étnicos para desarrollar sus procesos etnoeducativos”*. (Decreto 804, artículo 2. Constitución Política de Colombia)

De esta forma la práctica pedagógica fortaleció al plan de estudio del área de Comunidad y Naturaleza en los grados segundo y tercero en el marco de la reformulación del PEC del Instituto de Formación Intercultural Comunitario INFIKUK, de donde hace parte la sede Centro Educativo Rural Mixto el Caimito, por eso es importante mencionar que partimos de las necesidades de la comunidad reflexionando sobre la dependencia de los productos de afuera tanto para el consumo como para la producción, esto hace que la comunidad sea muy vulnerable a las condiciones de vida y por lo tanto las políticas neoliberales siguen afectando las comunidades indígenas y campesinas.

La comunidad afirma que a medida que incrementan los monocultivos se acaban los alimentos propios básicos de consumo de primera mano en nuestras fincas. Y es así como las semillas propias o nativas se van desplazando, además otras formas de acabar con los cultivos propios es la creación de los bancos genéticos de semillas mejoradas o alimentos transgénicos, adicional a ello la importación de alimentos.

Atentando contra los derechos del agricultor de poder seleccionar y conservar sus propias semillas nativas, lo más preocupante es el debilitamiento de los saberes locales de los mayores que son criticados por los agentes externos aliados con las políticas de gobierno.

El Centro Educativo El Caimito es un apoyo para valorar los conocimientos de la comunidad y fortalecer el consumo de los alimentos propios, el rescate de las semillas nativas o propias, la autonomía alimentaria y la identidad cultural en donde se refiere a la educación como: *“la educación que debe estar ligada al ambiente, al proceso productivo, al proceso social y cultural, con el debido respeto de sus creencias y tradiciones”*. (Artículo 55 del capítulo 3 de la ley 115)

Del mismo modo esta práctica pedagógica se apoyó en el acompañamiento de la comunidad educativa, resguardo de la laguna Siberia, asociación de cabildos Sath Tama Kiwe.

Por otra parte los estudiantes se articularon y conceptualizaron los conocimientos asociados a la producción agroecológica y ancestral de la cual provienen los alimentos propios que hoy algunos desconocemos; cuyas prácticas son la preparación de abonos orgánicos y el desarrollo de algunas recetas, identificando que los padres no han enseñado a sus hijos estas prácticas de consumo por estar interesados en la producción de monocultivos.

Esta propuesta fortalece al PEC, es importante decir que se debe tener en cuenta la diversidad étnica y cultural presente en nuestra sede: por lo tanto como orientadores debemos promover la convivencia y fortalecer la identidad a través de las prácticas productivas y alimentarias de la comunidad educativa aplicando el principio de la interculturalidad, la cual se entiende:

Como la capacidad de conocer la cultura propia y otras culturas que interactúan y se enriquecen de manera dinámica y recíproca contribuyendo a plasmar en la realidad social, una coexistencia en igualdad de condiciones y respeto mutuo. (Artículo 2 del decreto 804)

2.2 Nuestros ejes del proceso educativo: Autonomía Alimentaria y Soberanía Alimentaria.

En los pueblos indígenas se habla del concepto de Autonomía Alimentaria:

“Capacidad de los productores de decidir los sistemas de producción (comercial o de autoconsumo), el tipo de insumos (químicos u orgánicos) y el tipo de semillas utilizadas (nativas, híbridas comerciales o transgénicas). (Gómez, 2010, p.4)

Es por eso que como Etnoeducador mi obligación es seguir reflexionando sobre una verdadera valoración de los alimentos propios ya que si hablamos de autonomía alimentaria son nuestros cultivos ancestrales los protagonistas para construir y fortalecer costumbres, pensamientos, identidad y cultura.

El ser diferente es la esencia de ser autónomos y la autonomía la produce quienes actuamos y defendemos desde nuestras prácticas alimenticias lo que poseemos como riqueza, basándonos en la cosmovisión.

La soberanía alimentaria entra a jugar un papel muy importante dentro de nuestras comunidades porque más que un derecho a la alimentación es una apuesta política en valor a que la poseemos como cultura y como pueblo, esto se sustenta bajo el concepto de soberanía alimentaria como se menciona:

Es el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas sustentables de producción, distribución y consumo de alimento, garantizando el derecho a la alimentación para toda la población con base en la pequeña y mediana producción, respetando su propias culturas y las diversidad de los modos campesinos, pesqueros, afro descendientes, ya sean en producción o comercialización agropecuaria y de gestión de los espacios rurales, teniendo en cuenta que la mujer desempeña un papel fundamental. La soberanía alimentaria debe sentarse en sistemas diversificados de producción basados en tecnologías y ecológicamente sustentables. (Angulo, 2001, P.)

Aquí nos damos cuenta que la soberanía alimentaria es un trabajo de lucha que lideran organizaciones campesinas en pro de defender el poder político que tiene el pueblo frente a las políticas del gobierno, con el propósito de lograr un comercio justo en alimentos alternativos con las grandes industrias.

Además la seguridad alimentaria también aporta al proceso de una alimentación sana y de calidad como lo define: *“seguridad alimentaria es el acceso equitativo de todos a la cantidad variada y calidad de alimentos culturalmente aceptados para llevar una vida sana”*, (Boletín etnociencias, 2001:703).

La toma de decisiones en el campo de soberanía alimentaria es liderada por agentes del gobierno junto a empresas y su fin es abastecer y/o asegurar los alimentos de las comunidades. Cuando hablamos de acceso equitativo nos referimos a que en las cadenas de supermercados encontramos los tipos de productos alimenticios al alcance de todos, sin importar como se produzcan ni de donde vengan. A nuestros agricultores les entregan unas semillas con sus abonos para que produzcamos en gran cantidad y en un tiempo determinado porque tenemos asegurados el mercado y es donde se genera el monocultivo

CAPÍTULO III

3. UN CAMINO PARA LA CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DE CONOCIMIENTOS.

La mayoría de actividades y de toma de decisiones llevadas a cabo en la práctica pedagógica fueron orientadas en el enfoque de la IAP (Investigación Acción Participativa), que enmarcaron una gran responsabilidad de transformación en el contexto; la minga como un elemento que ayuda a generar conocimientos colectivos y donde a través de los alimentos propios construimos identidad.

