

**Semillas en Resistencia. Una aproximación a las prácticas Culturales y  
Conocimientos Tradicionales en el Resguardo Indígena de Puracé, Cauca.**



Universidad  
del Cauca

**Nicolás Lozano Tovar**

**Universidad del Cauca  
Facultad de Ciencias Humanas y Sociales  
Departamento de Antropología  
Popayán  
2022**

**Semillas en Resistencia. Una aproximación a las prácticas Culturales y  
Conocimientos Tradicionales en el Resguardo Indígena de Puracé, Cauca.**

**Nicolás Lozano Tovar**

**Trabajo de grado para optar al título de Antropólogo**

**Director**

**Dr. Hugo Portela Guarín.**

**Universidad del Cauca.**

**Facultad de Ciencias Humanas y Sociales**

**Departamento de Antropología**

**Popayán**

**2022**

**Nota de aceptación**

---

---

---

---

---

---

---

---

**Firma de jurado**

---

**Firma de jurado**

---

**Firma de jurado**

**Popayán, julio del 2022**

Semillas en Resistencia

**Dedicatoria.**

A Doña Diva y Doña Cerveliona que desde el cielo me guían y acompañan.

## **Agradecimientos**

Gracias a mi familia por apoyarme en cada decisión tomada, gracias a la vida porque me demuestra diariamente lo afortunado que soy.

Gracias a mis tíos, a Leidy Alejandra por ser esa persona especial y única.

Gratitud infinita al profesor Hugo Portela Guarín, a las profesoras Yohana Orjuela Muñoz, Olga Lucía Sanabria Diago, Martha Elena Montaña Fuentes y al Semillero de Investigación en Etnobiología (SIE).

Al Resguardo Indígena de Puracé, sus autoridades y a los custodios de semillas, el alma de este trabajo.

## Tabla de contenido

<b>Dedicatoria:</b> .....	
¡Error! Marcador no definido.	
<b>Agradecimientos:</b> .....	¡E
rror! Marcador no definido.	
<b>Introducción:</b> .....	<b>10</b>
<b>Capítulo 1:</b> .....	<b>155</b>
<b>Marco conceptual:</b> .....	<b>155</b>
<b>Biocultura; etnobiología y etnobotánica:</b> .....	<b>155</b>
<b>Banco comunitario de semillas:</b> .....	<b>188</b>
<b>Semillas criollas:</b> .....	<b>188</b>
<b>Agroecología:</b> .....	<b>199</b>
<b>Autonomía:</b> .....	<b>23</b>
<b>Marco teórico:</b> .....	<b>25</b>
<b>Bancos de semillas en Colombia:</b> .....	<b>25</b>
<b>Revolución Verde:</b> .....	<b>26</b>
<b>Marco legal:</b> .....	<b>266</b>
<b>Metodología:</b> .....	<b>277</b>
<b>Capítulo 2. El Resguardo Indígena de Puracé y las dinámicas del entorno social</b> .....	<b>31</b>

<b>Territorio y ubicación ecogeográfica: .....</b>	<b>31</b>
<b>Departamento del Cauca .....</b>	<b>31</b>
<b>Municipio de Puracé: .....</b>	<b>33</b>
<b>Reseña histórica: .....</b>	<b>35</b>
<b>Reseña Política .....</b>	<b>38</b>
<b>Dinámicas de la organización indígena: .....</b>	<b>388</b>
<b>Factores de pérdida de conocimiento y potencial de recuperación .....</b>	<b>40</b>
<b>Historia de los custodios de semillas .....</b>	<b>52</b>
<b>Capítulo 3: Cosmovisiones alrededor de las semillas nativas y criollas en el</b>	
<b>Resguardo Indígena de Puracé. ....</b>	<b>54</b>
<b>Prácticas y dinámicas culturales: .....</b>	<b>54</b>
<b>La reciprocidad, conexiones y cosmovisiones: .....</b>	<b>599</b>
<b>Mito de origen del Pueblo</b>	
<b>Kokonuko:.....</b>	<b>65</b>
<b>Procesos de transformación y pérdida de tradiciones: .....</b>	<b>66</b>
<b>Uso, manejo tradicional y circulación de semillas nativas y criollas .....</b>	<b>72</b>
<b>Mercado de ayer: .....</b>	<b>988</b>
<b>Soberanía alimentaria: .....</b>	<b>103</b>
<b>Conclusiones: .....</b>	<b>109</b>

<b>Bibliografía:</b> .....	<b>111</b>
----------------------------	------------

### Lista de figuras.

<b>1. Figura No. 1. Fotografías e imágenes documentadas dentro de la investigación ..</b>	<b>30</b>
<b>2. Figura No. 2. Mapa político Administrativo del Departamento del Cauca .....</b>	<b>31</b>
<b>3. Figura No. 3. Mapa del Departamento del Cauca dividido por sus subregiones...</b>	<b>33</b>
<b>4. Figura No. 4. Mapa político del Resguardo Indígena de Puracé, Cauca. ....</b>	<b>34</b>
<b>5. Figura No. 5. Casa del Cabildo del Resguardo Indígena de Puracé, Cauca .....</b>	<b>40</b>
<b>6. Figura No. 6. Custodios de semillas en la Parcela de La Batea. ....</b>	<b>53</b>
<b>7. Figura No. 7. Compartiendo alimentos y saberes con custodios de semillas.....</b>	<b>599</b>
<b>8. Figura No. 8. Paisaje Mítico de Puracé – Cauca. ....</b>	<b>64</b>
<b>9. Figura No. 9. Mercado de Puracé – Cauca.....</b>	<b>102</b>
<b>10. Figura No. 10. Secado de maíz.....</b>	<b>108</b>



### Lista de tablas

<b>Tabla 1. Datos generales del Departamento del Cauca .....</b>	<b>32</b>
<b>Tabla 2. Datos generales del Municipio de Puracé – Cauca.</b>	
<b>.....355</b>	
<b>Tabla 3. Nombres y usos de las plantas de la Parcela Comunitaria La Batea. ....</b>	<b>79</b>
<b>Tabla 4. Nombres y usos de las plantas de la Parcela de Doña Inocencia Caldón. ..</b>	<b>81</b>
<b>Tabla 5. Nombres y usos de las plantas de la Parcela de Doña Isabel Iziquitá. ....</b>	<b>83</b>
<b>Tabla 6. Nombres y usos de las plantas de la Parcela de Doña Sebastiana Escobar.</b>	
<b>.....85</b>	
<b>Tabla 7. Nombres y usos de las plantas de la Parcela de Don Absalón Escobar. ....</b>	<b>86</b>
<b>Tabla 8. Nombres y usos de las plantas de la Parcela de Doña Nelly Pizo. ....</b>	<b>88</b>
<b>Tabla 9. Nombres y usos de las plantas de las Parcelas de Don Julio Guauña. ....</b>	<b>90</b>
<b>Tabla 10. Nombres y usos de las plantas de la Parcela de Don Apolinar Pizo. ....</b>	<b>93</b>
<b>Tabla 11. Nombres y usos de las plantas de la Parcela de Doña María Manquillo. .</b>	<b>95</b>
<b>Tabla 12. Nombres y usos de las plantas de la Parcela de Don Patricio Pizo. ....</b>	<b>97</b>

## **Semillas en Resistencia. Una aproximación a las prácticas Culturales y Conocimientos Tradicionales en el Resguardo Indígena de Puracé, Cauca.**

### **Introducción**

Esta investigación busca aproximarse a la manera de ver y entender la cosmovisiones, entorno y costumbres del pueblo Kokonuko del Resguardo Indígena de Puracé, Cauca. Para ello nos enfocamos principalmente en los conocimientos y prácticas de los custodios de semillas del Cabildo Indígena de Puracé, elemento esencial y vital para el entender y comprender las relaciones cosmogónicas entre la comunidad y el entorno que los rodea.

En los sistemas tradicionales de custodios de semillas encontramos varias dinámicas articuladas a la biodiversidad, el territorio y la cultura principalmente, donde conviven, estrechamente relacionadas, estos complejos procesos que por muchos siglos se han mantenido para tener la filosofía del buen vivir con el territorio que los rodea. Continuando con una idea relacionada, las semillas nativas y criollas han sido vistas desde diferentes grupos humanos como piezas de la naturaleza que nos ofrecen salud y alimentación principalmente, pero también relaciones de reciprocidad con el entorno y comunidades locales vecinas.

Se resaltan las prácticas agrícolas de los custodios como formas de una producción sostenible del uso y manejo de los recursos naturales sin dejar de lado su cosmovisión y conocimiento del territorio. Se establece a los Custodios de Semillas como una gran red que

cuentan y poseen la simbología junto con el conocimiento del pueblo Kokonuko y su relación con el territorio desde el ámbito cultural; de esta manera se busca comprender un poco mejor la cosmovisión propia de todo lo que significan las semillas y plantas.

Teniendo como objetivo general de esta investigación el procurar aproximarse un poco a la cosmovisión que sustenta las prácticas culturales asociadas con las semillas nativas y criollas en el Resguardo de Puracé, Cauca, a su vez, poder entender las problemáticas que poseen la red de semillas e indagar desde el aspecto cultural y como medio de la memoria de los mayores y la tradición oral de ellos podemos aproximarnos a tales objetivos. De allí nace la pregunta base de la investigación ¿Cuáles son las prácticas culturales y conocimientos tradicionales sobre semillas nativas y criollas en el Resguardo de Puracé, Cauca?

La presente investigación titulada, “*Semillas de Resistencia. Prácticas Culturales y Conocimientos Tradicionales. Resguardo Indígena de Puracé, Cauca*”. Se llevó a cabo dentro del marco de un proyecto de investigación macro financiado a través de Vicerrectoría de Investigaciones (VRI) llamado ‘*Biodiversidad a nivel local para la conservación biocultural en el departamento del Cauca*’ con ID 4747, el cual fue presentado por el Grupo de Etnobotánicos Latinoamericano (GELA) y que apoyó el desarrollo de dos trabajos de grado: uno en antropología y uno en biología, bajo una línea de enfoque de la etnobotánica.

Uno de los objetivos de esta investigación es aportar desde la rama de la antropología al conocer un poco más los ámbitos culturales relacionados con las semillas nativas y criollas, sus usos, cuidados y tradiciones que estas cargan, sin dejar de lado elementos culturales al momento de llevar a cabo procesos de conservación de semillas.

Esta investigación se desarrolló a su vez bajo unos ejes de trabajo del Resguardo Indígena de Puracé con los custodios de semillas que desde el año 2010 vienen desarrollando proyectos de

protección, cuidado y uso tanto de las semillas nativas como las criollas que se pueden encontrar dentro del territorio y por medio de estas iniciativas ir camino a una soberanía alimentaria, para así llegar a producir alimentos propios sin afectar la biodiversidad del territorio y la cultura de los comuneros.

El proceso de investigación realizado en campo se llevó a cabo en la cabecera del Municipio de Puracé, la casa del Cabildo de Puracé, la Parcela Comunitaria de La Batea y las diferentes parcelas de todos los custodios que hacen parte de la red de custodios de semillas, entre los años 2018 a 2021, tiempo que a pesar de ser afectada por la pandemia del COVID-19, se llevaron a cabo visitas constantes a estos sitios, visitas que permitieron un acercamiento y familiaridad entre los custodios y el grupo de trabajo que iba a terreno.

Existen tres grandes puntos o fases del trabajo realizado; la primera fue la reunión que el equipo del Grupo de Etnobotánicos Latinoamericano (GELA) sostuvo con los líderes de la comunidad para conversar acerca de la investigación a realizar, sus marcos y tareas, todo bajo la normatividad del Cabildo Indígena de Puracé. A esta experiencia del uso y cuidado de semillas se vinculó de lleno tanto el Resguardo Indígena de Puracé, junto a la Universidad del Cauca, comuneros y conocedores tanto de saberes tradicionales como académicos. Este trabajo contó con una investigación bibliográfica previa para a partir de allí construir la ruta a recorrer, posteriormente el caminar y conversar el territorio y finalmente el compartir los saberes en conjunto con la comunidad.

Ya iniciado el trabajo de lleno en el Resguardo Indígena de Puracé, se prosiguió al siguiente momento del trabajo de campo de manera etnográfica bajo la metodología principalmente del IAP (Investigación Acción Participante), allí se trabajó con los custodios de semillas y autoridades principalmente con los cuales se llevaron a cabo entrevistas

semiestructuradas e informales en su mayoría, recorridos de campo a sus parcelas y lugares de interés para el proyecto, toma de fotografías, detalles etnográficos y espacios que se daban para el diálogo y el intercambio de saberes.

Durante estas visitas a las parcelas de los custodios de semillas, en compañía y asesoría del grupo de trabajo del Grupo de Etnobotánicos Latinoamericano GELA se llevaron a cabo diferentes fichas etnobotánicas para conocer y sistematizar ciertos aspectos del conocimiento y costumbres que los comuneros tienen sobre las semillas y sus usos principales.

Ya en la sistematización de los datos recolectados en campo, se procede a realizar el análisis y la escritura del texto basándose en lo aprendido en terreno más el trabajo bibliográfico realizado paralelamente durante todo el proyecto.

Como resultado de la investigación nace el siguiente documento que está dividido en tres capítulos. En el primer capítulo se desglosa los enfoques, se abordan los marcos teóricos, conceptuales, legales y la metodología dentro del cual se desarrolla el presente trabajo.

En el segundo capítulo lo denominamos *El Resguardo Indígena de Puracé y las dinámicas del entorno social*. Allí encontramos la ubicación ecogeográfica del territorio, su reseña histórica, las dinámicas que manejan y practican la organización indígena, los posibles factores de pérdida de conocimiento y su potencial recuperación; por último, se presenta la historia de los custodios de semillas.

El tercer y último capítulo lo denominamos *Cosmovisiones alrededor de las semillas nativas y criollas en el Resguardo Indígena de Puracé*. Allí, encontramos las prácticas y dinámicas culturales, su cosmovisión, mito de origen, los procesos de transformación y pérdida de tradiciones, el uso, manejo tradicional y la circulación que se les da a las semillas nativas y criollas, la importancia del mercado y una comparación con el mercado en años anteriores, la

soberanía alimentaria y su importancia tanto de esta investigación, como dentro del trabajo político y botánico de la red de custodios de semillas; posteriormente las conclusiones y bibliografía.

## Capítulo 1

### Marco conceptual

#### *Biocultura; etnobiología y etnobotánica*

Los estudios bioculturales, consideran que los agroecosistemas constituyen las bases del funcionamiento agrónomo y su interacción con la cultura, establecen la importancia de los diferentes vínculos de estudio con las diversas dinámicas culturales, para así entender la sostenibilidad de los agroecosistemas ya desde una mirada biocultural.

En el año 1988 en la Declaración de Belém (Brasil), se reconoce la estrecha relación entre lo biológico y lo cultural, para así dar origen a los paradigmas culturales que se plantean la evolución cultural dentro de la naturaleza, y así afirmar que todo proceso humano tiene una fuente biológica y todo acto natural es totalmente culturalizado en un territorio (Morin, 1997). Desde esta mirada se reconoce la importancia de la visión que cada cultura tiene de su mundo (Maffi, 2007).

La dimensión biocultural de los sistemas agrícolas tradicionales, junto con sus prácticas y relaciones con las semillas, constituyen parte de la cosmovisión de las comunidades, dependiendo de una unión entre lo biológico y lo cultural (Maffi, 2007; Boege, 2010; Toledo, 2013), de tal manera que se permiten establecer los procesos de conservación, manejo y uso de la agrobiodiversidad.

Partiendo ahora desde la etnobotánica, la cual consta de diferentes definiciones, pero que la podemos resumir en la relación de la biología con las ciencias sociales, una rama interdisciplinaria metodológica que nos permite observar las relaciones de los seres humanos con el territorios que los rodea, principalmente desde las plantas, enfatizando en el aspecto histórico

que hallamos de esta relación que ha permitido el conocimiento y manejo del ser humano sobre las plantas y como por medio de estas se ha llevado a cabo una relación con el medio ambiente. Rivera y Obón (2006) definen la etnobotánica como el estudio de las relaciones de las plantas y las comunidades y como estas comunidades aprovecha sus propiedades para satisfacer alguna necesidad específica. Otra definición que hallamos es la de Arteta (2007) que nos desglosa la etnobotánica en dos corrientes. La cognitiva, que es la rama la cual estudia como los seres humanos perciben la naturaleza, y la utilitaria, que es como los seres humanos utilizan esa naturaleza para su beneficio propio y como estos usos derivan en creencias, conocimientos y manejo de estas plantas.

Desde la mirada etnobiológica y etnoecológica han demostrado cómo el conocimiento de las comunidades, entendiendo los sistemas agrícolas tradicionales, les permite producir formas del manejo y relacionamiento que se genera en la diversificación productiva, siendo adaptables a las realidades territoriales. (Berkes et al., 2000; Calvet-Mir et., al 2010; Descola, 2005; Posey, 1999; Boege, 2010; Toledo & Barrera-Bassols, 2008).

Estas relaciones bioculturales como los centros de los sistemas tradicionales, son el resultado de diversas transformaciones tanto de los procesos ecológicos como de los procesos sociales (Cordón, et. al, 2014) y no se pueden estudiar de manera separada.

El concepto de Biocultura como una nueva categoría científica, si bien, tiene distintas definiciones según sea el tema que se esté tratando, para fines de la presente investigación, es abordado desde la interacción entre las culturas y sus ambientes naturales, donde “la diversificación de los seres humanos se fundamentó en la diversificación biológica, genética, lingüística, cognitiva, agrícola y paisajística” (Toledo & Barrera, 2008, p. 25). Esta diversidad en las manifestaciones de la vida se entrelaza como resultado entre esas interacciones y surge de los



aportes que en las últimas dos décadas han hecho, por un lado, los biólogos, ecólogos y biogeógrafos acerca de la diversidad biológica del planeta, y por el otro lado, los antropólogos, lingüistas y etnólogos acerca de la diversidad de culturas (Toledo, et.al 2019, p. 7).

En este sentido, la memoria biocultural hace referencia a las comunidades que “han sido capaces de mantener una tradición mediante la continua agregación de elementos novedosos, por medio de la cual han logrado existir en un solo sitio durante períodos muy largos de tiempo (cientos e incluso miles de años)” (Toledo & Barrera, 2008, p. 26). Ello porque el conocimiento de esas interacciones y prácticas a las que refiere la bioculturalidad requieren de la memoria como base fundamental tanto en la conservación como en la continuación de las tradiciones y saberes que coevolucionan natural y socialmente, de ahí que entre las comunidades indígenas el mantenimiento de una identidad cultural en los territorios tenga relación directa con la naturaleza.

La relación entre la naturaleza y la cultura se encuentra mediada de manera triple, conforme a la manera en que los individuos establecen vínculos intelectuales y materiales con el universo natural: por el conjunto de creencias (*kosmos*) como por el cuerpo de conocimientos (*corpus*) y por las prácticas productivas que se apropian elementos, procesos y servicios del mundo natural (*praxis*) (Toledo, 1991).

### ***Banco comunitario de semillas***

El banco comunitario de semillas consiste en almacenar diferentes semillas nativas y criollas (ver abajo), tarea que realizan las comunidades para proveerse en las siembras siguientes. Es una práctica que llevan a cabo campesinos e indígenas en diferentes lugares para hacerle frente a temporadas de escasez y así garantizar la alimentación, conservación y rescate de las semillas. “Estos campos de semillas han ido dando origen a diversos procesos comunitarios para así llegar a formar redes de intercambio de semillas” (Guharay & Cuadra, 2012.).