De esta manera se dio paso a nuestra práctica pedagógica Etnoeducativa, buscando el rescate de las semillas nativas y valorando los alimentos propios en el colegio El Caimito, del Resguardo Indígena de la Laguna Siberia, Municipio de Caldonó.

3.1 La Minga, un eje transversal en la práctica pedagógica.

En primera instancia el proyecto de autonomía alimentaria involucró a toda la comunidad educativa incluyendo el the wala, los estudiantes de grado segundo y tercero para generar conocimientos colectivo a través de la experimentación e interpretación.

Nos trazamos un camino para la recolección de información de padres de familia acerca de los alimentos propios e interpretando todo con el fin de desarrollar un conocimiento recíproco y lograr transformar la problemática que nos afecta. El significado de la palabra *Minga* en nuestro contexto campesino e indígena se puede notar como: “*manera de trabajar unidos, cambio de mano de un trabajo ya sea colectivo o familiar en donde se comparten proyectos y planes para el devenir*”.²

A través de las mingas de pensamiento y minga de trabajo con estudiantes, se empezó el diálogo de necesidades fue así como entramos en el tema de mejorar y

² Alver Porras/ coordinador guardia de la vereda, padre de familia -2015.

Trasladar la huerta escolar a la finca “El Chontaduro”, siendo este el lugar donde se aprende a sembrar, a cosechar y consumir lo orgánico, despertando el interés de muchos valores, entre ellos amor por el trabajo y el respeto por la madre naturaleza.

Considero muy importante el apoyo del equipo de cabildo de La Laguna Siberia, personas encargadas de la parte ambiental de la asociación de cabildos, instructores del Sena que apoyan todos los procesos de preparación de concentrados en convenio con los indígenas, profesores, especialmente los niños y niñas del colegio El Caimito, personas que de alguna manera ven este tema de autonomía alimentaria como elemento indispensable para la supervivencia de nuestras futuras generaciones.

3.2 Los alimentos propios, una luz de esperanza en la vida de los estudiantes.

En este campo de trabajo la práctica pedagógica para estudiantes y la comunidad los alimentos propios se volvieron una guía y toman el lugar que les corresponde en el campo de la alimentación de nuestras familias.

Además fueron y seguirán siendo una luz porque al entrar a desarrollar las actividades los padres de familia y estudiantes, se dieron cuenta de que se estaban consumiendo muchos alimentos con químicos por lo que reconocieron que era mejor sembrar lo orgánico.

A pesar de que se reconoce la importancia de la recuperación y siembra de semillas propias, los medios de comunicación y el sistema moderno son fuertes e imponen el consumo; por lo que se buscó la concientización para que en el futuro puedan mantener la parte orgánica y fortalecer aún más el proceso en las fincas donde se puede seguir desarrollando actividades que apliquen la siembras con abonos orgánicos

Al saber que se replantearon los trabajos de la huerta escolar en la finca “El Chontaduro”, el estudiante lleva estas prácticas como modelo alternativo para aplicarlas en las parcelas de cada familia, ayudando a solucionar parte de la nutrición.

Algunas de las grandes expectativas que se tuvo de la comunidad educativa es que en el futuro los refrigerios y almuerzos de los estudiantes tengan un mayor porcentaje de alimentos propios, que los habitantes del Caimito volvamos al hábito de consumo de alimentos saludables, que en la finca se mantenga los cultivos a base de abonos orgánicos y que los animales que se crían en la finca sean alimentados con concentrados naturales.

3.3 El saber de la comunidad.

El conocimiento de cada mayor y los saberes colectivos de la comunidad, son el camino para orientarnos en nuestra formación frente a la recuperación de semillas propias en lo orgánico. También permitió comunicar a la nueva generación mucha sabiduría y fortaleció nuestro proyecto educativo tomando como referente las necesidades y expectativas que van saliendo a través del tiempo en los temas de comunidad y naturaleza.

Además porque el PEC es el resultado de lo que consideremos una realidad para aprender, enseñar y conocer, buscando una verdadera transformación crítica y como lo prescribe el siguiente párrafo:

Desde muy pequeños nos educan para observar solamente ciertas cosas de nuestros medios como significativas. Nos han enseñado una manera determinada de ver y de entender el mundo y es el maestro que le describe incesantemente el mundo hasta el momento en que el niño es capaz de percibir el mundo. (Aristizabal)

Es decir, nos educan con una mirada externa donde los saberes de nuestros mayores no se tienen en cuenta, además si el docente no quiere saber de la autonomía alimentaria simplemente la evade, es por eso que el conocimiento local es nuestra base y se concibe desde que empezamos a conocer el mundo que sucede desde la

niñez, entonces como docentes somos responsables de las percepciones que se tienen sobre el mundo.

La familia, la escuela, el pueblo y la sociedad son quienes nos enseñan la estructura significativa de todo lo que existe alrededor de cada persona. Si se desconoce o se pierde en este caso, las semillas propias, se deben recuperar desde el área que le corresponde como lo menciona Aristizábal por nuestras comunidades donde el docente juega un papel fundamental en los quehaceres cotidianos.

Es por esto que la práctica pedagógica, valoración de los alimentos propios y la recuperación de nuestras semillas nativas están en nuestras manos y no solo es responsabilidad de algunos. La escuela es vital para la construcción de nuestros proyectos de vida y los docentes permitimos la articulación de los saberes locales a nuestras prácticas pedagógicas, en este caso retomamos el conocimiento de Guatusmal:

Para sembrar arracacha tiene que ser fresca, arrancada al día se mocha aquí, y ahora así se le corta en la parte donde se desprende la semilla, se raspa por el lado de la semilla, que quede bien peladito, para que ella no le hijee mucho, luego se le piqueta en cuadros en la parte base de la semilla ¿Por qué se le pica? para que ella enraíce, y no se enguere, la tierra tiene un calor y abre esto piquetes. Luego ella te da nabos grandes.³

Estos conocimientos que tiene el padre de familia antes mencionado, son los que se deben trabajar en planes de área.

³ Guatusmal, José Belisario, padre de familia/ Campesino de la vereda, 40 años 2015.

CAPÍTULO IV

4. EL PROCESO DE VALORACIÓN DE ALIMENTOS PROPIOS APORTANDO A NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO COMUNITARIO

Es bueno anotar que como estudiante de Etnoeducación, logré trabajar con la metodología IAP con la comunidad educativa, además la participación en este proceso significa trabajar colectivamente un problema para lograr un bien común. También nos muestra un proceso Etnoeducativo que se arraiga en los esquemas tradicionales, las enseñanzas posibilitan la construcción colectiva de nuevos conocimientos y saberes, una acción concertada que parte de un problema que afecta a una población y que se busca posibles soluciones.

El trabajo realizado con los grados segundo y tercero lo podemos considerar como un gran avance, ya que en los niños y niñas el cambio de actitud mejoró con relación a la práctica de consumo de alimentos. . Los estudiantes mostraron un gran interés por trabajar en la finca “El Chontaduro” sembrando las semillas nativas con los abonos orgánicos que la finca produce.

Padres de familia que al hacer el recorrido con estudiantes en la comunidad para la recolección de semillas nativas y hablando sobre la valoración de los alimentos propios se animaron en organizar las huertas caseras, los saberes de los mayores y los conocimientos previos que el niño trae desde la familia se logran articular con la parte académica, donde la huerta escolar se convierte en un espacio educativo y se construyen conocimientos con relación a los procesos de siembra y cosecha, teniendo en cuenta las fases de la luna. Además se resaltó el valor cultural que tiene la huerta escolar como la diversidad de pensamientos que en ella circulan.

Este trabajo Etnoeducativo es satisfactorio para mí porque las propuestas planteadas fueron terminadas, se mostraron cambios de actitud frente al respeto y valoración de la diversidad cultural, valorar los alimentos propios y continuar con más animo el trabajo de las mingas.

Ahora seguimos con responsabilidad el trabajo de la finca articulado al académico y lograremos que más personas se involucren en este proceso con el fin de generar nuevos cambios en los pensamientos de cada uno y ayudar a crear nuevos retos en nuestra producción orgánica en alimentos.

A continuación dejo en sus manos algunas de las actividades más significativas que se desarrollaron con estudiantes y padres de familias en el Centro Educativo El Caimito.

4.1 Un seguimiento diario en la alimentación de los estudiantes de segundo y tercero.



Imagen tomada N: Estudiantes segundo y tercero. Tomada Marilyn Isabela Camayo.

Son estudiantes que vienen de otras veredas como la del socorro y Líbano tienen que trasladarse un promedio de tres kilómetros todos los días, promedio de 4 horas diarias cruzando caminos y carreteras destapadas.

N	NOMBRES Y APELLIDOS	EDAD
1.	DEIVIN ADRIAN CAYUYA RODRIGUEZ	7
2.	GINETH LUCERO COLLAZOS QUILINDO	7
3.	MABEL LICETH CHOCUE NUÑEZ	7
4.	JHON ESTIVEN CALAMBAS PORRAS	8
5.	BETSY SHIOMARA ULCHUR CALAMBAS	7
6.	JESUS ARBID ARANDA CALAMBAS	8
7.	ARLINSON RODELFI CHOCUE MUÑOZ	7
8.	MARILLIN ISABELA VELASCO CAMAYO	7
9.	ANGIE TATIANA JURADO CASSO	9
10.	DARWIN CAYUYA	9
11.	JHONY YADIR GUATUSMAL PATIÑO	9
12.	KAREN YURLEIDY GUATUSMAL PATIÑO	9
13.	HELIN LISETH SANCHEZ CAYUYA	8
14.	MILLER FABIAN LAME ESCOBAR	9
15.	ROSA ELENA DAUQUI NENE	9
16.	MARTHA ESCOBAR	9
17.	JOSUE DAVID YALANDA CALAMBAS	9
18.	MARTHA ISABEL ESCOBAR LAME.	

Esta actividad empezó con un diálogo con los estudiantes de grados segundo y tercero sobre la importancia de la clase de comidas, de las cuales nos estamos nutriendo y si verdaderamente son buenas para nuestra salud. Luego se realizó el diseño de un cuadro en el cuaderno como lo muestra la imagen N°4 con las siguientes especificaciones: desayuno, refrigerio, almuerzo y comida registrando allí los datos de su alimentación.



Imagen N° 4. Estudiante analizando el consumo diario/
Tomada por: Nohé Sánchez

Fue muy riguroso el seguimiento de cada cuadro del estudiante por buscar la veracidad de la información; de manera muy consciente algunos padres de familia se unieron a la causa, ya que se presentaron situaciones de evasión de la tarea o “trampa” en la misma, omitiendo la importancia del ejercicio; sin embargo se cumplió a cabalidad con el objetivo.

Revisando los cuadernos de los 17 estudiantes, lo que más consumen en las familias y el colegio es el arroz; pocos registran el consumo de arepa de maíz y arracacha.

Esta actividad reflejó (Imagen N° 5) claramente que los alimentos consumidos no eran los que se estaba rastreando y se encontró el bajo porcentaje del consumo de los alimentos propios y desplazamiento de estos cultivos en las parcelas de los padres de familia.



Imagen N°5. Estudiante en diálogo con otros sobre el consumo. /

Tomada por: Nohé Sánchez

Los padres de familia lograron darse cuenta por medio del rastreo del consumo de alimentos, que es necesario cambiar la minuta del restaurante; con los docentes se logra entender que no solo es cambiar la minuta, es concientizarnos que debemos entre todos valorar los alimentos propios desde la casa para que los estudiantes en el restaurante no tengan un desanimo al saber que las sopas o los preparados estén mezclados con alimentos tradicionales.



Imagen N°6 Dibujos y hojas.



Imagen N°7. Hojas frescas. / Tomada por:

Grados 2° y 3°/ Deivin Cayuya Rodríguez.

4.2 Reafirmando nuestro conocimiento sobre alimentos tradicionales.

Esta actividad permitió ratificar el conocimiento de los estudiantes sobre los alimentos propios, a través de curiosidades y sensaciones que se plasmaron en dibujos (Imagen N° 6 y 7), se disecaron para exhibirlos a otros grados.