### ***Semillas criollas***

Hacemos referencia a las semillas adaptadas al territorio, adaptación realizada de una manera natural y manual por parte de los agricultores. También, son aquellas que nacen de plantas domésticas, que se derivan de semillas silvestres y que poco a poco su cultivo se fue normalizando a través del paso del tiempo y que al día de hoy se conserva como un patrimonio de la comunidad. No son originarias del territorio, pero los agricultores las han adaptado a sus huertas ya que las condiciones ambientales son idóneas (Gutiérrez & Fitting, 2016).

En Colombia, en el marco de la seguridad alimentaria el desarrollo de políticas públicas fomentó la industrialización de la agricultura en escala, así como el antecedente de la Revolución Verde después de la Segunda Guerra mundial, desembocó en el incremento de una economía agrícola basada en la productividad con monocultivos (Bejarano, 2020). Si bien, esta iniciativa logró mitigar en parte la inseguridad alimentaria, una de las consecuencias de su implementación ha sido el deterioro en las prácticas de uso de semillas criollas, así como la afección a la cadena de producción de pequeña escala, fenómeno que ha impactado directamente al pequeño productor, además del problema sobre una desigual distribución pese a la implementación de la Seguridad Alimentaria Nutricional (SAN).

Las semillas criollas, “son aquellas que, creciendo de forma natural, silvestre en los campos son aprovechadas por los pobladores quienes las usan como alimento y material para cultivar sus propias parcelas y abastecerse sin necesidad de conseguir semillas de otros lugares” (Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional [CERAI], 2016). Estas semillas, han sido cuidadas y mejoradas por las comunidades para efectos de su adaptabilidad a las condiciones climáticas y su resistencia natural a plagas y enfermedades a través de varias generaciones.

### *Agroecología*

La agricultura es la principal actividad de sustento para el ser humano mediante el cultivo de la tierra y el tratamiento del suelo fértil para la producción de alimentos como medio para alcanzar la soberanía alimentaria. Sin embargo, el cambio en los factores políticos, económicos, sociales y ambientales durante el siglo XX representaron un desafío para la agricultura exigiendo una mayor demanda en la producción agrícola, Estados Unidos fue el precursor de esta iniciativa denominada “Revolución Verde”, término que se utilizó para denominar el importante incremento de la producción agrícola que se dio entre 1940 y 1970 mediante el desarrollo de aplicaciones científicas y tecnológicas en la manera de cosechar y producir. De acuerdo con la FAO (1996),

La Revolución Verde tiene su fundamento en la capacidad tecnológica, basada en principios científicos, para modificar el medio ambiente de manera que se creen condiciones para la agricultura y la ganadería más idóneas que las que ofrece la propia naturaleza. (Por ejemplo, si el clima es seco, se emplea el riego; si la fertilidad del suelo es baja, se aplican fertilizantes; si las plagas y malas hierbas invaden los cultivos, se pulveriza; si las enfermedades amenazan al ganado, se administran vacunas y medicamentos, o, si se necesita más energía para roturar la tierra, se recurre a la mecanización y al uso de combustibles fósiles).

Este conjunto de modernización en la agricultura surge en la década de 1970 con el fin de enfrentar los desafíos que la agricultura tradicional no logró satisfacer como las necesidades alimentarias o la nutrición, porque “la estrategia de la Revolución Verde se desarrolló cuando los problemas de la pobreza y el hambre eran considerados principalmente como problemas de producción” (Hecht, 1999, p. 28). Para ello, incursionó en el desarrollo de semillas tecnificadas de crecimiento rápido, resistencia a condiciones climáticas hostiles y plagas.

No obstante, esta modernización significó un cambio en los modos de sustentabilidad propios de la población rural, marcó la brecha de desigualdad en el acceso a recursos y beneficios, además del impacto ambiental por el uso de pesticidas, herbicidas, y la vulnerabilidad genética de las mismas semillas.

El concepto de agroecología surge entonces como un modelo alternativo para el desarrollo agrícola. La agroecología se define como el manejo ecológico del ecosistema, presentando alternativas a la actual crisis de modernidad, con propuestas de desarrollo participativo (Toledo, 1990). Se empieza a llevar la mirada a las comunidades, donde sus conocimientos habían sido transmitidos oralmente creando sistemas propios de producción (González de Molina, 2011). De modo que las bases empíricas toman acción y comprensión a la realización de los sistemas propios.

Inicialmente, la agroecología estudiaba las relaciones del comportamiento ecosistémico en relación con las plagas y enfermedades. En la década de 1980 se va más allá para demostrar la gran importancia de la ecología en el funcionamiento de los sistemas agropecuarios (Altieri & Ferrer, 1984; Anderson et al., 1985; Richards, 1986) y también comprende por parte de los estudios allí incluir las variables sociales para entender las relaciones que se dan en los ecosistemas (Hecht, 1985).

Relacionado con el desarrollo rural, la agroecología se enfocó en estudiar la relación sociedad – naturaleza y así comprender integralmente los impactos tanto sociales, como ambientales en la relación de las comunidades con las economías nacionales. También entender la importancia de reivindicar el carácter sostenible en el crecimiento económico del desarrollo rural (Rohades & Booth, 1982).

En Colombia, el desarrollo también tiene como eje principal a la sociedad rural y sus sistemas de producción. Paradójicamente el sector rural es el sector más vulnerado por factores como la concentración de la propiedad de la tierra, inequidad en el acceso a modos de producción por su capacidad en explotación de recursos, la amenaza a la frontera agrícola y los mecanismos tradicionales para trabajar y producir la tierra, además de la exclusión y los altos niveles de pobreza que sufre la mayor parte de la población rural.

Por ello, es imperante atender el sector rural para un desarrollo sustentable que preserve, proteja y conserve los recursos naturales actuales y futuros. De acuerdo con Gutiérrez, Aguilera y González (2008), “El fin último y primordial de la sustentabilidad consiste en encontrar formas en que la especie humana pueda vivir en este planeta indefinidamente, sin comprometer su futuro; dada la capacidad de nuestra especie de modificar conscientemente algunos elementos de la interacción con el ambiente” (p. 54). El desequilibrio mismo entre humano-naturaleza ha conllevado al deterioro ambiental del cual hacemos parte hoy día. No obstante, convoca a su vez a replantear estrategias que permitan mitigar las consecuencias de las acciones humanas a partir de la acción colectiva misma y su relación con los sistemas ecológicos.

Según la FAO (1996):

La agroecología es una disciplina científica, un conjunto de prácticas y un movimiento social. Como ciencia, estudia cómo los diferentes componentes del agroecosistema interactúan. Como un conjunto de prácticas, busca sistemas agrícolas sostenibles que optimizan y estabilizan la producción. Como movimiento social, persigue papeles multifuncionales para la agricultura, promueve la justicia social, nutre la identidad y la cultura, y refuerza la viabilidad económica de las zonas rurales.

En este sentido, la agroecología como parte del proceso agrícola y como conocimiento, combina la producción científica y la forma tradicional de producir. La agroecología reivindica la necesaria unidad de las distintas ciencias naturales entre sí y con las ciencias sociales para comprender las interacciones existentes entre procesos agronómicos, económicos y sociales; reivindica la vinculación esencial que existe entre el suelo, la planta, el animal y el ser humano (Martínez, 2004, p. 96). Lo anterior, con miras a modelos de desarrollo rural más sostenibles

### **Autonomía**

Es la capacidad que tiene un grupo de darse su propia forma de organización social, económica y política. Es el derecho a tener formas propias de autoridad, de regular sus relaciones de acuerdo con sus tradiciones, de manejar la actividad económica, de conservar su lengua, de tener educación propia, formas propias de medicina, entre otros (Sánchez, 1993).

La autonomía es generalmente referida a la capacidad del individuo de escoger su propio comportamiento, su autogobierno. De acuerdo con Burguete (2018), desde las últimas tres décadas, el concepto de autonomía deja de ser un concepto meramente jurídico y comienza a ser discutido en el campo de los movimientos sociales en el marco de los cambios sufridos en la sociedad. De acuerdo con esta concepción, las características de la autonomía van a depender no solo del contexto en el que se constituye, sino también de la interrelación entre los sujetos y la realidad, de ahí que sea necesario hablar de autonomías. De este modo, “las autonomías” son una imagen multicolor, con variables contenidos y significados culturalmente construidos como sugiere González (2010) porque el concepto de autonomía engendra proyectos de cambio social para abrir espacios de libertad.

Desde la perspectiva del Estado, la autonomía hace referencia tanto a las políticas de los Estados encaminadas a reconocer autonomías indígenas territoriales, como a los regímenes de gobierno legalmente reconocidos constitucionalmente y que han alcanzado cierto nivel de funcionamiento (González, 2010). No obstante, para fines de este trabajo de investigación, nos referimos al concepto de autonomía desde el ámbito político en el marco del reconocimiento constitucional de los derechos tanto colectivos como individuales de los pueblos indígenas, de modo que puedan ejercer su autogobierno territorial y su autodeterminación, ello en el marco mismo de su relación con el Estado, pues a partir de la Constitución de 1991, las autonomías territoriales se establecieron como regímenes de gobierno con un marco normativo general y constitucional en un intento de modificar las relaciones entre el Estado colombiano y los pueblos indígenas (González, 2010).

Por ello, el éxito de la autonomía como proceso y también como régimen constitucional, debe articular tres dimensiones:

Primero, la base jurídico-política de reconocimiento constitucional, que da soporte al derecho a la autodeterminación; segundo, la permanencia de luchas y movimientos indígenas de resistencia, argumentados en gramática autonómica; y tercero, todo ello tejido, sostenido sobre la base de la reconstitución de los pueblos. En esta estrategia, los tres componentes se amalgaman en un solo proceso dinámico: lo de arriba con lo de abajo; lo de adentro, en alianzas con los de afuera y así fortalecer a la autonomía como paradigma (Burguete, 2018, 88).

De este modo, la construcción de autonomías es una propuesta concreta a la necesidad de formular, desde los actores políticos de manera seria y profunda, una política que dé respuesta a la pluriétnicidad de las sociedades de América Latina, situación reconocida en las Constituciones



Políticas de los Estados latinoamericanos donde suceden, pero negadas en la realidad (López, 2007).

### **Marco teórico**

#### ***Bancos de semillas en Colombia***

En este país no hay como tal un mercado exclusivamente sobre semillas agroecológicas; pero su producción se realiza de una manera local, con pequeños intercambios o comercializaciones con otras comunidades. Los bancos de semillas en Colombia se empezaron a crear a partir del año 2006 debido a las consolidaciones y firmas de los diferentes Tratados de Libres Comercios (TLC).

Podemos resaltar el papel de la Red Agroecológica del Caribe (RECAR), cuya tarea ha sido la de promover la recuperación de las semillas en lugares como el Resguardo Indígena Zenú, ubicado en el municipio de San Andrés de Sotavento en el departamento de Córdoba, donde han venido trabajando desde su creación en el año 2002 con procesos de acompañamiento y capacitaciones para así ir tomando fuerza e impacto en la Región Caribe y con la consolidación de alianzas tan importantes como la Fundación Swissaid para procurar defender y conservar las semillas del territorio. Allí se ha ido creando una idea de proteger semillas y que se cuentan con unos custodios responsables de tenerlas e intercambiarlas.

En Nariño y Putumayo desde el año 2002 podemos encontrar la Red de Guardianes de Semillas de Vida, donde se conservan las semillas nativas, y que se articulan con la Red de Guardianes de Semillas de Ecuador. Esta red trabaja en la recuperación de semillas y cultivos en extinción, también en la conservación y preservación de las semillas nativas y criollas de esta región donde se realizan tareas de rescate, además, se motiva a la población local a hacer un uso responsable e impulsar su consumo sostenible. Nacieron en el año 2002 producto de un

encuentro de guardianes de semillas que se llevó a cabo en la República del Ecuador y desde allí se reúnen y articulan anualmente a distintas redes del suroccidente colombiano y norte ecuatoriano. En Bogotá se encuentra la Plataforma Rural de Bogotá, que lo conforman familias campesinas que se dedican a la conservación de las semillas nativas.

### ***Revolución Verde***

Continuando con la misma línea, la Revolución Verde inició en Europa por medio de reformas agrarias después de la Primera Guerra Mundial, bajo conceptos marxistas y populistas. Después de la Segunda Guerra Mundial, llegó a Latinoamérica el programa de alimentación de la Revolución Verde, inició en México en el año 1943 y la financió la Fundación Rockefeller, que buscaba mejorar las técnicas de producción de alimentos. Consecuencia de esto, inició la importación de productos alimenticios, el aumento y la dependencia de las naciones latinoamericanas hacia la necesidad de obtener semillas transgénicas junto sus agroquímicos, enviadas desde Estados Unidos. Lamentablemente esta “revolución” no es más que políticas del desarrollo que buscan la ampliación de los mercados y monopolios.

### **Marco legal**

Para realizar este proyecto, se contó con el aval y los respectivos permisos de la autoridad principal del Cabildo Indígena de Puracé en cabeza del gobernador, quien reconoció con la comunidad el proyecto, y los beneficios que trae a la comunidad. Esta investigación se encuentra enmarcada en los proyectos que viene desarrollando el Grupo de Etnobotánicos Latinoamericano (GELA), el Doctorado en Etnobiología y Estudios Bioculturales de la Universidad del Cauca, así como la participación del Semillero de Investigación en Etnobiología (SIE). Bajo estos procesos de investigación se ha creado y fortalecido el espacio para realizar el trabajo, resaltando el convenio existente entre el pueblo Kokonuko y la Universidad del Cauca.

Me comprometí a cumplir las normas bioéticas establecidas en la resolución 8430 de 1993 y diferentes normas nacionales e internacionales en la ejecución del proyecto. Se procede a aplicar el Código de Ética de la Sociedad Latinoamericana de Etnobiología (SOLAE). (Cano, et. al, 2016). Así mismo se manejaron los compromisos en materia de divulgación, créditos y coautoría en publicaciones y el manejo de material multimedia producido en el marco del estudio que fue objeto de consenso y autorización expresa de la comunidad.

### **Metodología**

La propuesta metodológica de esta investigación, comprendiendo la naturaleza etnobotánica del presente trabajo se basa principalmente en la etnografía, por medio del cual podemos llegar a describir aspectos importantes relacionados con la concepción cultural, botánica y territorial del Pueblo Kokonuko en Puracé. Es por eso que encontramos la necesidad de realizarla paralelamente bajo un enfoque interdisciplinario y de esta manera emplear métodos con sus diferentes técnicas derivadas de los estudios botánicos, ecológicos, antropológicos, geográficos y agronómicos a los cuales responden a su vez los métodos cualitativos y descriptivos dentro de la antropología y la etnobotánica (Martínez, 2000; Sanabria, 2001):

- a) Técnicas no estructuradas: observación directa y participante, entrevista abierta, entrevista semiestructurada (Gispert & Gómez, 1986; Hurtado, 2005).

El trabajo de campo realizado se llevó a cabo principalmente bajo la metodología de la Investigación Acción Participativa (IAP) estrategia que se basa en la unión, integración e interacción con las comunidades visitadas y el investigador, manteniendo el reconocimiento y respeto de sus conocimientos, costumbres, tradiciones y compartiendo espacios que nos permitían intercambiar saberes.

Hernández (1985) propone una metodología a seguir en la exploración etnobotánica con el fin de conocer las plantas existentes, partiendo de que el conocimiento de los recursos aprovechados por las poblaciones humanas está en riesgo de desaparecer, dado el desarrollo de las mismas. Él señala que para la exploración etnobotánica se deben de considerar las siguientes experiencias:

1) La existencia de antecedentes, para ubicarse en espacio, tiempo y cultura, así como la consulta de diferentes fuentes de información. 2) La importancia del medio en el desarrollo de las plantas. 3) Las poblaciones humanas son un factor importante en el manejo de las plantas. 4) Las características morfológicas y ecológicas distintivas de las especies. 5) La recopilación del conocimiento ancestral. 6) La exploración etnobotánica debe ser un proceso continuo.

Al realizarse una metodología de la mano de la etnobotánica se tuvieron en cuenta los siguientes pasos metodológicos.

- Fase exploratoria: en la cual se llevó a cabo la revisión minuciosa del material bibliográfico de la comunidad y de los custodios de semillas, con el propósito de entender mejor el contexto en ámbitos sociales, culturales, económicos, biológicos principalmente dentro del territorio.
- Fase bibliográfica: esta fase se llevó a cabo durante toda la investigación. Allí se realizó la revisión de libros, documentos históricos, crónicas, informes, documentación del cabildo y demás fuentes que nos sirvieran de insumo para analizar y comparar datos.
- Fase de acercamiento: junto al equipo de trabajo del Grupo de Etnobotánicos Latinoamericano (GELA) se presentó ante las autoridades y algunas personas de la

comunidad nuestro proyecto de trabajo, con el objetivo de tener un marco de investigación acordado entre las partes.

- Fase de campo: se realizó en compañía de la comunidad, de autoridades y de los custodios de semillas con el objetivo de conocer y analizar las dinámicas que manejan al interior los custodios de semillas, durante esta etapa compartíamos y conversábamos con ellos hechos, vivencias y experiencias que tienen mucho valor en la presente investigación.
- Visita a las parcelas: se realizó la visita en diferentes ocasiones a las parcelas de los custodios de semillas con el objetivo de conocer la manera en cómo se encuentran y se distribuyen las huertas de ellos, allí también se compartió, se conversó y se realizó registro fotográfico con su respectiva autorización.
- Sistematización y análisis de datos: se realizó la sistematización y análisis de datos en cada recorrido de campo realizado. Posteriormente con toda esta información se dio su respectivo análisis e interpretación, y se produjo la escritura del presente documento.

**Figura No. 1.**

Fotografías e imágenes documentadas dentro de la investigación.



Nota: Fotografías tomadas dentro del trabajo de investigación. Fotografía A. Doña Isabel Isiquitá en su huerta. Fuente propia. (2019). Fotografía B. Paisaje de Puracé, camino a la parcela de Don Apolinar Pizo. Fuente propia. (2021). Fotografía C. Variedad de maíz cultivado por comuneros que no pertenecen a la red de custodios, casa de Doña Cecilia Ramírez. Fuente propia (2021). Fotografía D. Mural representativo del Municipio de Puracé, ubicado frente al parque principal del municipio. Fuente propia (2021). Fotografía E. Tusa de maíz devorado por la ardilla en la Parcela Comunitaria de La Batea. Fuente Propia (2021). Fotografía F. San Miguel, patrono del Municipio de Puracé, imagen ubicada en la Iglesia del municipio. Fuente propia. (2021).



Nota: la imagen presenta el mapa del Departamento del Cauca. Tomado de Instituto Colombiano Agustín Codazzi (s.p), (s.f), Instituto Colombiano Agustín Codazzi.

<http://www2.igac.gov.co/ninos/UserFiles/Image/Mapas/cauca.pdf>

**Tabla No. 1.**

*Datos generales del Departamento del Cauca.*

<b>Datos generales.</b>	
Población.	1.464.488 Habitantes.
Año de fundación.	1536
Gentilicio.	Caucano/a.
Capital.	Popayán. 318.059 habitantes.

Nota: esta tabla nos muestra la población, el año de fundación, el gentilicio y la capital del Departamento del Cauca. Tomado de Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), por Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE).

El departamento cuenta con 42 municipios que se subdividen en siete (7) subregiones que son: norte, centro, pacífico, oriente, sur, macizo y piedemonte amazónico (Ver figura 3)



### Figura No. 3

Mapa del Departamento del Cauca dividido por sus subregiones



Nota: subregiones del departamento del Cauca. Allí encontramos la Región Andina, Amazónica, Sur, Costa Pacífica, Norte, Oriente y Centro. Tomado de Informe de viabilidad fiscal, p.18, 2019, Gobernación del Cauca.