Fue una herramienta eficaz que encontramos en el momento de la clase para los estudiantes; a través del dibujo de los alimentos propios se pudo fortalecer dándole la valoración y la importancia a estos cultivos ya que son alimentos que nuestros antepasados nos dejaron como herencia, como sustento alimentario y fortalecimiento cultural para las futuras generaciones. Por otra parte, la comunidad no está sembrando estos cultivos nativos porque para ellos es mejor comprarlo que sembrarlo pues están cruzados con el facilismo que les imparte la televisión.

Al momento de estar dibujando y escribiendo los estudiantes sobre semillas nativas comentaron que había otros nombres de maíz como el corgontillo, maíz pira, maíz blanco, maíz de año; así mismo se ventiló los nombres de alimentos propios como la arracacha, la yuca, rascadera, la batata, la sidra y que los estudiantes comentaron.

Surgió en debates con estudiantes una propuesta frente al tema de los alimentos registrados, se propuso que no solo se dibujara para fortalecer los cultivos propios sino que también se sembrara en la huerta escolar de la finca “El Chontaduro” por lo que con los padres de familia se organizó la nueva huerta escolar.

Los alimentos propios como una de las formas de reivindicar nuestro pensamiento y descontaminarnos de tantos comerciales que incentivan el consumo de productos externos, hago referencia al viejo dicho que dice: “dime que comes y te diré quién eres” para decir que nos dimos cuenta que en la casa de los estudiantes no tenían estos alimentos pero que en la comunidad se encontraban. Con este proyecto se desarrolló un buen equipo de trabajo rescatando valores como la unidad y solidaridad, unos con otros.



Imagen N°8. Escrito sobre el maíz. Grado 3° / Tomada por: Deivin Cayuya Rodriguez.

4.3 Semillas Propias Una Alternativa Para Una Vida Sana Interactuando con la Comunidad

En unas de las clases se planeó las visitas a las casas de los estudiantes, que mostraron mucha felicidad al saber que llegaríamos a sus viviendas y que nos decían

que tenían sus cultivos y que ellos nos mostrarían de donde habían traído hojas como lo muestran las fotos anteriores.

En esta salida el 13 de Junio, las visitas domiciliarias con estudiantes del grado segundo y tercero, algunos niños nos esperaron en las casas de sus padres, fue un día muy acalorado, en casa de la madre de familia, se notó que existe alimentos como el frijol, arracacha, cidra (foto No 9), pero que en las comida no se usa, dice la señora:

“A mis hijos no les gusta y el marido lo corta con la pala lo que queda de estos alimentos, lo que miran se han alcanzado a salvar de la pala y en estos días del verano”.⁴



Imagen N°9 Madre de familia. / Tomada por: Marilyn Collazos

Se analiza que la costumbre de consumir lo propio está en la decisión de cada cocina de la familia. Pude apreciar que existen muchos hogares que no tienen estos alimentos propios y que en algunos que existen no le dan el verdadero uso, comentan que solo se come de vez en cuando y cuando lo hacen lo tienen que rayar o que quede bien escondido porque no se lo comen afirma el padre de familia en la visita:

⁴ Luz Eyda Collazos Quilindo / Campesina de la vereda. 34 años-2015.

En el año de 1957 cuando yo estaba en el grado segundo que fue el año que me retiré, me acuerdo que en el convento de Polindara del municipio de Totoró, porque allí me enseñaba unas monjas – ellas me entregaban una talega de arroz que en ese momento mi mamá no conocía pues solo se consumía batata, maíz y arracacha, al llegar a la casa le entregue a mi mamá y ella lo colocó en una olla de barro grande con el pescuezo delgado este alimento se creció tanto que no cupo en tres ollas y este alimento fue cocinado sin sal porque así se cocinaba el maíz, duró quince días luego las monjas llamaron a mi mamá para preguntarle cómo les había ido con el arroz, ellas le habían echado cebolla, aceite, sal y papa; era un severo plato que inmediatamente de haberles enseñado a mi mamá se fue a casa a preparar, lo malo que este alimento solo entraba por la escuela de monjas a este lugar por eso digo que el arroz llegó por la escuela y como aquí que llega más por el colegio”.⁵



Imagen N°10. Visita de padre de familia. / Tomada por: Nohé Sánchez.

En el caso de la arracacha que es más olorosa, otros padres de familia nos cuentan que estos alimentos se han acabado porque se descuidaron debido a que la comunidad entró en el juego del facilismo; en el caso del maíz y el frijol sale más barato comprarlo que sembrarlo puesto que se demora mucho. Esto según lo que cuentan los jóvenes entrevistados.

⁵ Manuel Sánchez, 65 años-2015.

Por otra parte cuentan los jóvenes que tienen los alimentos propios, que estos cultivos se encuentran en las parcelas ubicadas en partes retiradas de la casa y que posiblemente esta sea una de las causas por no consumirlas.

El Señor Oswaldo Rodríguez dice que: *los alimentos (Imagen N° 10) como la siza, el banano y el zapallo, son uno de los alimentos que les ha permitido mantener a siete hijas y que el siente que de vez en cuando se tenta con la sopa de fideo, entonces sabemos que con la toma de una decisión podemos también cambiar una costumbre de varios años, nos quedo de regalar agujas de banano para sembrar en la finca el chontaduro.* Oswaldo Rodríguez (Imagen N°23) padre de familia cuenta que:

“Eran más naturales o conservados hace algunos años, pues se cultivaba en la parte baja o en las orilla de los ríos y se daba muy bueno la arracacha, la yuca bajuna que se comía con pescado curunta y con ají pique, pero desde hace algún tiempo los cultivos se han ido contaminado de químicos por ejemplo yo lo siembro en medio del café pero no en guaico sino en la loma ellos consumen algo de estos elementos entonces son propios pero por encima porque su comida ya no sabe a lo mismo, la idea es que se mantengan estos alimentos propios, y así lo que comemos no es dañino”.⁶ voz oral de (Oswaldo rodriguez:51 años)

⁶ Oswaldo Rodríguez. 51 años.



Imagen N°23. Salida de campo. /Tomada por: Lizeth Sánchez Cayuya

Un estudiante de grado segundo llamado Estiven Calambás nos cuenta: *“los alimentos propios son los que hay en la casa como la arracacha, el cimarrón, el maíz....”* Ellos saben que en la casa no hay pero mencionan como que si hubiera. En la visita la mamá muy seria dijo que ya no tenía nada porque la tierra era muy pequeña así no se pueda sembrar en la casa jamás se olvidará, estuvo muy atento en la visita a su casa.

4.4 Las plantas y abonos orgánicos un proyecto de vida saludable

Con los estudiantes de grado tercero y segundo desarrollamos el tema de alimentación de las plantas y donde surge la necesidad de empezar realizando un trabajo experimental que titulamos “Mi experimento”

La primera tarea fue la germinación de una semilla propia o nativa, luego los niños y niñas preguntaron sobre los materiales que vamos a utilizar, ellos muy inquietos escribieron los materiales: tarro grande transparente, algodón, fibra, agua, semillas nativas o propias stickers. (Imagen No 11)



Imagen N°11. Niños con materiales reciclables. /Tomada por: Marilyn Velasco

Los Estudiantes muy emocionados dibujaron en el cuaderno un pequeño diseño del experimento donde se pudo apreciar el cuidado sobre la alimentación que las plantas necesitan. En el momento de realizan el trabajo de la germinación de semilla, ellos muy contentos escogieron entre otras el maíz. Con un sol radiante, los niños sacaron

sus materiales para elaborar el verdadero experimento como lo mencionaba uno de ellos al dibujarlo en el cuaderno les pareció mentiras, se utilizaron algunos cuchillos de la cocina para cortar los tarros, el algodón lo abrieron formando una tapa para sellar el tarro, (Imagen No 12). Luego lo llenaron de agua dando humedad el algodón en la cual se colocaba la semilla de maíz regional o frijol que cada estudiante había conseguido.



Imagen N°12. Recipiente germinación semillas propias. / Tomada por: Mabel Lizeth Chocué. Grado 2°

Por otra parte en los estudiantes se veían preocupaciones al colocar la semilla porque no les quedaba bien; en el área de español se procedió a pegar los stickers donde cada estudiante escribía su respectivo nombre, reiterándoles que los nombres propios se escriben con mayúscula.

Tras terminar con este experimento que nos ocupó toda la jornada se instalaron los trabajos en uno de los extremos de la capilla donde los estudiantes madrugaban más para registrar los cambios de las semillas y muy contentos lo realizaron durante varios días. En esta jornada sabemos que estos trabajos son de concientizar al estudiante y quizá a nosotros mismos, el reconocimiento de las partes por donde la plantita se

alimenta y que al preguntar qué tipo de alimentos consume ellos sientan la necesidad de aplicar todo lo referente a lo orgánico.

Al momento de preguntar qué tipo de alimento absorbe la planta, un estudiante comento: *“mi papá le echa al café en la raíz una copada de abono químico para que cargue hasta el cogollo”*.⁷ Esto significa que la mente del estudiante ya es cliente de la empresa de abocol, por lo que este proyecto busca el rescate de esta generación de pequeños concientizándolos sobre una producción orgánica y sana.

Uno de los inconvenientes que se tuvo para la realización de ejercicios para este proyecto fue la falta de laboratorios, a falta de espacios adecuados hicimos uso de uno de los extremos de la capilla, por lo que el párroco me llamó la atención afirmando que este era un sitio sagrado. La respuesta a esto por mi parte fue decir que solo era por un mes. Cada que él tenía celebraciones religiosas procedíamos a quitar los elementos. Así logramos trabajar y lo seguiremos haciendo hasta que se construyan lugares aptos para la ejecución de la investigación.

Es de rescatar que los estudiantes estuvieron muy atentos durante el proceso; al quinto día empezaron a germinar las raíces, algunas más largas y otras más demoradas debido a que algunas venían de estar almacenadas y envenenadas y otras quedaron muy profundas y que por eso algunas no nacieron. Tocó remplazarlas.

Recordemos que en todo esto lo más importante es que la plantita de maíz estando dentro del tarro deje ver la raíz para que el estudiante observe que por donde consume los nutrientes necesarios y orgánicos para poder desarrollarse.

Un estudiante de grado tercero realizó un comentario *“como nosotros que también comemos arroz”*, además se logró estudiar las partes de las plantas como pelos absorbentes en su raíz principal, el tallo, sus hojas. Los estudiantes por curiosidad

⁷ Estiven Calambás. Estudiante.

consiguieron una planta con las raíces principales y sus pelos absorbentes, luego la colocaron en una hoja de block para señalar las partes. Estas actividades son muy conmovedoras porque son ellos mismos quienes proponen su propio desarrollo de conocimientos los cuales se desarrollan con gran fortaleza.



Imagen N°13. / Tomada por: Karen Yurleidy.

La actividad permitió la integración y retroalimentación con estudiantes de otros cursos que se acercaron a preguntar sobre el experimento realizado, a lo que ellos respondían con exactitud: estamos estudiando las raíces lugar por donde sube el abono hasta el cogollo (Imagen N° 13), resaltando que los conceptos de abonos orgánicos hay que profundizarlos.

Por otra parte desde la IPS indígena AIC nos están apoyando con capacitaciones sobre la construcción de diferentes tipos de manejo de abonos orgánicos con los caldos biológicos. En el tema de abonos orgánicos es otro componente muy significativo que nos compete tocar por ser lo básico de la nutrición en las plantas, y

fue así como seguimos con el tema de alimentación sana para las plantas y la retroalimentación de información entre los niños y niñas.

Esta jornada fue muy emotiva por que los estudiantes con las plantas de maíz y frijol en sus manos sentían la necesidad de poder seguir cultivando las germinaciones que se estaban desarrollando en agua y empezaba a filosofar llegando a la conclusión de que solo de agua no vivía una planta y que le hacía falta la tierra y los minerales. La pregunta que se le hizo fue ¿qué tipo de alimentos orgánicos o químicos? y se hizo una comparación humanos-plantas; como humanos necesitamos alimentación y así mismo las plantas la necesitan para sobrevivir.