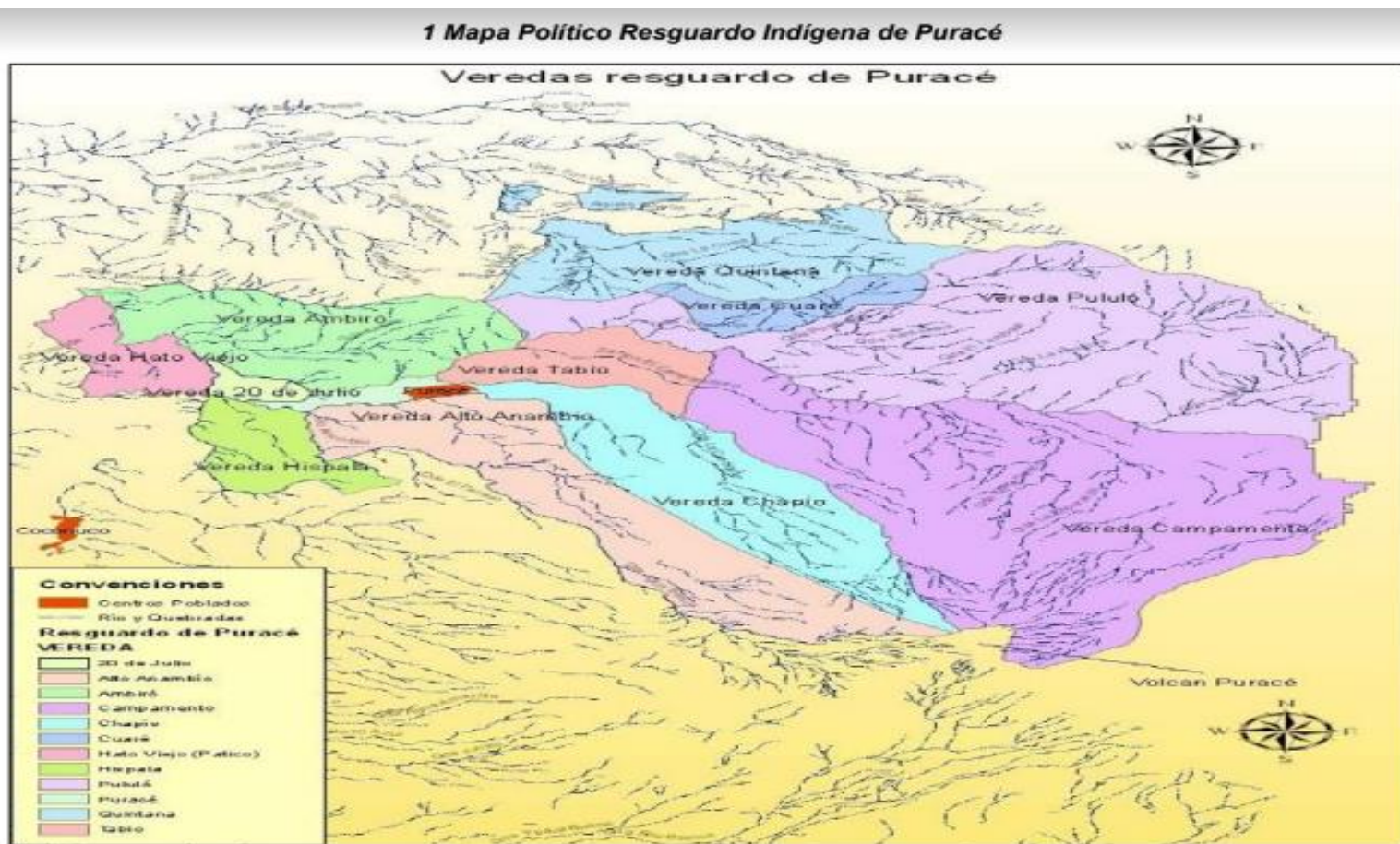
#### Municipio de Puracé

La cabecera municipal del municipio de Puracé es Coconuco. Se encuentra ubicado a 02° 20' 53" de latitud norte y 76° 30' 03" de longitud oeste, su altitud es de 2.850 metros sobre el nivel del mar y su temperatura promedio es de 16°C. Su distancia a la ciudad de Popayán es de 30 kilómetros y su área municipal es de 783 km<sup>2</sup>. Los límites del municipio de Puracé son: Popayán por el norte, Totoró y Huila por el oriente, Huila, Sotará y Popayán por el oeste y sur con el departamento del Huila. También hacen parte las inspecciones Guillermo Valencia,

Paletará, la Playa, Moscopán y Puracé. En la figura 3 podemos ver el mapa del resguardo Indígena de Puracé.

### 1. Figura No. 4

*Mapa político del Resguardo Indígena de Puracé.*



Vida Resguardo Indígena de Puracé (2014, p. 37).

El Resguardo Indígena de Puracé lo conforman 11 veredas: Puracé, Hato Viejo, Ambiró, Pululó, Cuaré, Tabío, Hispala, Alto Anambío, 20 de julio, Chapío y Campamento. En la tabla 2, podemos observar los datos generales del municipio.

**Tabla 2***Datos generales del municipio de Puracé*

<b>DATOS GENERALES.</b>	
Población.	15.261 Habitantes.
Año de fundación.	1840
Gentilicio.	Puraceño – a.

Nota: en la tabla 2 encontramos la población, el año de fundación y el gentilicio del municipio de Puracé. Elaboración propia (2022).

### **Reseña histórica**

El municipio de Puracé fue fundado el 1° de diciembre de 1840, pero constituido como municipio en el año 1915. Este territorio se encuentra habitado desde tiempos precolombinos por el Pueblo Kokonuco (Koko = monstruo; Nuco = cabeza brillante) en referencia al Volcán Puracé y como es llamado aun por los indígenas, “*Nuestro padre*”. (Faust, 2004).

Según Faust (2004), el mito de origen del Pueblo Kokonuco hace referencia a que ellos descenden del Volcán Pan de Azúcar (padre) y el volcán Chagarton (madre), de esta unión nacen el volcán Puracé, el arcoíris y el agua. Por ello el pueblo Kokonuco se consideran hijos del volcán, del arcoíris y del agua. Por lo tanto, basan su origen en tres (3) seres naturales vitales: Agua, fuego y tierra:

En un principio, todo era natural alrededor del Volcán Puracé, y el Nevado de Sotará.

Blancos y armoniosos resplandecían adornando la naturaleza. Estos dos, se comunicaban

armoniosamente a través de bolas de Fuego como surcos por entre el Arco Iris, dándose equilibrio y armonía. Llegó un tiempo, en que Volcán y Nevado explotaron tan fuerte que convirtieron el hielo que los cubría en gran cantidad de agua líquida provocando una gran avalancha, la cual se descolgó en forma de ríos, cascadas y quebradas, descansando en el gran Valle de Pubenza, dándose el encuentro Espiritual con los grandes cerros (Munchique y Santa Ana). Dentro de esa gran avalancha, venía una enorme serpiente, la cual recorre todo el Territorio, dando vida al Pueblo Kokonuko, al Mundo de Arriba, al Mundo del Medio y al Mundo de Abajo. Cada uno con su forma de vida. Mundo de Arriba: El sol, la Luna y las Estrellas. El Mundo del Medio: La Naturaleza, los Seres Vivos, y los Seres Espirituales, El Mundo de Abajo: Los ríos subterráneos, los minerales, lo que está dentro de la tierra y lo que no podemos ver. Estos tres Mundos se relacionan entre sí para dar Armonía al Pueblo Kokonuko (Asociación Genaro Sánchez, 2012, p. 20).

Desde tiempos precolombinos, su autoridad indígena era llamada Yazgüen. Según documentación encontrada en el Archivo Histórico del Cauca, el pueblo Kokonuco tenía relaciones comerciales con los pueblos de Poblazón, Paeces, Timbío, Guamza, Maluaza, entre otros.

El resguardo tiene su primer reconocimiento real en el año 1562 por medio de la cédula real del Reino de España. En el año 1617 finalizan las encomiendas y el territorio pasa a ser grandes haciendas. Una de las hacendadas más conocidas fue Doña Dionisia Pérez Marquesa de San Miguel que en el año de 1719 dona 900 hectáreas a la comunidad Kokonuko. A partir del año 1737 se da como tal la existencia del Resguardo de Puracé a título de resguardo debido al pleito de tierras entre los encomenderos. Desde esta época hasta el siglo XIX principalmente, el

pueblo Kokonuco fue librando peleas de tierras con terratenientes y feudelistas de Popayán como Tomás Cipriano de Mosquera y Sergio Arboleda en el siglo XX. Los conflictos que ha librado el Resguardo Indígena han estado relacionados con la extracción minera de azufre. Su primer dueño, el señor Manuel María Mosquera la fundó en el año de 1964, gracias, según las leyendas populares que contaron los mayores, a un pacto que realizó con el demonio. Posteriormente, otra de las luchas que afrontó el cabildo en el siglo XX fue con Parques Nacionales en la década de 1970, el cual pretendió ampliar el área del parque afectando así la extensión del resguardo.

La historia del pueblo Kokonuco está relacionada con los conflictos por la tenencia, recuperación de tierras, recursos naturales y lucha con terratenientes (Arango & Sánchez, 2004).

Ahora bien, no podemos olvidar del aspecto histórico del territorio a Anatolio Quirá Guauña, comunero nacido en el año de 1939 en la vereda Cuaré y quien posteriormente se convirtió en el año de 1992 en el primer senador indígena de Colombia por el Movimiento Político Alianza Social Indígena.

Los Kokonukos son uno de los siete pueblos indígenas que podemos encontrar en el Departamento del Cauca (Kokonukos, Nasa, Misak, Totoroes, Yanaconas, Eperara Siapidaara e Ingas). Actualmente se encuentra constituido por siete cabildos y fruto de esta constitución nace la “Asociación de Cabildos Genaro Sánchez”, la cual se asocia con la zona centro, donde se encuentran los resguardos de Puracé, Kokonuko, Paletará, Alto del Rey, Poblazón y Quintana, ubicados en los municipios de Popayán, Puracé y el Tambo (Galeano, 2006).

Los Kokonucos de Puracé tienen una particularidad: fue uno de los primeros pueblos indígenas que habitaban dentro de lo que hoy conocemos como el Departamento del Cauca que se vieron afectados a problemáticas como el despojo de tierras y la aculturación. Su cercanía a

Popayán y sus excelentes tierras, al parecer fueron razones para que dicho proceso avanzara. Según Rivet, 1941, la lengua se extinguió hace aproximadamente unos 200 años.

Fruto de la relación tan fuerte con los españoles durante la época de la conquista y la colonia, el día de hoy la población tiene una fuerte devoción al Arcángel San Miguel, patrono del pueblo.

### **Reseña política**

Este resguardo es regido bajo una jurisdicción especial, más específicamente bajo la ley 89 de 1890 la cual promulga la libertad de los resguardos y cabildos indígenas bajo sus propias reglas y estatutos dentro del territorio. En este marco normativo, a las autoridades del Resguardo Indígena de Puracé se les conoce como autoridades tradicionales.

En una tarea democrática, cada 8 de diciembre de cada año el resguardo elige a sus representantes bajo una asamblea comunitaria. Cada vereda postula a sus líderes y representantes para ocupar los puestos de gobernador principal, gobernador suplente, alcalde mayor, alcalde menor, presidente, tesorero, alguaciles, capitán mayor o comisario, vocales y secretario. El cabildo, es la voz y voto de la asamblea y es la máxima autoridad de la comunidad. El gobernador es la máxima autoridad del resguardo, generalmente este papel lo ejerce un comunero reconocido, respetado y que sabe escuchar lo que su comunidad requiere y necesita, ya que afirman que el mayor poder lo tiene la comunidad.

### **Dinámicas de la organización indígena**

A partir de la Constitución de 1991, la Asociación de Cabildos Genaro Sánchez, asociación que se constituyó en el concurso de los resguardos que lo integran (Galeano, 2006), y en Asociación posterior con El Consejo Regional Indígena del Cauca (CRIC), organización política indígena departamental creada en 1971, e integrada por 120 autoridades indígenas, 90

resguardos y 30 cabildos del departamento del Cauca. El CRIC también forma parte de la Organización Nacional Indígena de Colombia (ONIC).

La Asociación de Cabildos Genaro Sánchez empezó a ser reconocida a partir de la Resolución 025 del 30 de mayo de 1998 bajo la Dirección General de Asuntos Indígenas del Ministerio del Interior y de Justicia. A partir del año 2013 mediante la resolución 01 de marzo del 2013 se cambió el nombre a Autoridad Tradicional de los Territorios Indígenas Ancestrales del Pueblo Kokonuco – Zona Centro (Ver figura 5). Desde allí, se empezó a orientar la estructura hacia ámbitos como la unidad, el territorio, la economía propia, la cultura y la autonomía.

La asociación de cabildos representa una estructura social que se ha venido defendiendo y fortaleciendo por medio de dinámicas y procesos políticos e históricos. Estas directrices locales, regionales y nacionales generan distintos mandatos para hacer posible una gobernabilidad en pro de los territorios indígenas y la búsqueda constante del equilibrio y la armonía del ser humano con la naturaleza.

El pueblo Kokonuco ha desarrollado el diagnóstico del plan de salvaguardar los ejes temáticos como territorio, gobernabilidad, social, cultural, económico, ambiental y de derechos humanos. En la figura 4 podemos ver la casa del cabildo del Resguardo Indígena de Puracé.



**Figura No. 5**

*Casa del Cabildo del Resguardo Indígena de Puracé – Cauca*



Nota: casa del Cabildo Indígena de Puracé, ubicada en la vereda Alto Anambío. Fuente: elaboración propia. (2021).

**Factores de pérdida de conocimiento y potencial de recuperación**

Se parte en primer lugar, no de una pérdida del conocimiento tradicional, sino de su adaptación, producto del paso del tiempo, y los cambios que ha sufrido el Pueblo Kokonuko en los años precedentes. También, se destacan las iniciativas propias impulsadas por el Cabildo Indígena de Puracé que tiene la tarea de recuperar y conservar la agrobiodiversidad de su territorio como manera de contrarrestar las políticas neoliberales impuestas en los últimos años, y que se manifiestan en políticas como las privatizaciones de las semillas por parte de multinacionales con la ausencia del Estado. Al respecto, se entiende el riesgo de que la



comunidad pierda el manejo y el conocimiento de las plantas medicinales y comestibles, a expensas de compañías trasnacionales.

Esta adaptación de saberes y conocimientos tradicionales es directamente proporcional al deterioro ambiental vivido en la actualidad. Por ello, el Resguardo Indígena de Puracé ha iniciado dentro de su Plan de Vida la construcción de proyectos ambientales en búsqueda de la recuperación y conservación de los ecosistemas en el territorio. Hay que reconocer que también por medio de los diferentes procesos de colonización y desarrollo se ha querido imponer la modernidad durante tanto tiempo, causando la pérdida de muchos aspectos tradicionales y culturales. Aun así, se tratan de reivindicar por medio de saberes, costumbres, relatos históricos, entre otros aspectos representativos de la cultura indígena.

Por ello se han venido creando una serie de estrategias en torno a la conservación *In situ* por medio de las parcelas de los custodios, contribuyendo a la reducción de procesos de pérdida o deterioro de agrobiodiversidad y la recuperación de otros ecosistemas que han sufrido degradación en conjunto de las especies de flora y fauna que las habitan. Estas estrategias que ha puesto en marcha la comunidad y a la cual nos hemos involucrado, busca abarcar las caracterizaciones de componentes biológicos y culturales dentro de los ecosistemas y su recuperación.

¿Y qué se entiende por conocimientos tradicionales? Los definimos como los conocimientos que poseen los diferentes pueblos indígenas y que se han venido transmitiendo de generación en generación de manera oral principalmente, la manera de su cosmovisión y de su perspectiva del universo que nos rodea, y que ha sufrido grandes amenazas como la extracción del conocimiento, las pérdidas de fuentes de subsistencia y la pérdida de identidad propia.

Ahora sí, partiendo de qué factores y prácticas han cambiado dentro de la comunidad podemos empezar resaltando por la cocina, la manera de preparación y consumo de los alimentos dentro de la comunidad, de cómo se ha ido dejando a un lado la gastronomía propia de los comuneros del resguardo. “Dime qué comes y te diré quién eres”, frase de facultad de humanidades que resume esta situación, y es que a partir de nuestras costumbres en la mesa es donde nace la oralidad de las tradiciones de las comunidades y si esto tan primordial se empieza a acabar, se empieza a perder todo este conocimiento, toda esa riqueza alrededor de la mesa. Albán (2010) afirma: “Cocinar y comer son actos que tienen altos contenidos simbólicos, por lo cual estas actividades significan, representan y se convierten en actividades constructoras de sentido en el interior de una comunidad”. (pp. 18).

En los viejos tiempos la producción y cocción de los alimentos lo realizaban los indígenas cultivadores, y por medio de esta práctica se iban forjando relaciones sociales, parentales, económicas, culturales, entre otras. Un claro ejemplo narrado por uno de los custodios *“es como por medio del fogón o la tulpa, se estrechaban lazos de familiaridad entre familias y amigos y como también allí mismo se realizaban rituales para convivir en armonía con los espíritus de la naturaleza”*. (A. Piso, comunicación personal, 2020).

En comparación, actualmente estos espacios se han limitado y han ido afectando las tradiciones, también, la disminución de las huertas caseras, cultivos tradicionales y los mismos mercados. Doña Isabel Iziquitá, custodia de semillas de la Vereda Campamento nos comenta: *“Ahora el mercado trae puros productos que se vencen, esto significa que traen químicos y todo eso, y esos químicos son malos para la salud de uno, no hay nada mejor y sano que comer lo que se cultiva de la tierrita”*. (I. Iziquitá, comunicación personal, 2020).

Por todas estas problemáticas que se encuentran dentro del resguardo, el cabildo ha impulsado una serie de proyectos para el fortalecimiento de la gastronomía propia, preservando mediante ella la cultura y tradiciones propias.

Otro de los factores que golpean estos conocimientos tradicionales y hacen que muten es el manejo de cómo actualmente el neoliberalismo, sistema sociopolítico y económico dominante, percibe la agricultura, sobrevalorando la agroindustria, enfocada a los mercados mundiales y no a una agricultura de autoconsumo. Esta agricultura industrial lleva al daño de los ecosistemas que rodean estos cultivos y los recursos que posee, involucrando la tala de bosques y pérdida de la biodiversidad que habita allí. También, el ingreso de plantas modificadas genéticamente que solo se activan por medios de insumos y materiales químicos, y cómo estos insumos, materiales y facilidades que se puedan ofrecer, dejan a un lado la manera de cultivar tradicional y manualmente.

A su vez, otra problemática que cada día se agudiza en el resguardo es cómo los jóvenes no asumen un interés ante la identidad cultural propia y por el contrario buscan imitar identidades externas, lo que plantea la necesidad de enfrentar esta problemática de una manera integral dentro de los distintos planes de gestiones. “La cultura es la particular manera de organizar con sentido el mundo, la vida propia y la convivencia entre las personas, la misma que va adquiriendo sentido a lo largo de la existencia, dentro de los espacios familiares y comunitarios que se tejen desde las enseñanzas tradicionales y las que no son, marcando una raíz identitaria en los jóvenes indígenas de la actualidad”. (Amtmann, 1990). Esto lo podemos entender de una manera de sentido de pertenencia inculcada desde la casa, pero que a medida que se crece, no se puede ocultar lo externo u occidental que podemos encontrar en los diferentes contextos y así resignificar lo propio. Una de las causas que nos lleva a la pérdida y adaptación

de las identidades culturales las encontramos en la occidentalización del sistema educativo, de salud, religioso, migratorio, programas asistencialistas estatales, y la folklorización de las prácticas culturales vivas, entre otros factores.