Elaboramos una lista de lo que necesitamos: Tierra negra, carbón, piedras pequeñas, una pisca de sal, estiércol de animales, pulpa de café, ceniza, palo podrido, gallinaza, cascara de huevo, cascara de revueltos de cocina. (Foto No 13)



Imagen N° 14. Procedimiento orgánico. /Tomada por: Yoni Yair Guatusmal

Se preguntaran ustedes ¿por qué la pizca de sal? Anteriormente habíamos hablado del termino sales minerales un estudiante justificó que por eso había que agregar sal y se le aceptó su respuesta. Durante la semana los estudiantes trajeron los abonos orgánicos, en este nivel de formación los estudiantes se inquietan por tener la responsabilidad de nutrir una planta porque se les hacia la comparación con nuestra vida; los componentes de una preparación debe ser netamente orgánica y dejar de depender de los agroquímicos, es un trabajo que nos pone a analizar el tipo de suelo que estamos destruyendo o estamos envenenando. De esta manera los estudiantes son conscientes de los cultivos de la huerta escolar de la finca “El Chontaduro”.

Los niños y niñas adquirieron una responsabilidad al seguir abonando (Imagen N°15) sus plantas, observándose más vigorosa, nutriéndolos con mejores abonos orgánicos y tiene todo los elementos, saben muy bien que por las raíces logran absorber la alimentación sin dejar de un lado el sol como fuente de energía principal. De tal manera que tengan conciencia que al colocar abonos químicos a la raíz su fruto tendría químicos pero si consume abonos orgánicos sería un fruto sano.



Imagen N°15. Análisis del abono. / Tomada por: Nohé Sánchez.

En estas pequeñas plantas a la edad de un mes nos sirve para integrar la matemática cuando los estudiantes median su altura y la comparaban con la de los compañeros y se relacionaban preguntándose porque sería que no crecían iguales, el pequeño diálogo (Foto No 15) es que muy seguramente no le había echado suficiente materia orgánica. Además cuando contaban sus hojas y lográbamos construir sumas, colóquele dos cucharadas de agua, trabajamos realizando los dibujos de nuestros experimentos:



Imagen N°16. Descripción plantas. /Tomada por: Nohé Sánchez

4.5 La huerta escolar un encuentro de saberes.

En respuesta a las problemáticas de la sede educativa frente a los espacios de construcción de la huerta escolar (Imagen 17) y la generación de una conciencia por enseñar lo relacionado con el cultivo orgánico, se aprovecharon las distintas reuniones que se organizaron con padres de familia propendiendo por el no uso de los venenos tóxicos y químicos incentivando la implementación de los abonos orgánicos en las parcelas, controlando las plagas con productos naturales.

Aunque existen logros también hay desánimos en algunos padres de familia en el uso de estas recomendaciones porque sus efectos son demorados en los cultivos. Con la visita a la casa de María Liliana Ocoro se comenta con los demás padres de familia y se logra descubrir que la lombriz californiana es el principal motor de descomposición, es por eso que un padre de familia está intentando cultivarlas indicando que para ellos como familia es una gran experiencia donde también



Imagen N° 17. Huerta escolar. /Tomada por: Nohé Sánchez.

Se le saca provecho a la pulpa del bagazo. Hace la comparación de calidad de tierra fértil y tierras compuestas a través del lombricultivo.

Padres de familias, Analizando la descomposición de la pulpa de bagazo de caña de azúcar, de pulpa de café a través de la lombriz, ellos nos cuenta que en un futuro estas lombrices serán trasladados a esta finca del colegio para organizar un compost.

Desde la parte pedagógica y de manera significativa con los estudiantes estamos generando un ambiente de buena convivencia, unidad, respeto, colaboración, además, generamos un conocimiento teórico práctico que cada grupo de estudiante está practicando.

En esta huerta escolar también se logra sembrar arracacha rascadera, cilantro y otras semillas (foto No 17) que los padres nos la dan para conservarlas.



Imagen N°18 Desyerbaderas. /Tomada por: Estiven Calambás.

Los Docentes del bachillerato están trabajando con los estudiantes una parte de este lote para su adecuación y la construcción de un criadero de lombrices californianas.

Estudiantes de grado once está trabajando en la recuperación de la arracacha blanca que está enfocado con la valoración de los alimentos propios.

4.6 Un sabor exquisito en los alimentos propios.

La realización de la receta yogur con rascadera se consolidó con los grados segundo y tercero e invitamos a los estudiantes del grado once, al Docente de transformación de alimentos Gabriel Trujillo y a las madres de familia Zoraida Delgado y Zulema Calambás (Imagen N°19) con su receta de preparación:



Imagen N° 19. Diálogo alimentos. /Tomada por: Nohé Sánchez.



Imagen N°20. Preparación alimentos. /Tomada por: Neyer Ulcué. Grado 11

De igual manera nos acompañó el docente de Comunicación y Lenguaje Fernando Muñoz. Con ellos se realizó el debate sobre autonomía alimentaria, con la práctica de

esta receta, en el tablero colocamos los materiales que se necesitaban. *Quieres tomar un delicioso yogur.* (Imagen N°20)

Materiales: 10 litros de leche, 10 libras de rascadera, 6 libras de mora, manzanilla al gusto, yerba buena al gusto y azúcar al gusto

Procedimiento de preparación: Pelar la sisa muy bien sin dejar rastro de cascara y luego cocinar, agregándole un poco de agua, manzanilla, yerba buena y canela al gusto, dejar que ella se ablande. Luego se deja enfriar bien para licuar con un poco de agua con la que se cocinó. Pasamos a licuar la mora con la leche, le podemos agregar hielo al gusto.