Desde una perspectiva social, económica e histórica hay que reconocer e identificar las piezas que juegan dentro de la cotidianidad local, regional y nacional, y cómo ellas forjan y construyen identidades de los jóvenes indígenas de Puracé. Estos factores dificultan la recuperación de las tradiciones propias y el desapego que se ha generado en torno a ellas, al territorio, a la naturaleza.

Otros factores que inciden en la vida territorial son:

- Migración de jóvenes a las ciudades motivados por trabajar y/o estudiar, lo que se acentúa por la poca oferta de trabajo y de estudio que se presenta dentro del municipio.
- Injerencia eclesiástica dentro de las familias.
- Mal uso de nuevas tecnologías.
- Problemáticas familiares.
- Pérdida de creencia de la medicina tradicional.
- Abandono de prácticas culturales.
- Desaprovechamiento del conocimiento de los mayores acerca de las plantas medicinales, comestibles y sabiduría en general.
- Desinterés de la población juvenil en sus tradiciones.
- Debilitamiento de saberes ancestrales en la manera de siembra y cosecha. Ejemplo, el desconocer las fases de la luna, vitales a la hora de siembra y recolección.

Estos cambios de valores culturales llevan a tornar una relación de inestabilidad con la naturaleza y sus energías. Para que estas situaciones no ocurran, los comuneros puraceños

enfocan sus actividades agrícolas y culturales a ciclos territoriales y lunares principalmente, basados en normas culturales establecidas.

Otro gran aspecto para resaltar es la pérdida de la lengua. Es bien sabido que las lenguas siempre han interactuado entre sí, que mutan, que nacen, se fragmentan, se enriquecen y mueren, pero dentro del mundo actual, estas pérdidas lingüísticas tan aceleradas permiten tomar conciencia del actuar pronto ante la pérdida de variedad lingüística y cultural que se encuentra en riesgo. Según registros históricos, la lengua Kokonuko desapareció hace más de 120 años. Según la Asociación de Cabildos Genaro Sánchez (s.f) en 1789 escribió un historiador (así lo escribe el autor) que los de Cononuco y Puracé “habla su difícilísimo idioma, casi todo gutural”. Y en 1819 escribió un viajero que se quedó unos días en Puracé que el idioma de los Puraceños “es muy duro por estar lleno de consonantes, siendo el mismo que se habla en Totoró”. Hasta la época cuando Tomás Cipriano de Mosquera fue hacendado de Coconuco (murió en 1878), los Kokonukos todavía hablaban su lengua.

La mayoría de los lingüistas están de acuerdo en que el idioma Kokonuko pertenecía a la familia lingüística Chibcha, y unos lingüistas lo han agrupado con Totoró, Polindara, Guambiano, Guanaco, Pubenano, Chiskio y Killa. También hay evidencia de que quizás hubiera otra lengua o dialecto hablado en el pueblo de Puracé, pero no podemos esclarecer la validez de esta suposición.

La última palabra del idioma Kokonuko fue registrada por un lingüista que visitó a Kokonuko en 1940 y allí encontró un anciano que todavía recordaba la palabra “Hace silencio” que era “Katamakú”. Las otras palabras que sabemos del idioma Kokonuko las debemos al general Tomás Cipriano de Mosquera, quien, en su libro Compendio de la Geografía General Política y Fiscal de los Estados Unidos de Colombia (1852), registró algunas palabras de

Kokonuko. Pero también cabe tener en cuenta que es probable que el idioma desapareciera en parte por los esfuerzos de los terratenientes, quienes a veces castigaban al que encontraban hablando su propio idioma indígena.

Las palabras que tenemos son:

KOKONUKO ESPAÑOL.

Bura – Maíz.

Canan – Uno.

Canapuñil – Mes lunar.

Carabic – Autoridad inferior.

Caschú – Cacique principal.

Cuai – Demonio.

Huahue – Arracacha.

Katamakú – Hacer silencio.

Manche – Espíritu.

Nenvinrá – Subir.

Oca – Oca.

Palash – Cielo.

Panzig – Demonio del diablo.

Papa – Papa.

Pic – Cal.

Piuchr – El sol, lo bien.

Púñil – Diablo, la luna.

Quingos (Quechua) – Quingos (Caminos de Zigzag).

Siill, Silg – Planeta.

Site Silg – Constelación de pléyades.

Sil – Estrella fija.

Ulluco – Ulluco.

Yasgüen – Autoridad suprema.

Como lo menciona la Asociación de Cabildos Genaro Sánchez (s.f), Mosquera también escribió que “Los Kokonukos cantan todavía hoy una canción en su idioma, que puede inferirse no ser más que el triste recuerdo de la conquista que los sometió y de los tiempos en que empezaba a enseñarse la religión cristiana... la canción dice así”:

Surubu loma – Subí a una altura.

Nevin ra – Allí me senté.

Canan cruz – Encontré una cruz.

Nigua gra – Me puse a llorar.

Estas graves pérdidas lingüísticas dificultan la reconstrucción histórica de una sociedad. Es bien sabido que las distintas tradiciones orales están en un grave peligro por circunstancias de la modernidad, la urbanización del territorio, migración, industrialización, cambios ambientales, entre otros factores. Pero, es vital tomar estos procesos de recuperación y revitalización con mucho cuidado, ya que nos debemos enfocar más en los procesos, que en el mismo producto. Porque el producto de la documentación de la tradición oral hace que se congele y se guarde en bibliotecas por largos periodos de tiempo y no se utiliza su contenido para garantizar la continuidad y vida de esta tradición oral. Otra observación pertinente es que se plasme y se reproduzca de manera más auténtica posible estas tradiciones, esto con el objetivo de no

entorpecer los procesos de revitalización, no llegar a una folklorización de su cultura y a una caricaturización barata de lo que alguna vez se fue.

Es por eso, que nuestros trabajos no pueden quedarse únicamente en el papel, y aún más sabiendo y conociendo la necesidad de sumar esfuerzos para revitalizar y fortalecer las luchas de sus recuperaciones de tradiciones, memoria y espiritualidad aun teniendo que combatir diariamente con el occidentalismo que busca hegemonizar a las sociedades y convertir las culturas en sujetos materiales o inmateriales exóticos. Por ello, debemos asumir las banderas de la recuperación de la agrobiodiversidad, el fortalecimiento de los conocimientos tradicionales, principalmente los relacionados con el manejo de los cultivos de las semillas nativas y criollas, fortalecimiento de los distintos servicios ambientales en relación con el paisaje, fomento de la identidad de los custodios y población en general, fortalecimiento de las interrelaciones productivas dentro y fuera del territorio, aumento de las variedades de semillas nativas y criollas, tanto en el banco, como en las huertas, apropiación de los valores simbólicos que crean el vínculo entre el territorio, las semillas y el pueblo Kokonuko de Puracé.

Otro factor a tener en cuenta dentro de un aspecto sociocultural es la ayuda alimentaria descontextualizada que entrega el gobierno a las poblaciones, alejadas de la realidades y necesidades de los ciudadanos y que derivan en impactos sociales, económicos, culturales, políticos y ambientales. Por ello, los recursos enviados por el Estado no empalman en la mayoría de los casos con las prácticas culturales de las comunidades indígenas, allí la importancia de rescatar y fortalecer las costumbres de los ancestros en la tarea de la conservación de las semillas nativas y criollas como un tesoro invaluable para la identidad y recuperación del pueblo Kokonuko de Puracé y a su vez recuperar las dietas alimenticias para el consumo de las generaciones venideras, acompañadas de procesos que sigan fomentando la protección y



fortalecimiento en búsqueda de la recuperación de las semillas que se han ido perdiendo, lo cual se puede ir realizando por medio de los trueques que se han venido llevando a cabo en colaboración con el Consejo Regional Indígena del Cauca (CRIC).

Esto, porque conlleva a lo que hemos venido resaltando que es la pérdida de la biodiversidad, conocimiento tradicional y soberanía alimentaria en este caso del Resguardo Indígena de Kokonuko, y esto, deriva en migración, desempleo y cambios en los modelos de producción y hábitos de consumo, hiriendo de gravedad la soberanía alimentaria de la región. Un aspecto a considerar es el hecho de que la alimentación pasó a ser una mercancía más, en vez de un derecho, se están homogeneizando las dietas, con alimentación dañina para la salud, costosas, y de paso olvidando las tradiciones gastronómicas de nuestros abuelos. Esta simplificación de la productividad es sencillamente las pérdidas de las variadas y deliciosas dietas, y la nueva dieta implementada con base en harinas y carbohidratos principalmente, atribuido al extractivismo, tala de bosques por pastos, minería, entre otras causantes. Todo está entrelazado con la ofensiva occidental orientada hacia los recursos naturales, realizando privatizaciones, despojos hacia campesinos e indígenas.

El Resguardo Indígena de Puracé ha venido impulsando diversas maneras de reivindicar la relación entre el ser humano y la naturaleza, como lo han expuesto en su plan de vida, donde podemos ver cómo se fomenta el respeto hacia la vida y la naturaleza, en oposición a la visión depredadora de occidente. También, el fomento de una economía autónoma y sustentable territorialmente. De allí la necesidad de reenfocar estas actividades económicas, ambientales, sociales y culturales en pro de la seguridad alimentaria, autonomía y soberanía, por medio de economías solidarias que busquen empoderar los proyectos de los comuneros.

La iniciativa del resguardo Indígena de Puracé sobre la creación del grupo de los custodios de semillas se encamina a la recuperación de las semillas que alguna vez caminaron por el territorio y que han ayudado a la vida diaria de los ancestros. Esta recuperación se hace entre otras labores con los intercambios de semillas, principalmente entre la misma comunidad, después entre resguardos y luego en encuentros regionales y nacionales, donde no solamente la idea es el intercambio de semillas, sino de productos que mantengan viva la agrobiodiversidad y que a su vez garantice una alimentación sana.

Precisamente por estos aspectos resaltados, una de las ideas que surgen para el fortalecimiento de los procesos es la capacitación de personas de la comunidad, no solamente los custodios de semillas, pero con el compromiso político y social en la búsqueda de proyectos productivos encaminados a fortalecer estos procesos de siembra limpia.

Alguno de los efectos a contrarrestar con estas iniciativas son:

- Evitar el encarecimiento de la canasta básica familiar y la dependencia a los alimentos externos.
- Disminuir la escasez de alimentos y la pérdida del autoconsumo y la soberanía alimentaria.
- Reducción de la migración a las ciudades.
- Retomar patrones culturales anteriormente existentes (cacería, siembras de semillas en riesgo de desaparición).
- Recuperación de técnicas propias de producción, enseñanza para las nuevas generaciones.

Otra problemática a enfrentar es el choque cultural de siembra y cultivo, con el modelo de siembra y cultivo occidental. Esto conlleva al deterioro de los ecosistemas y la calidad de vida de sus habitantes, además la pérdida de fertilidad de los suelos, la contaminación de las aguas, la

pérdida de la biodiversidad alrededor de las parcelas, el enfrentar principalmente con las nuevas generaciones la visión del desarrollo occidental en la que prima el crecimiento económico, el individuo y la explotación sin descanso de los recursos naturales de la zona.

En conclusión, podemos afirmar que las principales dificultades encontradas dentro del terreno son:

- Agrícolas (control de plagas, ingreso de semillas transgénicas).
- Económico (bajo precios de los productos orgánicos en los mercados, ingreso de alimentación “chatarra”).
- Políticas (imposición de los gobiernos para promover el uso de venenos para control de plagas y semillas transgénicas).
- Sociales (migratorias, falencias en las organizaciones).
- Culturales (pérdidas de saberes y tradiciones).
- Ambientales (clima).

Frente a lo anterior, las posibles estrategias a implementar en estos aspectos serían:

- Agrícolas (capacitación de la comunidad para la creación de elementos para el control de plagas, no sembrar semillas transgénicas).
- Económico (impulsar mercados locales y regionales y el fortalecimiento del trueque con otras comunidades, controlar el ingreso de alimentación externa y dañina al territorio).
- Político (fomentar la creación de proyectos que impulsen las semillas nativas y criollas, que no haya espacio para las semillas transgénicas).
- Sociales (fomentar la creación de empleo y educación para la población principalmente joven, creación de oportunidades).

- Culturales (impulsar espacios de revitalizaciones, compartir y enseñar saberes locales a la población principalmente joven).
- Ambiental (creación de espacios pilotos para la conservación de ciertas especies que batallan con las inclemencias del clima).

### **Historia de los custodios de semillas.**

El grupo de Custodios de Semillas de del Resguardo Indígena de Puracé tuvo sus primeros avances desde el año 1991, donde se llevó a cabo una iniciativa para crear un grupo de custodios en respuesta a conservar, intercambiar y propagar semillas nativas y criollas y fomentar los cultivos mediante una manera tradicional con prácticas agroecológicas ancestrales, pero esta idea no tuvo la fuerza suficiente para continuar el proyecto debido a diferencias entre los comuneros.

En el año 2010 y con el apoyo del cabildo y desde el Programa de Adaptación al cambio climático promovido por la Organización de las Naciones Unidas (ONU) se crea el grupo de Custodios de Semillas “La Batea”, en un principio conformado por 14 custodios, 8 mujeres y 6 hombres, todos ellos grandes sabedores de la comunidad y quienes iniciaron con la tarea de conservar, intercambiar y propagar el uso y cuidado de las semillas nativas y criollas no solamente dentro del territorio, sino en espacios fuera de él. También se empezó a llevar a cabo las técnicas tradicionales de cultivo con la clara convicción del no uso de agroquímicos o semillas certificadas.

A lo largo de estos 11 años, los custodios de semillas han aportado a la recuperación de prácticas ancestrales agroecológicas para que cada comunero y su familia aprendan de ellos y construyan en su hogar alguna huerta casera para así construir una idea de soberanía alimentaria

dentro de la comunidad. Dentro de las diferentes huertas caseras de los custodios podemos encontrar plantas comestibles, medicinales, condimentos, forestales, ornamentales entre otras. También dentro de las tareas que se realizan dentro del grupo de La Batea (Figura 5) encontramos la oralidad como práctica para la reivindicación de saberes y conocimientos.

### **Figura No. 6**

#### *Custodios de semillas en la Parcela de La Batea*



Nota: Doña Isabel Isiquitá y Don Oswaldo Quilindo realizando sus labores en la Parcela de La Batea, parcela de los custodios de semillas. Fuente propia (2021).

### **Capítulo 3**

#### **Cosmovisiones alrededor de las semillas nativas y criollas en el Resguardo Indígena de Puracé**

##### **Prácticas y dinámicas culturales**

En el mundo globalizado no encontramos espacios para las prácticas agrícolas manejadas de una manera tradicional, ya que nos vemos enfrascados dentro de una rutina tan desmesuradamente monetizada que prioriza productos transgénicos que afectan la salud de los consumidores (Bizcarra, 2011). Es allí donde observamos la importancia de la soberanía alimentaria y los proyectos de las comunidades indígenas y campesinas que pretenden recuperar por medio de dinámicas culturales todo lo que la siembra y los mercados propios significan para ellos.

Quisiera iniciar resaltando cómo es el proceso de producción de los alimentos que realizan los indígenas de Puracé y cómo por medio de este proceso se desprenden diferentes prácticas que forjan otro tipo de relaciones. Podemos aterrizar esta idea cuando en el territorio nos encontramos con procesos culturales como el fogón de la cocina y cómo todas las conversaciones o relaciones fraternales entre los comuneros se tejen a raíz de este espacio. Para las comunidades indígenas de Los Andes y por lo tanto la comunidad de Puracé no podía ser la excepción, el fuego es vital para sus saberes, cosmovisiones y hasta operan como canal para la comunicación con los espíritus, la vida y la armonía que allí se respira.

Las diferentes prácticas culturales realizadas en las huertas caseras de los custodios son tareas importantes para el conocimiento tradicional en beneficio de la comunidad.

Aquí tenemos arveja, zanahoria, remolacha, lechuga, corazón herido, perejil, arracacha blanca, paico, batata, cebolleta, alcachofa, sauco, astromelia, cebollín, orégano, tomate de árbol, clavel, yanten, ruda, mejorana, arracacha morada, tomillo, curuba, cebolla larga y cilantro. Los abonos por lo general los hacemos los mismos custodios y estas semillas y las verduras ya cosechadas se llevan a la parcela comunitaria y de acá para allá también las traemos, nos gusta trabajar con la tierra porque es la que nos da la comida, además nos sirve para vender y tener una platica adicional. (N. Piso, comunicación personal, 15 de diciembre de 2020).

En la parcela comunitaria de La Batea (2.741 m.s.n.m), ubicada en la Vereda Chapío, el custodio Apolinar Piso nos narra su experiencia dentro del proyecto comunitario. Ellos visitan la parcela comunitaria todos los días entre diversos turnos y se reúnen todos, un día a la semana.

Acá tenemos que cuidar nuestras semillas, nuestra siembra, tenemos que venir a deshierbar, a cambiar esas matas que están un poco mal, ir a mirar cómo van las matas de la germinación, todo eso, a nosotros nos gusta todo eso porque aprendemos entre nosotros mismos (...). Acá en la huerta comunitaria tenemos frijol, papa, cebolla, remolacha, maíz, cilantro y lechuga por ahora. (A.Pizo, comunicación personal, 2 de febrero de 2019).

Otra de las prácticas que resaltan los custodios es la siembra observando siempre la luna. Doña Doña Sebastiana Escobar nos cuenta sobre ello:

A mí no me gusta sembrar mucho ni en luna nueva, ni en luna menguante, en luna nueva porque preferiblemente se siembran las plantas que florecen, las que coloco en las materas para que se me vea bonita la casa (risas) porque si siembro las maticas para comer en luna nueva, esas me crecen y qué bonitas, florecen también y todo, pero no dan fruto, o dan muy poquito; y en la menguante porque como es la última luna, hay que respetar el ciclo y es luna de cosecha, no de siembra, igual, eso también depende de las plantas (...). Por ejemplo, mire joven que los abuelos de antes acostumbraban a ir al monte en la madrugada, tipo 2, 3 de la mañana a cortar madera en luna menguante, porque esa era una madera más resistente para las construcciones, si usted corta madera en luna nueva, la madera se apolilla rápido, haga el ensayo y verá. (I. Escobar, comunicación personal, 5 de abril de 2019).

Los custodios del Resguardo Indígena de Puracé conservan un nivel bastante alto en relación con la conciencia del entorno que los rodea, el conocer las relaciones de hermandad, respeto y armonía con el territorio, con los demás comuneros, con los seres vivos y no vivos, los seres espirituales, las fuentes hídricas, el clima, todos los factores ambientales y culturales que los rodean, es una relación mística con el territorio. De allí derivan aspectos culturales como lo humanizado y lo no humanizado, lo caliente o frío, los sitios naturales sagrados (páramos, lagunas, cerros, abismos, volcanes, cauces de agua, bosques, pantanos, etc.) que dependiendo del lugar se caracteriza por ser bravos, peligrosos y fríos, porque allí habitan los espíritus de la naturaleza y si se irrespetan, se roban el espíritu de la persona al punto de causar enfermedades culturales, debido a no respetar las normas sagradas (Unidad Administrativa Especial del Sistema de Parques Nacionales Naturales [UAESPNN], 2004). Por ello, el respeto que se tiene hacia su espacio y su territorio es de los puntos más sobresalientes con los que cuenta el Cabildo



Indígena de Puracé. De allí, la propuesta para la soberanía alimentaria que, en conjunto con la cosmovisión propia arraigada a rituales, huertas caseras, los mercados, entre otros espacios se busca el amor por la tierra y la defensa por la vida y el territorio, es entender el trabajo arduo que se viene realizando en materia de recuperación de las semillas nativas y criollas, sus saberes y preservarlas para el futuro.