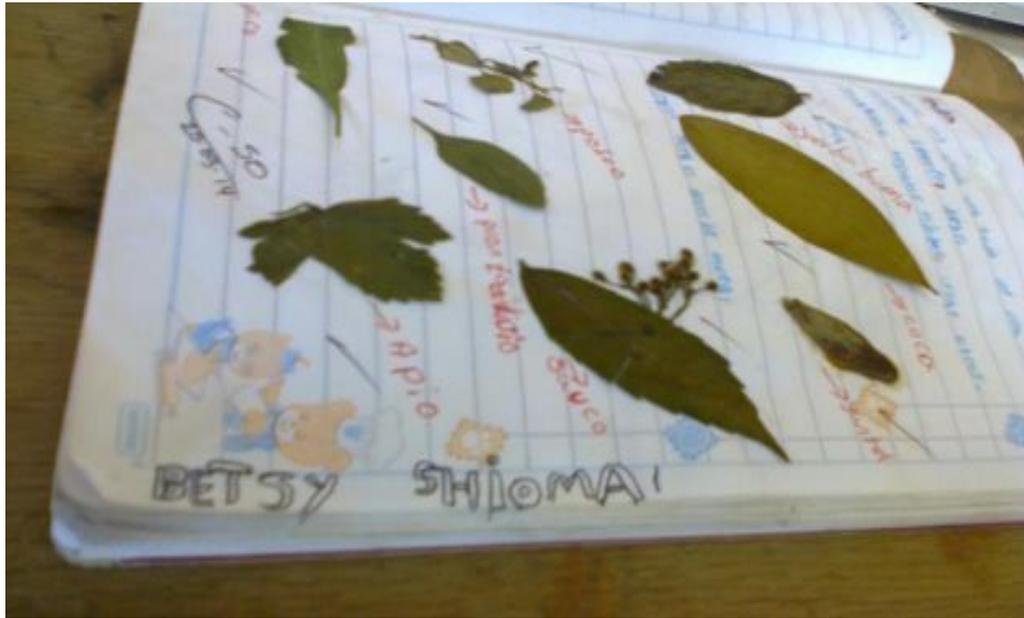
Finalmente juntamos las dos partes disolvemos bien y agregamos azúcar al gusto acompañándolo con un pastel de banano. Los estudiantes con su alegría de consumir yogurt (foto No 20) afanados no sabían cómo pelar diez libras de rascadera que los estudiantes de grado segundo habían traído, luego comentaron que algunos les picaban la mano. Cuando tomar les picó la garganta este proceso demoró todo el día porque la señora nos iba explicando el proceso de preparación, este yogur de rascadera se degustó a la una de la tarde cuando se iban todos para la casa, quedo muy delicioso, que querían repetir, dos de los estudiantes lo votaron porque no les gustó los demás protestaron porque no repitieron.



Imagen N°21. Niños tomando colada de rascadera. / Tomada por: Nohé Sánchez

Los docentes propusieron hacer todos los días esta receta como refrigerio en la cede educativa y las señoras manipuladoras estuvieron de acuerdo con la implementación de este yogur por ser fácil la preparación y nutritivo para los jóvenes.

En una de lo clases se dio la oportunidad de investigar las plantas medicinales, un estudiante recordó que el yogur lleva manzanilla y yerba buena por lo que sugirió cultivarlas para seguir preparando, de este modo se indagó sobre las plantas medicinales (Imagen N°22) para no depender de las soluciones farmacéuticas, que deterioran la salud de cada uno de nosotros.



No Imagen N°22. Plantas medicinales. /Tomada por: Nohé Sánchez

Es suficiente tener una alimentación sana y orgánica si por otro lado estamos tomando drogas occidentales que nos ayudan adormecer el dolor pero no curan como es el caso del ibuprofeno o el diclofenaco. Uno de los estudiantes decía que la coca no solo servía para “mambiar”, también para quitar el dolor de muela, que el pronto alivio servía para aliviar a los niños que se sentían enfermos, también los padres compartieron un poco los saberes milenarios.

CAPÍTULO V.

CONSIDERACIONES FINALES

Desde una recopilación histórica se encontró que la alimentación en El Caimito era totalmente sana y no eran dependientes del mercado externo, luego en la década de los 70 se logró evidenciar que la tecnificación y los monocultivos atentaron a través del desplazamiento estos cultivos propios. Además se observó que anteriormente estos alimentos ocuparon un lugar muy importante en la alimentación de la comunidad, por lo que los monocultivos han creado un problema al interior de las familias porque generan desnutrición, dependencia del mercado externo y acaban con la cultura de la comunidad.

Teniendo en cuenta que el crecimiento de la población también hace que las pequeñas parcelas se empleen para producir a gran escala reconocemos que la nutrición de los habitantes de la región se ve afectada ya que si se produce pensando en grandes mercados automáticamente los lleva a tener que usar una gran cantidad de agroquímicos que permiten aumentar la producción generando más recursos económicos pero deteriorando nuestra salud.

Por otra parte con la entrada de las entidades a la vereda El Caimito que llevan a la tecnificación de cultivos, el trabajo con semillas mejoradas en el momento de su implementación fue muy bueno por el fortalecimiento económico, pero de manera negativa y lo que las personas desconocían era la raptación de las poquitas semillas propias que existían en la zona, estas fueron llevadas al Banco Genético de Palmira que estaba contribuyendo al manejo de la manipulación genética de las plantas para luego semillas que eran propias de la región venderlas a los campesinos.

La televisión es un medio de comunicación muy útil y por medio del cual se nos enseña que tipo de alimentación es la correcta, presentándonos una gama de alimentos transformados listo para nuestro consumo llenos de gran cantidad de

conservantes y químicos convirtiéndose en una comida perjudicial para nuestro organismo; la falta de tiempo, el facilismo o diferentes compromisos son algunos de los factores que nos hacen caer en esa dieta alimentaria que ofrece las diferentes cadenas de supermercados quienes buscan solo su aumento de poder económico.

Las instituciones como el ICBF (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) en las escuela y colegios con sus diferentes reglas como “la minuta” busca acabar con las costumbres de una alimentación sana basada en los alimentos propios de las regiones, es también una dificultad de las instituciones que permiten este tipo de políticas para valorar los alimentos propios o tradicionales. En un futuro esto conlleva a perder la autonomía alimentaria que nos mantiene, por lo menos, en una resistencia frente a la comida chatarra. Sin dejar de un lado que el estado usó las escuelas como el principal elemento para inducir toda una dieta en granos y harinas como lo hicieron con el arroz.