Nosotros hablamos de soberanía alimentaria y de conocimiento, es tener la autonomía y el decir sobre nuestras semillas, no dejar que vengan gobiernos, organizaciones o multinacionales de afuera a interferir el proceso que estamos llevando, nuestras semillas es lo más valioso que tenemos. (O. Quilindo comunicación personal, 5 de febrero de 2020).

Estos proyectos que viene aplicando el Cabildo Indígena de Puracé, donde se busca robustecer la soberanía alimentaria de la región y por consiguiente una oposición fuerte al modelo de desarrollo neoliberal.

No considera la acumulación como un fin en sí mismo ni como la panacea que remedia todos los males de los países en desarrollo. Pero no por ello minimiza la importancia de la generación de excedentes, sino que la subordina a la constitución de grupos, comunidades y organizaciones con capacidad para forjarse su auto dependencia. Mediante su expansión y articulación, desde los micro-espacios hasta los escenarios nacionales, podrá asegurarse que la acumulación económica redunde en una satisfacción progresiva de las necesidades humanas de la población. La capacidad de los diversos grupos e individuos para decidir sobre sus propios recursos y regular sus destinos garantiza un uso de excedentes que no sea discriminatorio ni excluyente. (Neef, 1993, pp. 90-91).

A su vez, es admirable la tarea que lleva el cabildo en búsqueda de la revitalización de los modos de cocinar. Doña Inocencia Caldón nos comenta:

La mazorca, se cocina, se muele, se desafrecha, se pone en una paila para que eche ceniza, se pela y el grano del maíz sale lo más de limpio y con esa masita uno hace las arepas que son que ricas (...). Los jóvenes dicen que eso es mucho trabajo, que lo más fácil es ir a la tienda y comprar la promasa para las arepas (...) por eso yo creo que los mayores duraban muchos años y fuertes como un roble, porque ellos comían solamente lo que era de acá, todo de acá de Puracé, sano y todo, pero ahora es más fácil ir a la tienda y comprar la libra de maíz listica. (I.Caldón, comunicación personal, 5 de marzo 2020).

**Figura No. 7**

*Compartiendo alimentos y saberes con custodios de semillas.*



Nota: compartiendo masas y cafés en la cocina de Doña Isabela Iziquitá en compañía de Osvaldo Quilindo. Fuente propia (2020).

**La reciprocidad, conexiones y cosmovisiones.**

La cosmovisión, entendida como el conocimiento de una comunidad, en el que se agrupan creencias, leyes, mitos de origen, vida, estructura y pensamiento del universo; conocimiento que ha sido apropiado y transmitido de generación en generación por medio de los rituales, sueños, cantos o canciones, prácticas cotidianas, bailes, historias, la relación entre el ser

humano con la naturaleza y como esto determina nuestra existencia como especie, convivencia y complemento. (Faust, 2004).

El entender que cada uno es un ser viviente y cómo los mayores trabajan fuertemente en mantener en equilibrio esta relación entre el ser humano y su entorno es una tarea fundamental para comprender mejor este relato en su realidad social, una historia, leyenda, mito o canto. Se tiene también que conocer quién lo dice, a quién lo dice, cómo lo dice, en qué contexto social lo dice, y con qué finalidad lo realiza.

Todos estos conocimientos solo se pueden plasmar plenamente en la realidad dentro de las prácticas culturales que las comunidades nos permitan observar. Esta sabiduría que la manejan los comuneros y los mayores principalmente es la utilizada en beneficio del bien común de la comunidad. Estos saberes son referentes que ayudan a mover las estructuras de los proyectos donde el principal objetivo que es la búsqueda de la preservación cultural, fundamental para mantener vivas las conexiones con el mundo espiritual.

Esta riqueza cultural y simbólica invaluable, la cual dentro de las ciencias humanas se encasilla dentro de la cosmovisión, es el resultado de procesos culturales milenarios. Las cosmovisiones también dictaminan los espacios y los tiempos, a uno de ellos se les denomina como los lugares sagrados que son a los que se pide permiso previo a los espíritus que habitan allí para poder ingresar a este sitio u obtener un beneficio de ese ser que hace parte de la naturaleza y también tenemos los espacios sociales los cuales son los espacios comunes donde podemos compartir con la comunidad y así seguir manteniendo vivas las tradiciones. Estas relaciones con los seres de la naturaleza se manifiestan en los términos frecuentemente utilizados de “el cerro bravo”, “la montaña amansada”, “la laguna mansa”, entre otras. Términos culturales que tiene la comunidad para definir y exponer su territorio de una manera social, ecológica y

cosmológica donde también entran seres, lugares, fenómenos y acontecimientos, dependiendo de ello, la comunidad dentro de su amplio conocimiento lo cataloga en categorías de utilidad, maldad, salvaje, domesticado, entre otros. Por ello, el denominar determinados sitios con estos títulos es clasificarlos de la manera en cómo la comunidad construye los espacios y junto a esto sus dinámicas sociales para mostrar la manera de cómo estas clasificaciones se encuentran dentro del territorio y donde entran en relación.

Continuando en esta línea, lo “bravo” lo ubicamos en espacios donde emerge la cultura, porque allí encontramos lo prohibido, lo sagrado, lo inhumano. Mientras tanto lo “manso” es el reflejo de la normalidad de la comunidad, porque se encuentra por lo general dentro de territorios ya habitados y utilizados desde hace tiempo por el ser humano. A su vez, el “amansar” es el proceso en el cual muy lentamente un territorio conocido como “bravo” puede pasar a ser de uso común, tránsito que se lleva a cabo y que contiene muchos elementos simbólicos y místicos que solamente conocen y manejan las personas más sabedoras de la comunidad. También, bajo esta cosmovisión todos los elementos del territorio tienen en su mayoría sexo, podemos ver árboles, lagunas, maíces y hasta espíritus, duendes y arcos dentro de la categoría “machos y hembras”. Bajo esta dualidad, y partiendo de las actividades realizadas por la comunidad, se deben de dar los elementos de ambos sexos para formar un complemento par.

A continuación, un ejemplo de la riqueza oral de los puraceños, según Delgado (s.f.):

La ninfa de las aguas, madre vigilante.

Laguna de Andulbio (San Rafael).

Andulbio, desde el Guambiano Río Curvo.

Desde el quechua, y referido a lo mitológico, según dice la tradición oral, es el lugar donde vive la ninfa de las aguas, mujer con cuerpo de serpiente o de sirena alargada, que protege a los nativos y les proporciona alimento.

Mantiene en constante movimiento por lo que ocasiona olas permanentes, así como cuida con ternura a los correctos, también castiga y se lleva a los incorrectos, a los que se aproximan a sus aguas con malas intenciones y a quienes practican la pesca incorrectamente, cogiendo pescados que aún no están en su edad y tamaño o utilizan métodos inadecuados como la dinamita.

El Resguardo Indígena de Puracé y su cosmovisión propia en relación con las prácticas tradicionales culturales, resalta aspectos como la medicina tradicional y cómo estos saberes han sobrevivido por medio de los mayores. Esta cosmovisión está fuertemente entrelazada por las prácticas anteriormente mencionadas de una manera propia, y que destaca el poder sanador de la madre tierra.

El cuerpo humano es entendido como naturaleza viviente, concepción que ha sido evidenciada a través de dos vías –epistemológicamente emparentadas- lengua e historia, cuya síntesis es lengua-cultura. Es así, como la íntima relación ser humano-naturaleza se expresa mediante los elementos lexicales que nominan las partes del cuerpo. La concepción fisiológica del cuerpo humano tiene que ver con las señas. Ellas dan cuenta de sus condiciones de bienestar-malestar, o salud-enfermedad, en correspondencia con su dinámica energética. La armonía corporal es posible cuando el cuerpo logra el equilibrio –fresco entre el frío y el calor, el primero instaurado en el lado izquierdo y el segundo en el lado derecho del cuerpo, estableciendo como punto central la coronilla, en una

circulación bidireccional, similar a la manera como sucede en el cosmos. (Portela, 2002, p. 96).

Por medio de los custodios de semillas, su revitalización, circulación, apropiación y protección que vienen realizando, se está caminando hacia el rescate no solamente de la semilla como inicio de la vida, sino de toda una cosmovisión de la vida del pueblo Kokonuko que encierra, su mirada hacia el mundo, costumbres, saberes y tradiciones. La visión del mundo les ha permitido a los Kokonukos resistir al modelo hegemónico que han mantenido los comuneros al conservar en armonía esta relación ser humano, naturaleza por medio de aspectos como la medicina tradicional, tradición oral, legislación y justicia, rituales y economía, de allí la búsqueda de la recuperación del concepto de la reciprocidad (Mauss, 1924), en oposición a la competencia con el otro, concepto generado por occidente, modelo socioeconómico que ve a la naturaleza como recurso y como materia dispuesta para el beneficio del ser humano, y el cual puede disponer para obtener un fin económico, bajo esta mirada monetaria sobre la naturaleza, todo lo que nos rodea se puede vender, comprar y explotar, desplazando física y culturalmente a las comunidades indígenas donde se borra por completo la conexión entre el territorio y las comunidades que lo habitan. Por tanto, si se pierden aspectos como las semillas nativas y criollas y el conocimiento que ellas traen dentro de la comunidad de Puracé, se pone en peligro la integralidad del resguardo en el aspecto cultural, ya que esta es una de las bases fundamentales de la cosmovisión del pueblo Kokonuko, donde como hemos resaltado, persiste la conexión entre los seres humanos y la naturaleza. Por ello, desde la cosmovisión del pueblo Kokonuko, la madre naturaleza sostiene, da alimento y protección a nosotros, sus hijos, mirada con una postura clara

hacia el mundo, si se sigue mirando la naturaleza como algo comercial o monetario, o como lo que es, nuestra madre.

Diversos relatos contados por los custodios de semillas y los mayores, nos narran como los mayores conocían y vivían en total y completa armonía con el territorio, como todo lo que lo rodeaban era un todo único. El Paisaje Mítico de Puracé (Figura 7) representa este pensamiento de relación, interacción y dinamismo de los seres humanos con la naturaleza, allí podemos observar las figuras masculinas y femeninas, los cambios de la naturaleza, como eran observados esos cambios, pero sobre todo el respeto hacia todos los seres que la habitan.

### **Figura No. 8**

#### *Paisaje Mítico de Puracé*



Nota: Paisaje Mítico de Puracé, ubicado en la entrada de la casa del Cabildo, elaborado por el antropólogo Franz Faust. Fuente propia (2020).



### **Mito de origen del Pueblo Kokonuko**

Un mundo anterior se hundió en un diluvio. El nuevo mundo nació de la unión de parejas cósmicas de sol y luna, día y noche, roca y agua, rayos y centellas; de la naturaleza femenina de Mama Dominga y la naturaleza masculina de Jucas; del hombre Volcán Puracé y la mujer Volcán Sotará. En el inframundo estos elementos y fuerzas forman sierpes, seres que se describen como una mezcla entre culebras y pasado que también saben volar; son los dragones de la vitalidad del inframundo y del agua, de la fertilidad y de las energías cósmicas (...). (Faust, 2004).

Los actuales pobladores comparten una fuerte raíz de sus antepasados, vistos desde la mirada cultural y cotidiana. Conocimientos basados en la agricultura, artesanía, pesca, astronomía, medicina y otras ciencias propias de sus antepasados. Partiendo de ello, es necesario mirar el respeto y conocimiento hacia los astros, en especial al sol y a la luna, en aspectos importantes de su vida.

Los Kokonukos conciben al ser humano como un ser de la naturaleza, una pieza de ella y no un ser dominador y explotador de los recursos naturales. Bajo su cosmovisión se afirma que todos los seres vivos y no vivos tienen dignidad y es sagrada, por ello se merecen el mayor respeto posible, de allí que los comuneros cuando van a utilizar la naturaleza como beneficio ejemplo labrar la tierra o cortar un árbol del bosque, piden permiso a la naturaleza y a los espíritus que habitan allí y agradecen por lo que se está tomando.

Nosotros los indígenas del Resguardo de Puracé tenemos una tarea con las futuras generaciones y la madre naturaleza que es mantener un uso responsable con ella, tenemos

que seguir reconociéndola y respetándola como lo que es, lo más sagrado que tenemos. (O. Quilindo, Comunicación personal, 2020).

### **Procesos de transformación y pérdida de tradiciones**

Los conocimientos tradicionales que guardan con mucho celo las comunidades indígenas, las cuales han permitido mantener el equilibrio con su entorno, su territorio, su cultura, sociedad, política, economía e historia, contribuyen al manejo de la biodiversidad que poseen. El desarrollo visto desde el punto de vista de las comunidades indígenas refuerza y revitalizan las formas tradicionales de la autogestión y el gobierno propio y donde van de la mano la revitalización de saberes y conocimientos

“Los pueblos indígenas tienen derecho a mantener, controlar, proteger y desarrollar su patrimonio cultural, sus conocimientos tradicionales, sus expresiones culturales tradicionales (...)”. (Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas [DNUDPI], 2007).

Estos conocimientos están relacionados con absolutamente todo dentro del entorno, es una mirada holística del mundo en el que vivimos y donde por medio de estos mandatos como el plan de vida, entre otros buscan preservar un desarrollo sostenible, una calidad de vida, autonomía propia, equidad y libertad para los pueblos indígenas. Según De La Cruz (2005) “Los conocimientos, innovaciones y prácticas tradicionales son todos aquellos saberes que poseen los pueblos indígenas sobre las relaciones y prácticas con su entorno y son transmitidos de generación en generación, habitualmente de manera oral”. (pp.11).

Estos conocimientos se encuentran impregnados dentro de todos los saberes y prácticas. Grandes conocimientos en áreas tan diversas como la biología, botánica, zoología, lingüística, cantos, rituales, danzas, medicina, farmacología, artesanías, cerámicas, tejidos, diseños, manejo

de la biodiversidad del entorno, desarrollo sostenible, cultivos nativos y criollos, manejo de ecosistemas, manejos forestales y de cuencas hidrográficas, entre otros grandes campos del saber y del hacer.

Una de las grandes transformaciones que ha sufrido la naturaleza a causa del sistema neoliberal, es la priorización del capital frente a la vida y la naturaleza. Miradas como las de algunas multinacionales que aún tienen la concepción sobre los territorios indígenas como territorios desiertos, sin dueños, prestos para continuar la labor de la colonización económica, donde además las políticas van alineadas a su paso para destruir procesos políticos, económicos y culturales. Este aspecto afecta fuertemente los vínculos creados con la naturaleza y los espíritus ya que colocamos a la naturaleza como mercancía para generar y acumular riquezas económicas. Escobar (1996), reflexiona sobre el valor de las formas de vida alternativa y los diferentes conocimientos que traen las maneras y modos de vida volviendo a lo híbrido:

El impacto de las representaciones del desarrollo es entonces profundo en lo local, los conceptos del desarrollo y la modernidad suscitan resistencia, o se adaptan a las formas locales, o bien se transforman y presentan una productividad cultural que exige una mejor comprensión. Si deseamos comprender satisfactoriamente los modos de operación del discurso se requiere más investigación acerca de la cultura y los lenguajes locales de desarrollo (p.107).

Es por ello que no podemos pasar por alto los métodos y estrategias de occidente que afectan gravemente la identidad, cultura y maneras de sentir y relacionarse con el territorio. Vemos, cómo el territorio es visto de manera mística ya que allí encontramos lo mágico, lo mítico y que son factores a tener en cuenta al momento de entender el espacio territorial y la

amplia cosmovisión que allí encontramos, que ofrece las herramientas para su transformación y subsistencia, donde podemos ver que para el Pueblo Kokonuko el territorio es más que simplemente el espacio que habitan, porque es un ente dinámico y social donde intervienen, se relacionan y se llevan a cabo aspectos económicos, ecológicos, políticos, culturales, sociales y simbólicos. Es por ello que podemos evidenciar cómo se relaciona el territorio natural que entra a ser afectado por la mano del hombre y pasa a ser territorio cultural.

El significado de la palabra “indígena” se ha ido modificando con el paso del tiempo, no solo por el mundo occidental, sino por las mismas comunidades, identidades que resaltan principalmente su peso histórico; por eso estos procesos de reconocimiento donde se autodenominan indígenas denota una valoración cultural, social e histórica. Por eso el defender y reconocer las identidades es un lindo proceso de autodeterminaciones y pasos para construir una autorevalorización, donde se toman aspectos importantes para actuar dentro de la historia, y que cambie para no traer nuevamente procesos de injusticias y choques culturales, donde implica también la valorización y reconocimiento de los entes externos y donde también por medio de estos procesos se logra el apoderamiento de la identidad de una manera de resistencia ante el riesgo del despojo del conocimiento.

En el proceso de revitalización que se encuentra haciendo el Resguardo Indígena de Puracé en la búsqueda de recuperar su identidad implica una tarea cultural fuerte al interior de la comunidad. Cuando caemos en cuenta y reconocemos el proceso de asimilación cultural que estamos viviendo, nos empezamos a preocupar y a buscar la manera de recuperar lo perdido y fortalecer lo que se posee.

La identidad puede modificarse y relacionarse con otras identidades y comportamientos sociales, que se encuentran representada en los aspectos materiales y culturales de los territorios.

Esta transformación del concepto socialmente aceptado, pero no solamente desde una visión occidental, sino también desde el propio indígena debido a los cambios sociales y culturales que lo rodean, implica peso histórico. Por lo tanto, estas identidades tienen una valoración cultural social e histórica, que para defenderla y reconocerla antes que nada se requiere de un proceso de reflexión alrededor de estos valores, ya que estos procesos son los que permiten los reconocimientos tanto propios, como externos. “En la medida que van cambiando históricamente la cultura, las tradiciones y la comunidad, las identidades cambian”. (Restrepo, 2012, p.138).

Estos cambios que ha sufrido la comunidad y que inevitablemente tocan al territorio que se habita, donde se convive en armonía con la naturaleza y donde se encuentran lo mágico y lo mítico, aspectos relevantes para la construcción de espacios, donde pasa de ser un patrimonio natural a un patrimonio cultural cuando se es intervenido, pero que por medio de procesos como el amanse de lugares sagrados, se da a través de rituales míticos derivados de la práctica social y cotidiana de la comunidad, donde se avalan el amanse, los cambios y transformaciones para la comunidad como el cultivo o la vivienda y así abrir paso a territorios humanizados.

A su vez, la pérdida de tradiciones parciales de algunos miembros de la comunidad, donde se fracturaron algunos elementos tradicionales de sus mayores, en ocasiones se dirigen a representaciones externas para reemplazar y organizar sus antiguas tradiciones que han quedado en el olvido con el paso del tiempo. Un claro ejemplo es la pérdida de la lengua del Pueblo Kokonuko que a través de la historia tiene características similares a diferentes procesos del país y la región y que enseña cómo históricamente se ha ido perdiendo con el paso del tiempo. La lengua Kokonuko podemos hallar registros de su conservación entre los mayores, y dentro de sus familias, pero con la imposición de una lengua y una cultura dominante, cargada de estigmas socioculturales se produjo el drástico descenso de su uso, y limitando su circulación en

determinados y pequeños espacios. Inevitablemente encontramos comportamientos aprendidos de occidente que afectan fuertemente la cotidianidad propia, especialmente entre la población joven que pone sus expectativas dentro de una cultura externa y hace que estos migren a las ciudades dando su fuerza de trabajo como servicio domésticos o trabajadores de empresas principalmente, aunque no hizo falta salir del territorio, ya que durante muchos años la empresa minera era la que se encontraba dentro del territorio y los comuneros la mano de obra más común.

Este aspecto de la población indígena en zonas urbanas trae otra arista a tener en cuenta y es el cambio de las costumbres propias y su reestructuración dentro del nuevo espacio. Estas migraciones derivan en la resignificación de las tradiciones fuera de los contextos del territorio, o también llamado traslado de tradiciones, pero dentro de su carga cultural y en ocasiones pueden ser tan fuerte el choque cultural y social que puede traer negaciones étnicas por motivos de vergüenza de su origen ancestral. Esto es un claro ejemplo de la no valoración que aún podemos encontrar en ciertos sectores de la comunidad indígena, producto de aspectos como la colonización. Pero estos aspectos sufridos de la aculturación y adaptación donde se han generado cambios culturales no ha hecho que muera una identidad cultural, ni sus elementos, consignas hoy de lucha y preservación de sus pensamientos y territorio en pro de la recuperación de sus tradiciones. Por esto es importante resaltar la importancia de los diferentes procesos de fortalecimiento y recuperación ancestral de ciertos sectores de la sociedad indígena y occidental.

Una de las alternativas a esta problemática es el fortalecimiento del Plan de vida del Pueblo Kokonuko, ya que se constituye como una alternativa al modelo de desarrollo y progreso occidental, estos planes de vida son vitales para la protección y conservación del conocimiento

tradicional indígena. Ellos permiten la construcción colectiva con toda la comunidad, y es la hoja de ruta para la integración de los programas; allí podemos encontrar relatos de la oralidad que buscan la revitalización de estas tradiciones y es importante a la hora de reflexiones comunitarias y sus dinámicas sociales, culturales y económicas principalmente. Se tienen en cuenta aspectos como el territorio, la salud, la cultura, la vivienda, la etnoeducación, niñez, juventud, mujeres, personas mayores, proyectos productivos, y demás aspectos, enfocados como hacíamos referencia anteriormente, a la visión de la comunidad del desarrollo, sus costumbres y particularidades. Por ello, es necesario identificar y promover unos aspectos básicos claves como la educación propia para recuperar saberes propios y así recoger un poco lo perdido durante años de colonización y políticas estatales de occidentalización.

Otra estrategia para poner en consideración es el impulsar y promover espacios de intercambios de experiencias sobre las diferentes medidas creadas de protección a los propios conocimientos tradicionales, intercambio no monetario de productos y fomentar la reciprocidad con miembros de otras comunidades vecinas para así lograr enriquecer el capital social del resguardo.

Hay que continuar en la búsqueda de espacios de articulación con el Estado para ayudar al fortalecimiento de estos procesos, sin la necesidad de ceder las propias estructuras sociales, manteniendo las tradiciones y aspectos culturales y que estas sean reconocidas y respetadas por la institucionalidad en todos sus aspectos.

### **Uso, manejo tradicional y circulación de semillas nativas y criollas**

Miradas alrededor de la vida, cosmovisiones, tiempo, naturaleza, entre otros aspectos, nos dan ideas para definir el espacio y el paisaje. Puesto que el territorio ocupa un espacio de alto valor simbólico dentro de la comunidad, donde habitan personajes míticos, donde inmediatamente vuelven sagrados estos espacios y de alto respeto, en algunos, hasta la terminante prohibición de visitas de personas externas (Rodríguez, 2010).

“Si una persona me pide semillas que yo pueda llegar a tener (...) yo le comparto, sí, porque esa es la tradición y la costumbre acá, la gente sabe que acá encuentra semillas y por eso vienen hasta mi casa, porque saben el cuidado que les doy también y eso es bastante apetecido y también hace que las mismas personas a su regreso me regalen semillas que yo no poseía (...)”.

(J. Guauña, comunicación personal, 2020).

Esta característica de espacio sagrado es un valor que ha ido perdurando y prosperando con el paso del tiempo dentro del simbolismo territorial de la comunidad. Estas interacciones socioculturales con los territorios, donde se determinan los espacios usados para las prácticas tradicionales y donde todo esto genera una sola unidad de identidad alrededor del territorio, es por ello que dentro de la comunidad se encuentra apropiado el manejo responsable del territorio y donde se aplica la concepción ecológica del campo de la apropiación natural de cuatro maneras: Aprovechamiento, conservación, ordenamiento y restauración del ecosistema (Altieri, 1995).

La comunidad del Resguardo Indígena de Puracé tradicionalmente se ha basado en sus formas organizativas, relaciones sociales y sistemas de vida comunicación con la naturaleza por medio de la vía de los mitos y otras maneras de dar explicación a su cosmología y que la transmiten por medio de la oralidad. De ahí la estrecha relación que se tiene con todo su



territorio, lugares sagrados como páramos y lagunas que proveen de sabiduría a la comunidad, plantas medicinales y hábitats para los seres culturales y protectores de la naturaleza.

El manejo ecológico de los recursos naturales a través de formas de acción social colectiva que presentan alternativas al actual modelo de manejo industrial de los recursos naturales mediante propuestas, surgidas de su potencial endógeno, que pretenden un desarrollo alternativo desde los ámbitos de la producción y la circulación alternativa de sus productos, intentando establecer formas de producción y consumo que contribuyan a encarar la crisis ecológica y social, y con ello a enfrentarse al neoliberalismo y a la globalización económica. (Sevilla, 2006).

Podemos partir que el uso que los comuneros Kokonukos del Resguardo Indígena de Puracé realizan alrededor de la semilla y el territorio es su respeto hacia la madre tierra, ya que dentro de su cosmovisión es vista como su casa, fuente de energía y vida. Y donde el cabildo en cabeza de la autoridad y su propia legislación se piensa frecuentemente en el desarrollo sostenible dentro de la armonía con la naturaleza.

Actualmente, los conocimientos relacionados a los usos y manejos de las plantas, se encuentran principalmente en las personas mayores de la comunidad, donde este conocimiento se ve altamente afectado por el paso del tiempo, la pérdida del interés de estos conocimientos por parte de las nuevas generaciones y también de la pérdida de especies vegetales que han sucedido en el territorio. Por ello, la labor que realizan los médicos tradicionales es tan valiosa, ya que son los encargados de neutralizar las prácticas nocivas que realizan los seres humanos hacia el medio ambiente, donde esta biodiversidad y estos conocimientos tan valiosos corren también el riesgo de ser hurtados, sin el consentimiento de las comunidades que los poseen.

Siguiendo en esta línea, uno de los lugares más especiales de la comunidad es en la huerta, lugar cercano a la casa, estrechamente ligado a la figura femenina y donde se gesta una relación a su armonía, ya que, si se encuentra en perfecto equilibrio, con ella, su familia, el territorio y la comunidad, habrá prosperidad en la huerta, la cual ha sido un microterritorio vital a la hora de fortalecer el proceso de recuperación de semillas y la utilización de fertilizantes orgánicos.

En la huerta tenemos un equilibrio a la hora de realizar la siembra, ya que se encuentran cultivos de manera intercalada y gran variedad de plantas como las amargas, dulces, bravas, frías y calientes, donde producto de esto se conserva una gran biodiversidad en espacios reducidos en la cual se busca regular las plagas y también nutrir de cierta manera los suelos. Se considera un espacio vital para la práctica y consolidación de sistemas productivos para la seguridad alimentaria familiar.

La huerta es un sistema tradicional donde se llevan a cabo valores tan significativos como la reciprocidad hacia los otros miembros de la comunidad y hacia la madre tierra, ya que se establece un contrato de obtener y entregar beneficios de manera igualitaria sin dañar el territorio. Allí vemos reflejado los beneficios que la huerta le aporta a la comunidad por medio de sus características especiales, como lo es el manejo del suelo, las maneras de sembrar, la división y organización del trabajo, selección de semillas para el cultivo, entre otros aspectos de gran importancia. Allí podemos encontrar un espacio lleno de magia y plantas donde podemos encontrar hortalizas, tubérculos, leguminosas, árboles frutales en algunos casos y por supuesto las plantas medicinales, por ello es un espacio integral y diverso, donde se conservan las costumbres y los saberes dentro de la familia. Allí se lleva a cabo un sistema de agricultura

propia, de cultivos rotativos y donde su planificación es diferente en cada hogar, donde se toman de una manera muy especial las épocas de verano, lluvia y las fases lunares.

Este lugar es la raíz y la base dentro de la comunidad para fomentar una sana y balanceada alimentación, la preservación y conservación de las semillas tradicionales junto a sus conocimientos y saberes. En las huertas se cultivan generalmente las “plantas frías o frescas” como por ejemplo la malva, el descanse, entre otras; las “plantas calientes” las encontramos en el páramo como son el frailejón, apio de páramo, entre otras. Es por ello que una de las labores más importantes es el momento el cual se comparten las semillas de los cultivos, donde inmerso a esta acción del compartir va incluido el conocimiento y la creación o fortalecimiento de relaciones afectivas y derivan en el aumento de las especies de plantas cultivadas en las huertas en un futuro y esto implica más variedad de plantas alimenticias y medicinales, ya que si una familia no tiene una semilla o especie de planta, otra familia se la podría obsequiar o intercambiar por una que esta segunda familia no tenga. Intercambiando semillas se intercambia historia, prácticas y costumbres. Acciones para confrontar hechos como la apertura económica y las necesidades alimenticias básicas del hogar.

Al momento de realizar la primera siembra, los comuneros realizan un pequeño ritual para que no sufran plagas o daños en el resto de la cosecha y para que puedan realizar buenos intercambios durante el trueque con productos de clima frío y caliente. En tiempos anteriores, estas huertas jugaban un papel de producción más alto, ya que, según relatos recibidos, allí también se podían conseguir no solamente los cultivos para el consumo familiar, sino también plantas maderables para leña, especies que juegan un papel muy importante dentro del control biológico del territorio.

Es por ello que se debe seguir impulsando la creación y el uso de las huertas dentro de la comunidad, para mantener la variedad de plantas necesarias para el consumo alimenticio y medicinal de las familias y buscar la manera de que sean productivas y beneficiosas económicamente para los que las poseen. Fomentar los cultivos propios de semillas producidas en la región y a su vez promover también las técnicas de cultivos limpios. Esta puede ser una gran estrategia para la recuperación de tradiciones sin afectar notablemente a la naturaleza, ya que se estaría ligando la cosmovisión del nexo entre ser humano y el territorio dentro de un contexto armonioso.

Estos conocimientos relacionados fuertemente a la medicina tradicional y a las prácticas propias, conllevan detalles muy precisos en cuanto a los usos de las plantas, el compartir el conocimiento, el desarrollo de habilidades y el conocimiento a cabalidad del territorio, las cuales han mantenido el buen vivir de las comunidades en los territorios, donde no solamente se brindan elementos para curar males, sino también se permite ser una herramienta de interacción ecológica y social, estos conocimientos que principalmente habitan en los médicos mayores y ellos saben el cómo se debe de sembrar y recolectar las plantas según su sabiduría, son los que caminan y recorren los sitios sagrados. Por ello, una de las tradiciones que se preservan de los mayores es la realización de rituales en los lugares sagrados y los espíritus que allí habitan para poder estar en armonía con ellos y así poder vivir en paz con la naturaleza y con la comunidad misma, también es un baño de energía espiritual para ellos. Es por ello que se relaciona también con los animales, plantas, ríos, montañas, páramos, lagunas y astros, ya que son elementos que tienen vida y espíritu y que su relación radica en la energía que se posee (Arbeláez, 1999).

Un aspecto valioso al momento de tener en cuenta para conocer más acerca de los intercambios de semillas son los viajes que realizaban y realizan hoy en día los comuneros. Estas

travesías que algunos custodios de semillas las llevan a cabo en diferentes etapas del año, lo cual dependiendo del tiempo de cosechas de algunas plantas o de las reuniones que se frecuentan con otros resguardos para la creación de espacios de trueques. Semillas tan especiales como el maíz y que se conservan al aire libre en forma de ramillete o también sobre el fogón de la cocina para que el humo lo cuide de plagas y animales; pero también se asolea, proceso que se hace en las mañanas y en las tardes se empacan. Proceso que no dura todo el año, ya que se pone al sol hasta que la semilla esté seca y luego se guarda hasta que llegue el momento preciso de la siembra o consumo.

Los usos que se le dan a las plantas y sus semillas han sido una base primordial en el desarrollo de la comunidad, aquella complejidad nos ha enseñado a través de la historia los aspectos importantes entre la relación de la naturaleza y su sinfonía en conjunto con los procesos sociales y culturales de las comunidades, donde también juega un papel importante la memoria cultural y los aprendizajes.

Junto al equipo del proyecto “*La jigrapucha de la conservación: tejiendo vínculos culturales la conservación de la agrobiodiversidad en Puracé, Cauca*” con ID 4851 de Colciencias, el Semillero de Investigación Etnobiología (SIE), el Grupo de Etnobotánicos Latinoamericanos (GELA) y el Doctorado en Etnobiología y Estudios Bioculturales de la Universidad del Cauca. Se han encontrado estas plantas en las diferentes parcelas de los custodios en el territorio y el uso respectivo que les da la comunidad.

### **Parcela comunitaria La Batea**

La parcela comunitaria La Batea está ubicada en la Vereda Chapio a una altura aproximada de 2741 msnm, parcela donde todos los custodios van a trabajarla y a fomentar el

cuidado de sus semillas desde el año 2010 cuando se formó el grupo de custodios. En la tabla 3 observamos las plantas que allí se encuentran.

**Tabla 3.***Nombres y usos de las plantas de la Parcela Comunitaria La Batea.*

Nombre científico	Nombre común	Parte usada	Categoría de uso	Uso local	Forma de uso, preparación o consumo	Vía de admin
Acelga	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>	Hojas	Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral
Caléndula	<i>Calendula officinalis</i>	Flores	Medicinal	Quemaduras, golpes, inflamación	Macerado, infusión	Oral
Cebolla "pati roja"	<i>Allium fistulosum</i> L.	Bulbo	Alimento	Guisos, sopas	Cocido	Oral
Diente de león	<i>Taraxacum officinale</i> Weber.	Hojas	Medicinal	Dolor de estómago	Infusión	Oral
Frijol cache	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Fruto	Alimento	Sopas, caldos	Cocido	Oral
Lechuga	<i>Lactuca sativa</i>	Hojas	Alimento	Ensaladas	Cocido	Oral
Llantén	<i>Plantago major</i>	Hojas	Medicinal	Desinflamar, gripe	Infusión	Oral
Maíz	<i>Zea mays</i>	Fruto	Alimento	Sopas, arepas	Cocido, macerado	Oral
Papa guata	<i>Solanum tuberosum</i>	Tubérculo	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral
Rábano	<i>Raphanus sativus</i>	Raíz	Alimento	Ensaladas	Cocido	Oral
Ruda	<i>Ruta graveolens</i> L.	Hojas	Medicinal	Dolor de estómago y cabeza, calmar los nervios	Infusión	Oral
Sábila	<i>Aloe vera</i> L.	Hojas	Medicinal	Desinflamar, cicatrizar, úlceras, cuidado del cabello y la piel	Macerado	Oral
Tomillo	<i>Thymus vulgaris</i> .	Hojas	Alimento/ Medicinal	Dolor de estómago, gripe	Infusión	Oral
Zanahoria	<i>Daucus carota</i>	Raíz	Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral

Nota: la anterior tabla podemos ver el nombre científico, nombre común, uso, administración y forma de las diferentes plantas que hemos encontrado en La Parcela Comunitaria de La Batea, con el objetivo de conocer en detalle las diferentes plantas cultivadas y conservadas por los custodios de semillas del Resguardo de Puracé, Cauca. Allí observamos la gran riqueza biológica y cultural que podemos hallar en las plantas y las semillas del territorio y la importancia de cuidar y preservarlas. Adaptado del trabajo de grado en proceso de Martha Isabel Hurtado bajo el marco del proyecto ID 4841. (2020).

### **Parcela Doña Inocencia Caldón**

Parcela ubicada en la Vereda Tabio. Custodia de semillas del Resguardo Indígena de Puracé, su principal cultivo es el maíz. En la tabla 4 observamos la gran variedad de semillas que posee.



**Tabla 4**

*Nombres y usos de las plantas encontradas en la Parcela de Doña Inocencia Caldón.*

ESPECIE	NOMBRE COMÚN	CATEGORÍA DE USO	USO LOCAL	PREPARACIÓN	VÍA DE ADMIN.	PARTE USADA
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>	Acelga	Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Hojas
<i>Arracacia xanthorrhiza</i>	Arracacha amarilla	Alimento	Sopas	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Pisum sativum</i>	Arveja	Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Fruto
<i>Coriandrum sativum</i> L.	Cilantro	Alimento	Aromatizante	Se corta y da sabor a las comidas	Oral	Hojas
<i>Spinacia oleracea</i>	Espinaca	Alimento	Sopas	Cocida	Oral	Hojas
<i>Phaseolus polyanthus</i>	Frijol cache	Alimento	Sopas, caldos	Cocido	Oral	Fruto
<i>Vicia faba</i>	Haba	Alimento	Sopas, caldos	Cocido	Oral	Fruto
<i>Mentha sativa</i> L.	Hierbabuena	Medicinal	Dolor de estómago	Infusión	Oral	Hojas
<i>Foeniculum vulgare</i>	Hinojo	Medicinal	Indigestión, llenura	Infusión	Oral	Todo
<i>Lactuca sativa</i>	Lechuga	Alimento	Ensaladas	Cocido	Oral	Hojas
<i>Plantago major</i>	Llantén	Medicinal	Desinflamar, gripe	Infusión	Oral	Hojas
<i>Zea mays</i>	Maíz amarillo	Alimento	Sopas, arepas	Cocido, macerado	Oral	Fruto
<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Manzanilla	Medicinal	Calmar los nervios, dolor de estómago, cólicos menstruales	Infusión	Oral	Flores, hojas
<i>Origanum majorana</i>	Mejorana	Medicinal	Dolor de estómago, diarrea	Infusión	Oral	Hojas
<i>Origanum vulgare</i> .	Orégano	Saborizante	Dar sabor a la comida	Macerado	Oral	Hojas
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa guata	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Viola tricolor</i>	Pensamiento	Ornamental	Adornar la casa			Toda
<i>Apium petroselinum</i>	Perejil	Alimento, saborizante	Condimentar las sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Hojas
<i>Rosa gallica</i>	Rosa	Ornamental	Adornar la casa			Toda
<i>Peperomia garcía-barriga</i>	Siempreviva	Medicinal	Desinflamar	Infusión	Oral	Hojas
<i>Thymus vulgaris</i> .	Tomillo	Alimento/ Medicinal	Dolor de estómago, gripe	Infusión	Oral	Hojas
<i>Tulipa</i>	Tulipán	Ornamental	Adornar la casa			Toda
<i>Daucus carota</i>	Zanahoria	Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Raíz

Nota: la anterior tabla podemos ver el nombre científico, nombre común, uso, administración y forma de las diferentes plantas que hemos encontrado en La Parcela de Doña Inocencia Caldón, con el objetivo de conocer en detalle las diferentes plantas cultivadas y conservadas por los custodios de semillas del Resguardo de Puracé, Cauca, allí observamos la gran riqueza biológica y cultural que podemos hallar en las plantas y las semillas del territorio y la importancia de cuidar y preservar estas. Adaptado del trabajo de grado en proceso de Martha Isabel Hurtado bajo el marco del proyecto ID 4841 (2020).

### **Parcela Doña Isabel Iziquita**

Conocedora de las fases lunares, siembra dos o tres días después de la luna menguante, en su parcela se encuentra un frailejón blanco traído de Rionegro – Paletará. En la tabla 5 observamos su gran riqueza biológica.