Es por eso que la Etnoeducación permitió visualizar en el proyecto educativo comunitario la puerta de entrada, donde generó nuevas ideas y toma de decisiones como el tipo de vida que deseamos y que alimentos necesitamos dejar para nuestras próximas generaciones, tomando el PEC como el camino que conduce a la formación de personas solidarias, críticas, respetuosas, creativas e interesadas en el bienestar de la comunidad.

Desde El Colegio Técnico Agropecuario El Caimito invitamos a que nos acompañen personas que apoyen estos procesos de valoración de los alimentos propios, que consumamos lo natural, que nuestra canasta familiar se consiga en la finca o en la parcela, que compres en la galería donde puedes hablar con aquel que lo siembra y no como el producto de los supermercado que ni siquiera sabes de donde viene.

La comunidad El Caimito ganó mucho cuando tomó la decisión de trabajar el proyecto de alimentación sana “valoración de los alimentos propios”, en la finca El

Chontaduro, fue ahí donde logramos notar un enriquecimiento nutricional y conocimientos diversos porque algunos proyectos surtieron efectos en las diferentes fincas o parcelas, el rescate de diálogo de saberes de los mayores y la postulación de la minga en términos de colegio despertó más unidad en la comunidad educativa.

Con este trabajo pedagógico sobre los alimentos propios se concientiza a estudiantes, padres de familias y docentes frente a las preguntas: ¿Que estas consumiendo hoy?, ¿de dónde traes tu mercado, de la galería o de cadenas de supermercados? Es por eso que a los estudiantes tenemos que inculcarles a temprana edad una dieta con alimentos sanos comprando en las galerías que son sembrados por nuestros campesinos y a base abonos orgánicos y no sembrados con maquinarias y cultivados con químicos.

Como Etnoeducador, los estudiantes de grado tercero cumplieron con los objetivos propuestos, mejoraron cambios de actitud frente al consumo y respeto frente a los alimentos propios para continuar con más animo el trabajo en la finca dentro la huerta escolar donde mostraron más interés. El trabajo desarrollado en equipo fortalece la parte política, cultural y los cambios que se dan son de acuerdo con el contexto.

Seguiremos con mucha responsabilidad en el trabajo pedagógico y lograremos que más personas se involucren en este proceso generando nuevos retos frente a la construcción colectiva de conocimientos que beneficien al proyecto educativo comunitario, de igual manera los estudiantes se generan espacios y oportunidades que les permitan desarrollar temas de investigación de su interés y que al mismo tiempo permita dialogarlas con la comunidad como son los proyectos de grado once.

Como docente me quedan muchas inquietudes para seguir estudiando en el futuro, conocer diferentes experiencias frente a la valoración de alimentos propios en otras lugares, estudiar más el contexto sociocultural que siempre proporciona un ambiente

que conduce a lograr prácticas productivas y de consumo beneficiando al capitalismo sin importar la salud.

5.2. Conclusiones

Finalmente se puede concluir desde tres puntos de vista qué se encontró en el desarrollo de la práctica pedagógica “valoración de los alimentos propios”.

1. El cambio de alimentación y la no valoración de los alimentos propios se dio a través de unas entidades que incidieron en la tecnificación de los cultivos, el uso de sustancias que alteran el crecimiento de las plantas, el manejo genético de las semillas y otras entidades que por un afán de producir más no les importó acabar con las costumbres alimenticias.
2. La riqueza cultural que podemos fortalecer cuando rescatamos estos alimentos propios que nos permiten intercambiar saberes y que luego se transmiten de generación en generación, las diferentes prácticas de siembra, preparación y la vida en equilibrio con la naturaleza por la no contaminación; los más beneficiados son nuestros estudiantes si actuamos de una manera correcta.
3. Se desarrolló un trabajo Etnoeducativo desde una problemática muy propia de la comunidad como es el tema de la alimentación sana involucrando a toda una comunidad : estudiantes, padres de familias, docentes y entidades externas que de antemano seguiremos en la lucha por un bienestar educativo.

BIBLIOGRAFÍA

- Angulo, E. Grupo Etnociencias.
- Foro Mundial Sobre Soberanía Alimentaria en Cuba, Septiembre (2001).
- Aristizabal, S. Los sistemas de conocimiento.
- Asociación Indígena de Caldon. Presidente Vitelio menza.
- Castillo, E. y Rojas, A., Educar a Los Otros Estado, Políticas educativas y diferencia cultural en Colombia. Editorial Universidad del Cauca Popayán, (2005).
- Cendales, L., El Proceso de la Investigación Participativa. Ediciones Retablo de Papel. Bogotá, (1990).
- Constitución Política de Colombia 1991.
- Diccionario enciclopédico océano
- Gómez, E., Del derecho de la alimentación a la Autonomía Alimentaria,p.10 (2010).
- Hombre y Ambiente 1987.
- Ministerio de educación nacional. Decreto 804 de 1995, reglamentación de educación para grupos étnicos. Santa fe de Bogotá (1997).
- Plan de Vida Municipal de Caldon, Alcaldesa Enelia Salinas. (2008)
- Ramos, P., El Tul un espacio de socialización de conocimientos y saberes, (2009).
- Rojas, A., Etnoeducación y Construcción de Sentidos Sociales. Segundo Congreso Nacional Universitario de Etnoeducación. Popayán. (2000).

FUENTES ORALES.

- Flores miro Calambás, 67 Años. Agricultor:
- Eliecer Calambás, 64 años. Agricultor:
- Manuel José Sánchez Chantre 65 años. Líder Comunitario.

- José Belisario Guatusmal años 40. Líder Comunitario.
- Luz Eyda Collazos, 32 años. Líder Comunitario.
- Doris Leída Calambás. 28 años. Junta Padres de Familia.
- Bersabeth porras, 29 años. Líder Comunitario.
- Oswaldo Rodríguez 49 años. Líder Comunitario.
- Eucaris Velasco. 49 años. Líder Comunitario.
- Ovidio Sánchez 32 años mayordomo finca el chontaduro.
- José Saúl peña 49 años presidente junta comunal
- Alver Porras, coordinador guardia indígena vereda.
- Dora amparo Velasco, 39 años agricultora café
- Dora Mulcué, 38 años expresidenta.
- Alfonso Ulcué, 49 años cafetero
- Estelia chocue, 45 años agricultora.