**Tabla 5**

*Nombres y usos de las plantas encontradas en la Parcela de doña Isabel Iziquitá.*

ESPECIE	NOMBRE COMÚN	CATEGORÍA DE USO	USO LOCAL	PREPARACIÓN	VÍA DE ADMIN.	PARTE USADA
<i>Artemisia absinthium L.</i>	Ajenjo	Medicinal	Purgar, indigestión	Molido en seco	Oral	Toda
<i>Allium sativum L.</i>	Ajo morado	Saborizante, medicinal	Condimentar alimentos, asma	Macerado, cocido, infusión	Oral	Fruto
<i>Arracacia xanthorrhiza</i>	Arracacha amarilla	Alimento	Sopas	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Ambrosia cumanensis</i>	Artemisa	Medicinal	Regular menstruación, facilitar la digestión	Infusión	Oral, baños	Hojas
<i>Pisum sativum</i>	Arveja	Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Fruto
<i>Rumex crispus L.</i>	Barrabas	Medicinal	Estreñimiento, subir las defensas	Infusión	Oral	Raíz, hojas
<i>Calendula officinalis</i>	Caléndula	Medicinal	Quemaduras, golpes, inflamación	Macerado, infusión	Oral	Flores
<i>Allium fistulosum L.</i>	Cebolla larga	Alimento	Guisos, sopas	Cocido	Oral	Tallo
<i>Allium cepa</i>	Cebolleta	Alimento	Guisos, sopas	Cocido	Oral	Bulbo
<i>Aloysia citrodora</i>	Cidrón	Medicinal	Dolor de estómago, calmar los nervios, dormir bien	Infusión	Oral	Hojas
<i>Brassica oleracea var. Capitata L.</i>	Col	Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Hojas
<i>Alternanthera mexicana.</i>	Descansé	Medicinal	Purgar, indigestión	Infusión	Oral	Hojas
<i>Espatorium acuminatum</i>	Frailejón cenizo	Medicinal	Tos, asma	Infusión	Oral	Hojas
<i>Vicia faba</i>	Haba	Alimento	Sopas, caldos	Cocido	Oral	Fruto
<i>Plantago major</i>	Llantén	Medicinal	Desinflamar, gripe	Infusión	Oral	Hojas
<i>Tropaeolum tuberosum</i>	Majua	Alimento	Sopas	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Matricaria chamomilla L.</i>	Manzanilla	Medicinal	Calmar los nervios, dolor de estómago, cólicos menstruales	Infusión	Oral	Flores, hojas
<i>Origanum majorana</i>	Mejorana	Medicinal	Dolor de estómago, diarrea	Infusión	Oral	Hojas
<i>Oxalis tuberosa</i>	Oca	Alimento	Sopas, guisos	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Origanum vulgare.</i>	Orégano	Saborizante	Dar sabor a la comida	Macerado	Oral	Hojas
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa colorada coreta	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa guata	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa huevo de indio	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa parda blanca	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa parda roja	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa tornilla amarilla	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Poa pratensis</i>	Pasto poa	Alimento animal	Bovino	Fresco	Oral	Todo
<i>Beta vulgaris</i>	Remolacha	Alimento	Ensaladas	Fresco	Oral	Raíz
<i>Brassica oleracea var. Capitata L.</i>	Repollo	Alimento	Ensaladas	Fresco	Oral	Hojas
<i>Brassica oleracea var. Capitata L.</i>	Repollo	Alimento	Ensaladas	Fresco	Oral	Hojas
<i>Ruta graveolens L.</i>	Ruda	Medicinal	Dolor de estómago y cabeza, calmar los nervios,	Infusión	Oral	Hojas
<i>Lepechinia bullata</i>	Salvia negra	Medicinal	Dolor de estómago	Infusión	Oral	Hojas
<i>Peperomia garcía-barriga</i>	Siempre viva	Medicinal	Desinflamar	Infusión	Oral	Hojas
<i>Thymus vulgaris.</i>	Tomillo crespo	Alimento/ Medicinal	Dolor de estómago, gripe	Infusión	Oral	Hojas
<i>Ullucus tuberosus</i>	Ulluco	Alimento	Sopas, guisos	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Solanum nigrum</i>	Yerba mora	Medicinal	Dolor de estómago	Infusión	Oral	Planta

Nota: la anterior tabla podemos ver el nombre científico, nombre común, uso, administración y forma de las diferentes plantas que hemos encontrado en La Parcela de Doña Isabel Iziquitá, con el objetivo de conocer en detalle las diferentes plantas cultivadas y conservadas por los custodios de semillas del Resguardo de Puracé, Cauca, allí observamos la gran riqueza biológica y cultural que podemos hallar en las plantas y las semillas del territorio y la importancia de cuidar y preservar estas. Adaptado del trabajo de grado en proceso de Martha Isabel Hurtado bajo el marco del proyecto ID 4841 (2020).

### **Parcela Doña Sebastiana Escobar**

Parcela ubicada en la Vereda Campamento, antes llamada Vereda Chichigüara, en la parcela resalta un frailejón cenizo que trajo desde Paletará, lo primero que sembró Doña Sebastiana en su parcela fue papa común, utiliza el salvado de maíz, la miel de purga y la levadura para controlar las plagas. En la tabla 6 encontramos la variedad de plantas que se encuentran en su parcela.

Tabla 6.

Nombres y usos de las plantas encontradas en la parcela de Doña Sebastiana Escobar.

ESPECIE	NOMBRE COMÚN	CATEGORÍA DE USO	USO LOCAL	PREPARACIÓN	VÍA DE ADMIN.	PARTE USADA
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>	Acelga	Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Hojas
<i>Capsicum frutescens</i>	Ají	Alimento	Saborizante	Macerado para preparar salsa y acompañar las comidas	Oral	Fruto
<i>Allium sativum</i> L.	Ajo	Saborizante, medicinal	Condimentar alimentos, asma	Macerado, cocido, infusión	Oral	Fruto
<i>Cyclanthera pedata</i>	Alchucha	Alimento	Guisos	Cocido	Oral	Fruto
<i>Apium graveolens</i>	Apio	Alimento/Medicinal	Ensaladas, mejorar la digestión	Otro (crudo, jugo)	Oral	Tallo, hojas
<i>Borago officinalis</i>	Borracha	Medicinal	Bronquitis	Infusión	Oral	Flores
<i>Tithonia diversifolia</i> (Hemsl.) Gray	Botón de oro	Alimento animal	Pecuario		Oral	Planta
<i>Calendula officinalis</i>	Caléndula	Medicinal	Quemaduras, golpes, inflamación	Macerado, infusión	Oral	Flores
<i>Zantedeschia aethiopica</i>	Cartucho	Ornamental	Adornar la casa			Toda
<i>Allium fistulosum</i> L.	Cebolla larga	Alimento	Guisos, sopas	Cocido	Oral	Tallo
<i>Aloysia citrodora</i>	Cidrón	Medicinal	Dolor de estómago, calmar los nervios, dormir bien	Infusión	Oral	Hojas
<i>Dianthus caryophyllus</i>	Clavel	Ornamental	Adornar la casa			Toda
<i>Dianthus caryophyllus</i>	Clavel	Ornamental	Adornar la casa			Toda
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>Capitata</i> L.	Col	Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Hojas
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i>	Coliflor	Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Flor
<i>Dahlia</i> spp.	Dalia amarilla	Ornamental	Adornar la casa			Toda
<i>Alternanthera mexicana</i> .	Descansé	Medicinal	Purgar, indigestión	Infusión	Oral	Hojas
<i>Prunus persica</i>	Durazno	Alimento	Fruta	Sin modificación	Oral	Fruto
<i>Espatorium acuminatum</i>	Fralejón cenizo	Medicinal	Tos, asma	Infusión	Oral	Hojas
<i>Phaseolus polyanthus</i>	Frijol cache	Alimento	Sopas, caldos	Cocido	Oral	Fruto
<i>Geranium</i> spp	Geranio	Ornamental	Adornar la casa			Toda
<i>Gladiolus</i>	Gladiolos	Ornamental	Adornar la casa			Toda
<i>Vicia faba</i>	Haba	Alimento	Sopas, caldos	Cocido	Oral	Fruto
<i>Ficus carica</i> L.	Higo	Medicinal	Estreñimiento, indigestión, fertilidad	Fresco, infusión	Oral	Fruto, hojas
<i>Lactuca sativa</i>	Lechuga	Alimento	Ensaladas	Cocido	Oral	Hojas
<i>Zea mays</i>	Maíz amarillo	Alimento	Sopas, arepas	Cocido, macerado	Oral	Fruto
<i>Tropaeolum tuberosum</i>	Majua	Alimento	Sopas	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Manzanilla	Medicinal	Calmar los nervios, dolor de estómago, cólicos menstruales	Infusión	Oral	Flores, hojas
<i>Bellis perennis</i>	Margarita	Ornamental	Adornar la casa			Toda
<i>Origanum vulgare</i> .	Orégano	Saborizante	Dar sabor a la comida	Macerado	Oral	Hojas
<i>Coccothrinax argentata</i>	Palmicha	Ornamental	Adornar la casa			Toda
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa común	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Viola tricolor</i>	Pensamiento	Ornamental	Adornar la casa			Toda
<i>Apium petroselinum</i>	Perejil	Alimento, saborizante	Condimentar las sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Hojas
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>Capitata</i> L.	Repollo de peña	Alimento	Ensaladas	Fresco	Oral	Hojas
<i>Rosa gallica</i>	Rosa	Ornamental	Adornar la casa			Toda
<i>Ruta graveolens</i> L.	Ruda	Medicinal	Dolor de estómago y cabeza, calmar los nervios,	Infusión	Oral	Hojas
<i>Ruta graveolens</i> L.	Ruda de perro	Medicinal	Dolor de estómago y cabeza, calmar los nervios,	Infusión	Oral	Hojas
<i>Aloe vera</i> L.	Sábila macho	Medicinal	Desinflamar, cicatrizar, úlceras, embellecer el cabello y la piel	Macerado	Oral	Hojas
<i>Salvia officinalis</i> L.	Salvia	Medicinal	Tos, dolor de garganta, inflamación del estómago	Infusión	Oral	Hojas
<i>Peperomia garcía-barriga</i>	Siempreviva	Medicinal	Desinflamar	Infusión	Oral	Hojas
<i>Nicotiana tabacum</i>	Tabaco	Medicinal	Purgar, calmar los nervios	Infusión	Oral	Hojas
<i>Thymus vulgaris</i> .	Tomillo	Alimento/ Medicinal	Dolor de estómago, gripe	Infusión	Oral	Hojas
<i>Melissa officinalis</i> L.	Toronjil	Medicinal	Dolor de estómago, calmar los nervios	Infusión	Oral	Hojas
<i>Physalis peruviana</i>	Uchuva	Alimento	Bebida, fruta	Sin cáscara en agua y azúcar, fresco	Oral	Fruto
<i>Brachyotum strigosum</i>	Zarcillejo	Ornamental	Adornar la casa			Toda

Nota: la anterior tabla podemos ver el nombre científico, nombre común, uso, administración y forma de las diferentes plantas que hemos encontrado en La Parcela de Doña Sebastiana Escobar, con el objetivo de conocer en detalle las diferentes plantas cultivadas y conservadas por los custodios de semillas del Resguardo de Puracé – Cauca, allí observamos la gran riqueza biológica y cultural que podemos hallar en las plantas y las semillas del territorio y la importancia de cuidar y preservar estas. Adaptado del trabajo de grado en proceso de Martha Isabel Hurtado bajo el marco del proyecto ID 4841 (2020).

### Parcela Don Absalón Escobar

Parcela ubicada en la Vereda Campamento, en su parcela posee inconvenientes con el gusano blanco y la polilla guatemalteca, utiliza las habas y el botón de oro como abono orgánico, ve en el paletón o tucán (ave que se encuentra en el territorio) un indicador ambiental de lluvia y de verano. En la tabla 7 observamos la variedad de su parcela.

**Tabla 7**

*Nombres y usos de las plantas encontradas en la Parcela de Don Absalón Escobar.*

ESPECIE	NOMBRE COMÚN	CATEGORÍA DE USO	USO LOCAL	PREPARACIÓN	VÍA DE ADMIN.	PARTE USADA
<i>Rumex crispus L.</i>	Barrabas	Medicinal	Estreñimiento, subir las defensas	Infusión	Oral	Raíz, hojas
<i>Ullucus tuberosus</i>	Ulluco	Alimento	Sopas, guisos	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Vicia faba</i>	Haba	Alimento	Sopas, caldos	Cocido	Oral	Fruto
<i>Allium fistulosum L.</i>	Cebolla larga	Alimento	Guisos, sopas	Cocido	Oral	Tallo
<i>Allium sativum L.</i>	Ajo blanco	Saborizante, medicinal	Condimentar alimentos, asma	Macerado, cocido, infusión	Oral	Fruto
<i>Zea mays</i>	Maíz	Alimento	Sopas, arepas	Cocido, macerado	Oral	Fruto
<i>Pennisetum clandestinum</i>	Kikuyo	Alimento animal	Bovino	Fresco	Oral	Todo
<i>Tropaeolum tuberosum</i>	Majua	Alimento	Sopas	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Beta vulgaris var. cicla</i>	Acelga	Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Hojas
<i>Brassica oleracea var. Capitata L.</i>	Repollo de montaña	Alimento	Ensaladas	Fresco	Oral	Hojas
<i>Arracacia xanthorrhiza</i>	Arracacha	Alimento	Sopas	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Cucurbita moschata</i>	Zapallo	Alimento	Guisos	Cocido	Oral	Fruto
<i>Daucus carota</i>	Zanahoria	Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Raíz
<i>Brassica oleracea var. Capitata L.</i>	col	Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Hojas
<i>Oxalis tuberosa</i>	Oca	Alimento	Sopas, guisos	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Pisum sativum</i>	Arveja	Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Fruto

Nota: la anterior tabla podemos ver el nombre científico, nombre común, uso, administración y forma de las diferentes plantas que hemos encontrado en La Parcela de Don Absalón Escobar, con el objetivo de conocer en detalle las diferentes plantas cultivadas y conservadas por los custodios de semillas del Resguardo de Puracé, Cauca, allí observamos la gran riqueza biológica y cultural que podemos hallar en las plantas y las semillas del territorio y la importancia de cuidar y preservar estas. Adaptado del trabajo de grado en proceso de Martha Isabel Hurtado bajo el marco del proyecto ID 4841 (2020).

### **Parcela Doña Nelly Pizo**

Parcela ubicada en la Vereda Tabio. Custodia de semillas del Resguardo Indígena de Puracé. San Miguel (El patrono del municipio) le sirve como indicador ambiental ya que su imagen está relacionada al clima (si está pálida la imagen, significa que está bravo y por lo tanto será verano; si la imagen está “rosadita”, significa que está contento y serán periodos de lluvia). Siembra sus semillas en cuarto menguante. En la tabla 8 observamos la variedad de plantas y cultivos que posee Doña Nelly.

**Tabla 8.**

*Nombre y usos de las plantas encontradas en la Parcela de Doña Nelly Pizo.*

<b>CATEGORÍA DE USO</b>	<b>USO LOCAL</b>	<b>PREPARACIÓN</b>	<b>VÍA DE ADMIN.</b>	<b>PARTE USADA</b>
Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Hojas
Medicinal	Refrescar quemaduras, piel irritada	Se coje, se corta y se hace un emplasto en la zona afectada	Local	Hojas
Alimento	Ensaladas	Sin modificación	Oral	Fruto
Medicinal	Purgar, indigestión	Molido en seco	Oral	Toda
Saborizante, medicinal	Condimentar alimentos, asma	Macerado, cocido, infusión	Oral	Fruto
Medicinal	Adelgazar, digestión	Infusión	Oral	Hojas
Alimento	Sopas	Cocido	Oral	Tubérculo
Alimento	Sopas	Cocido	Oral	Tubérculo
Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Fruto
Ornamental	Adornar la casa			Toda
Medicinal	Estreñimiento, subir las defensas	Infusión	Oral	Raíz, hojas
Alimento	Sopas	Cocido	Oral	Tubérculo
Medicinal	Bronquitis	Infusión	Oral	Flores
Alimento	Guisos, sopas	Cocido	Oral	Tallo
Alimento	Guisos, sopas	Cocido	Oral	Bulbo
Alimento	Guisos, sopas	Cocido	Oral	Tallo
Medicinal	Dolor de estómago, calmar los nervios, dormir bien	Infusión	Oral	Hojas
Alimento	Aromatizante	Se corta y da sabor a las comidas	Oral	Hojas
Ornamental	Adornar la casa			Toda
Ornamental	Adornar la casa			Toda
Alimento	Bebida	Se corta la pulpa, se agrega agua, azúcar, se cieme y se sirve	Oral	Fruto
Ornamental	Adornar la casa			Toda
Alimento	Sopas	Cocida	Oral	Hojas
Material	Artesanías			Hojas
Alimento	Sopas, caldos	Cocido	Oral	Fruto
Alimento	Sopas, caldos	Cocido	Oral	Fruto
Ornamental	Adornar la casa			Toda
Ornamental	Adornar la casa			Toda
Alimento	Ensaladas	Cocido	Oral	Hojas
Medicinal	Desinflamar, gripe	Infusión	Oral	Hojas
Alimento	Sopas, arepas	Cocido, macerado	Oral	Fruto
Medicinal	Calmar los nervios, dolor de estómago, cólicos menstruales	Infusión	Oral	Flores, hojas
Medicinal	Dolor de estómago, diarrea	Infusión	Oral	Hojas
Medicinal	Cólicos, mareos	Infusión	Oral	Hojas
Alimento	Ensaladas	Cocido	Oral	Raíz
Alimento	Ensaladas	Cocido	Oral	Raíz
Saborizante	Dar sabor a la comida	Macerado	Oral	Hojas
Medicinal	Parásitos intestinales	Infusión	Oral	Hojas
Ornamental	Adornar la casa			Toda
Alimento, saborizante	Condimentar las sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Hojas
Alimento	Ensaladas	Fresco	Oral	Raíz
Alimento	Ensaladas	Fresco	Oral	Hojas
Medicinal, aromatizante	Tratar el asma, dolor de estómago, condimentar las carnes	Infusión	Oral	Hojas
Medicinal	Dolor de estómago y cabeza, calmar los nervios,	Infusión	Oral	Hojas
Medicinal	Desinflamar, cicatrizar, úlceras, embellecer el cabello y la piel	Macerado	Oral	Hojas
Medicinal	Tos, dolor de garganta, inflamación del estómago	Infusión	Oral	Hojas
Ornamental	Adornar la casa			Toda
Ornamental	Adornar la casa			Toda
Alimento	Bebida	Picada con agua y azúcar	Oral	Fruto
Alimento/ Medicinal	Dolor de estómago, gripe	Infusión	Oral	Hojas
Alimento/ Medicinal	Dolor de estómago, gripe	Infusión	Oral	Hojas
Alimento	Bebida, fruta	Sin cáscara en agua y azúcar, fresco	Oral	Fruto
Medicinal	Diabetes	Infusión	Oral	Tubérculo
Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Raíz



Nota: la anterior tabla podemos ver el nombre científico, nombre común, uso, administración y forma de las diferentes plantas que hemos encontrado en La Parcela de Doña Nelly Piso, con el objetivo de conocer en detalle las diferentes plantas cultivadas y conservadas por los custodios de semillas del Resguardo de Puracé, Cauca, allí observamos la gran riqueza biológica y cultural que podemos hallar en las plantas y las semillas del territorio y la importancia de cuidar y preservar estas. Adaptado del trabajo de grado en proceso de Martha Isabel Hurtado bajo el marco del proyecto ID 4841 (2020).

### **Parcelas Don Julio Guauña**

Custodio de semillas del Resguardo Indígena de Puracé, su parcela principal está ubicada en la cabecera del municipio de Puracé a una altura aproximada de 2544 msnm, su principal labor es la conservación de las semillas de papa las cuales turna también con los cultivos de zapallo, maíz, frijol y nabos (tabla 9). Es otro gran conocedor de las fases lunares y procura sembrar el último día de la luna llena, después de una cosecha deja descansar su suelo por lo menos 4 días para no saturarlo. Tiene indicadores naturales como la lombriz (indicadora de invierno), la golondrina (indicadora de verano) el Volcán Puracé (despejado significa que pasará la helada, nevado que caerá granizo) y el río ya que cuando es muy fuerte significa que seguirá el verano.

**Tabla 9**

*Nombre y usos de las plantas encontradas en las parcelas de Don Julio Guauña.*

NOMBRE COMÚN	CATEGORÍA DE USO	USO LOCAL	PREPARACIÓN	VÍA DE ADMIN.	PARTE USADA
Alcachofa	Medicinal	Adelgazar, digestión	Infusión	Oral	Hojas
Cidrón	Medicinal	Dolor de estómago, calmar los nervios, dormir bien	Infusión	Oral	Hojas
Acelga	Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Hojas
Mora común	Alimento	Bebida	Jugo en agua o leche con azúcar	Oral	Fruto
Mora de castilla	Alimento	Bebida	Jugo en agua o leche con azúcar	Oral	Fruto
Jengibre	Medicinal	Dolor de garganta, tos, indigestión	Infusión	Oral	Raíz
Feijoa	Alimento	Fruta	Fresca sólo la pulpa	Oral	Fruto
Maracuya	Alimento	Bebida	Picada con agua y azúcar	Oral	Fruto
Salvia negra	Medicinal	Dolor de estómago	Infusión	Oral	Hojas
Zapallo	Alimento	Guisos	Cocido	Oral	Fruto
Arveja	Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Fruto
Tomate de árbol	Alimento	Bebida	Picada con agua y azúcar	Oral	Fruto
Curuba	Alimento	Bebida	Se corta la pulpa, se agrega agua, azúcar, se cierne y se sirve	Oral	Fruto
Lulo	Alimento/Medicinal	Bebida, bajar la presión	Picada con agua y azúcar	Oral	Fruto
Maíz negro	Alimento	Sopas, arepas	Cocido, macerado	Oral	Fruto
Yacón	Medicinal	Diabetes	Infusión	Oral	Tubérculo
Uchuva	Alimento	Bebida, fruta	Sin cáscara en agua y azúcar, fresco	Oral	Fruto
Frijol amarillo	Alimento	Sopas, caldos	Cocido	Oral	Fruto
Zanahoria blanca	Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Raíz
Cilantro	Alimento	Aromatizante	Se corta y da sabor a las comidas	Oral	Hojas
Cebolla larga	Alimento	Guisos, sopas	Cocido	Oral	Tallo
Haba de la rosada	Alimento	Sopas, caldos	Cocido	Oral	Fruto
Arracacha del Ecuador	Alimento	Sopas	Cocido	Oral	Tubérculo
Arracacha amarilla	Alimento	Sopas	Cocido	Oral	Tubérculo
Cebolleta	Alimento	Guisos, sopas	Cocido	Oral	Bulbo
Aguacate	Alimento	Ensaladas	Sin modificación	Oral	Fruto
Frijol rojo	Alimento	Sopas, caldos	Cocido	Oral	Fruto
Pasto	Alimento animal	Bovino	Fresco	Oral	Todo
Frijol ombligo rojo	Alimento	Sopas, caldos	Cocido	Oral	Fruto
Paico	Medicinal	Parásitos intestinales	Infusión	Oral	Hojas
Frijol morado	Alimento	Sopas, caldos	Cocido	Oral	Fruto
Frijol torta	Alimento	Sopas, caldos	Cocido	Oral	Fruto
AjÍ	Alimento	Saborizante	Macerado para preparar salsa y acompañar las comidas	Oral	Fruto
Granadilla	Alimento	Bebida	Otro (licuado)	Oral	Fruto
Arracacha morada	Alimento	Sopas	Cocido	Oral	Tubérculo
Caña de azúcar	Alimento	Bebida	Jugo	Oral	Tallo
Cebolleta roja	Alimento	Guisos, sopas	Cocido	Oral	Bulbo
Granada	Alimento	Bebida	Otro (licuado)	Oral	Fruto
Haba de corazón	Alimento	Sopas, caldos	Cocido	Oral	Fruto
Maíz capio blanco	Alimento	Sopas, arepas	Cocido, macerado	Oral	Fruto
Maíz de seis meses	Alimento	Sopas, arepas	Cocido, macerado	Oral	Fruto
Maíz del bordo	Alimento	Sopas, arepas	Cocido, macerado	Oral	Fruto
México	Alimento	Mazamorra	Cocido	Oral	Fruto
Morera	Alimento	Bebida	Jugo en agua o leche con azúcar	Oral	Fruto
Oca	Alimento	Sopas, guisos	Cocido	Oral	Tubérculo
Papa Guata	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral	Tubérculo

ESPECIE	NOMBRE COMÚN	CATEGORÍA DE USO	USO LOCAL	PREPARACIÓN	VÍA DE ADMIN.	PARTE USADA
<i>Pisum sativum</i>	Arveja	Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Fruto
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Frijol rojo	Alimento	Sopas, caldos	Cocido	Oral	Fruto
<i>Zea mays</i>	Maíz amarillo criollo	Alimento	Sopas, arepas	Cocido, macerado	Oral	Fruto
<i>Zea mays</i>	Maíz capio blanco	Alimento	Sopas, arepas	Cocido, macerado	Oral	Fruto
<i>Zea mays</i>	Maíz espín	Alimento	Sopas, arepas	Cocido, macerado	Oral	Fruto
<i>Zea mays</i>	Maíz negro	Alimento	Sopas, arepas	Cocido, macerado	Oral	Fruto
<i>Brassica rapa subsp. rapa</i>	Nabo	Alimento	Ensaladas	Cocido	Oral	Raíz
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa amarilla	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa conga rosada	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa guata	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa manzana	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa montañera	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa morasurco	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa parda	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa peruana	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa sabana blanca	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa sabanera	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa tornillera morada	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa yema de huevo	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Daucus carota</i>	Zanahoria	Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Raíz

Nota: la anterior tabla podemos ver el nombre científico, nombre común, uso, administración y forma de las diferentes plantas que hemos encontrado en las arcenas de Don Julio Guauña, con el objetivo de conocer en detalle las diferentes plantas cultivadas y conservadas por los custodios de semillas del Resguardo de Puracé – Cauca, allí observamos la gran riqueza biológica y cultural que podemos hallar en las plantas y las semillas del territorio y la importancia de cuidar y preservar estas. Adaptado del trabajo de grado en proceso de Martha Isabel Hurtado bajo el marco del proyecto ID 4841 (2020).

### **Parcela Don Apolinar Pizo**

Parcela ubicada en el Alto Anambío, a una altura aproximada de 3139 msnm. Don Apolinar, custodio de semillas del Resguardo de Puracé. Él, realiza una relación de plantas para el beneficio de la comunidad, principalmente entrelazadas a la haba, oca, ullucos (tabla 10), pero

en su parcela también encontramos plantas silvestres o toleradas porque según él, estas ayudan a las plantas de sus cultivos en su parcela. Conoce muy bien las fases lunares, así que siembra faltando 4 días para la luna llena y cosecha en la misma luna, cuida sus semillas en el humo del fogón de su cocina para que los depredadores no la dañen y posteriormente las lleva a un lugar oscuro para que se preserven allí. Ha tenido experiencias con el duende y lo describe como un ser picaron que se le debe de tener mucho respeto, porque si no se hace puede dañar cultivos. Es un gran compositor dentro de su comunidad, ha compuesto canciones a las semillas y animales. Sus cultivos de papa y maíz los turna con el del haba para así nutrir el suelo.

**Tabla 10**

*Nombre y usos de las plantas encontradas en la Parcela de Don Apolinar Pizo.*

ESPECIE	NOMBRE COMÚN	CATEGORÍA DE USO	USO LOCAL	PREPARACIÓN	VÍA DE ADMIN.	PARTE USADA
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>	Acelga	Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Hojas
<i>Capsicum frutescens</i>	Ají	Alimento	Saborizante	Macerado para preparar salsa y acompañar las comidas	Oral	Fruto
<i>Pisum sativum</i>	Arveja	Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Fruto
<i>Calendula officinalis</i>	Caléndula	Medicinal	Quemaduras, golpes, inflamación	Macerado, infusión	Oral	Flores
<i>Allium fistulosum</i> L.	Cebolla blanca	Alimento	Guisos, sopas	Cocido	Oral	Tallo
<i>Baccharis latifolia</i>	Chilco	Medicinal	Tratar la diarrea en niños, resfriados	Infusión	Oral	Hojas
<i>Aloysia citrodora</i>	Cidrón	Medicinal	Dolor de estómago, calmar los nervios, dormir bien	Infusión	Oral	Hojas
<i>Phaseolus polyanthus</i>	Frijol cachea	Alimento	Sopas, caldos	Cocido	Oral	Fruto
<i>Geranium sylvaticum</i>	Geranio	Ornamental	Adornar la casa			Toda
<i>Vicia faba</i>	Haba	Alimento	Sopas, caldos	Cocido	Oral	Fruto
<i>Mentha sativa</i> L.	Hierbabuena	Medicinal	Dolor de estómago	Infusión	Oral	Hojas
<i>Plantago major</i>	Llantén	Medicinal	Desinflamar, gripe	Infusión	Oral	Hojas
<i>Zea mays</i>	Maíz maní	Alimento	Sopas, arepas	Cocido, macerado	Oral	Fruto
<i>Tropaeolum tuberosum</i>	Majua	Alimento	Sopas	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Malva parviflora</i>	Malva	Medicinal	Tos, gastritis	Infusión	Oral	Hojas
<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Manzanilla	Medicinal	Calmar los nervios, dolor de estómago, cólicos menstruales	Infusión	Oral	Flores, hojas
<i>Origanum majorana</i>	Mejorana	Medicinal	Dolor de estómago, diarrea	Infusión	Oral	Hojas
<i>Mentha rotundifolia</i> L.	Menta	Medicinal	Cólicos, mareos	Infusión	Oral	Hojas
<i>Oxalis tuberosa</i>	Oca	Alimento	Sopas, guisos	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Origanum vulgare</i> .	Orégano	Saborizante	Dar sabor a la comida	Macerado	Oral	Hojas
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa huevo de toro	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa parda	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa única	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Viola tricolor</i>	Pensamiento	Ornamental	Adornar la casa			Toda
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>Capitata</i> L.	Repollo de peña	Alimento	Ensaladas	Fresco	Oral	Hojas
<i>Ruta graveolens</i> L.	Ruda	Medicinal	Dolor de estómago y cabeza, calmar los nervios,	Infusión	Oral	Hojas
<i>Lepechinia bullata</i>	Salvia negra	Medicinal	Dolor de estómago	Infusión	Oral	Hojas
<i>Peperomia garcía-barriga</i>	Siempreviva	Medicinal	Desinflamar	Infusión	Oral	Hojas
<i>Thymus vulgaris</i>	Tomillo	Alimento/ Medicinal	Dolor de estómago, gripe	Infusión	Oral	Hojas
<i>Ullucus tuberosus</i>	Ulluco blanco	Alimento	Sopas, guisos	Cocido	Oral	Tubérculo
<i>Ullucus tuberosus</i>	Ulluco morado	Alimento	Sopas, guisos	Cocido	Oral	Tubérculo

Nota: la anterior tabla podemos ver el nombre científico, nombre común, uso, administración y forma de las diferentes plantas que hemos encontrado en La Parcela de Don Apolinar Pizo, con el objetivo de conocer en detalle las diferentes plantas cultivadas y conservadas por los custodios de semillas del Resguardo de Puracé, Cauca, allí observamos la gran riqueza biológica y cultural que podemos hallar en las plantas y las semillas del territorio y la importancia de cuidar y preservar estas. Adaptado del trabajo de grado en proceso de Martha Isabel Hurtado bajo el marco del proyecto ID 4841 (2020).

### **Parcela Doña María Manquillo**

Parcela ubicada en la Vereda Tabio, altura aproximada de 2897 msnm, custodia de semillas del Resguardo Indígena de Puracé. Conoce y aplica muy bien las fases lunares y la siembra de las semillas, las realiza cada séptimo día de luna creciente para que así salgan plantas fuertes y con excelentes frutos. No toca sus plantas después de las 6 de la tarde, ya que afirma que sus plantas están durmiendo y las puede dañar. Las plagas del huerto las controla con ají y ajo. En la tabla 11 observamos la variedad de plantas que posee Doña María Manquillo en su parcela.

**Tabla 11**

*Nombres y usos de las plantas encontradas en la parcela de Doña María Manquillo.*

NOMBRE COMÚN	CATEGORÍA DE USO	USO LOCAL	PREPARACIÓN	VÍA DE ADMIN.	PARTE USADA
Acelga	Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Hojas
Achira	Medicinal	Refrescar quemaduras, piel irritada	Se coje, se corta y se hace un emplasto en la zona afectada	Local	Hojas
Ajenjo	Medicinal	Purgar, indigestión	Molido en seco	Oral	Toda
Aji morado	Alimento	Saborizante	Macerado para preparar salsa y acompañar las comidas	Oral	Fruto
Ajo	Saborizante, medicinal	Condimentar alimentos, asma	Macerado, cocido, infusión	Oral	Fruto
Arracacha	Alimento	Sopas	Cocido	Oral	Tubérculo
Artemisa	Medicinal	Regular menstruación, facilitar la digestión	Infusión	Oral, baños	Hojas
Caléndula	Medicinal	Quemaduras, golpes, inflamación	Macerado, infusión	Oral	Flores
Cebolleta blanca	Alimento	Guisos, sopas	Cocido	Oral	Bulbo
Cilantro	Alimento	Aromatizante	Se corta y da sabor a las comidas	Oral	Hojas
Col	Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Hojas
Espinaca	Alimento	Sopas	Cocida	Oral	Hojas
Frijol cache	Alimento	Sopas, caldos	Cocido	Oral	Fruto
Frijol cache	Alimento	Sopas, caldos	Cocido	Oral	Fruto
frijol de vara	Alimento	Sopas, caldos	Cocido	Oral	Fruto
Guayaba	Alimento/ Medicinal	Bebida, antidiarreica	Cocido, licuado	Oral	Fruto
Haba	Alimento	Sopas, caldos	Cocido	Oral	Fruto
Hierbabuena	Medicinal	Dolor de estómago	Infusión	Oral	Hojas
linaza	Medicinal	Estreñimiento	Infusión	Oral	Semilla
Llantén	Medicinal	Desinflamar, gripe	Infusión	Oral	Hojas
Maíz	Alimento	Sopas, arepas	Cocido, macerado	Oral	Fruto
Majua	Alimento	Sopas	Cocido	Oral	Tubérculo
Malva	Medicinal	Tos, gastritis	Infusión	Oral	Hojas
Manzanilla	Medicinal	Calmar los nervios, dolor de estómago, cólicos menstruales	Infusión	Oral	Flores, hojas
Manzanilla	Medicinal	Calmar los nervios, dolor de estómago, cólicos menstruales	Infusión	Oral	Flores, hojas
Manzanilla pastusa	Medicinal	Calmar los nervios, dolor de estómago, cólicos menstruales	Infusión	Oral	Flores, hojas
Orégano	Saborizante	Dar sabor a la comida	Macerado	Oral	Hojas
Paico	Medicinal	Parásitos intestinales	Infusión	Oral	Hojas
Perejil	Alimento, saborizante	Condimentar las sopas, ensaladas	Cocido	Oral	Hojas
Romero	Medicinal, aromatizante	Tratar el asma, dolor de estómago, condimentar las carnes	Infusión, macerado	Oral	Hojas
Ruda	Medicinal	Dolor de estómago y cabeza, calmar los nervios,	Infusión	Oral	Hojas
Sábila	Medicinal	Desinflamar, cicatrizar, úlceras, embellecer el cabello y la piel	Macerado	Oral	Hojas
Salvia	Medicinal	Tos, dolor de garganta, inflamación del estómago	Infusión	Oral	Hojas
Tomillo	Alimento/ Medicinal	Dolor de estómago, gripe	Infusión	Oral	Hojas
Toronjil	Medicinal	Dolor de estómago, calmar los nervios	Infusión	Oral	Hojas

Nota: la anterior tabla podemos ver el nombre científico, nombre común, uso, administración y forma de las diferentes plantas que hemos encontrado en La Parcela Comunitaria de Doña María Manquillo, con el objetivo de conocer en detalle las diferentes plantas cultivadas y conservadas por los custodios de semillas del Resguardo de Puracé, Cauca, allí observamos la gran riqueza biológica y cultural que podemos hallar en las plantas y las semillas del territorio y la importancia de cuidar y preservar estas. Adaptado del trabajo de grado en proceso de Martha Isabel Hurtado bajo el marco del proyecto ID 4841 (2020).

### **Parcela Don Patricio Pizo**

Parcela ubicada en la vereda Anambio, en una altura aproximada de 2195 msnm, custodio de semillas que conoce muy bien las fases lunares ya que realiza su siembra durante la luna menguante, su principal cultivo es el café y las variedades que posee son arábigo, caturro y castilla, pero también posee cultivos de pancoger como la yuca, arracacha, aguacate, batata y limón principalmente (tabla 12).



**Tabla 12.**

*Nombre y usos de las plantas encontradas en la Parcela de Don Patricio Pizo.*

Nombre científico	Nombre común	Parte usada	Categoría de uso	Uso local	Forma de uso, preparación o consumo	Vía de admin.
<i>Persea americana Mill.</i>	Aguacate	Fruto	Alimento	Ensaladas	Sin modificación	Oral
<i>Arracacia xanthorrhiza</i>	Arracacha	Tubérculo	Alimento	Sopas	Cocido	Oral
<i>Ipomoea batata</i>	Batata	Tubérculo	Alimento	Sopas	Cocido	Oral
<i>Coffea arabica</i>	Café arábigo	Fruto	Alimento	Bebida	Molido en seco, triturado, se agrega agua y azúcar y se toma	Infusión
<i>Coffea arabica</i>	Café castilla	Fruto	Alimento	Bebida	Molido en seco, triturado, se agrega agua y azúcar y se toma	Infusión
<i>Coffea arabica</i>	Café caturra	Fruto	Alimento	Bebida	Molido en seco, triturado, se agrega agua y azúcar y se toma	Infusión
<i>Allium fistulosum L</i>	Cebolla larga	Tallo	Alimento	Guisos, sopas	Cocido	Oral
<i>Taraxacum officinale Weber.</i>	Diente de león	Hojas	Medicinal	Dolor de estómago	Infusión	Oral
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Frijol plano	Fruto	Alimento	Sopas, caldos	Cocido	Oral
<i>Psidium guajava</i>	Guayaba	Fruto	Alimento/ Medicinal	Bebida, antidiarreica	Cocido, licuado	Oral
<i>Citrus limon</i>	Limón	Fruto	Alimento/Medicinal	Saborizante, bebida	Zumo, jugos	Oral
<i>Zea mays</i>	Maíz amarillo	Fruto	Alimento	Sopas, arepas	Cocido, macerado	Oral
<i>Zea mays</i>	Maíz criollo	Fruto	Alimento	Sopas, arepas	Cocido, macerado	Oral
<i>Matricaria chamomilla L.</i>	Manzanilla	Flores	Medicinal	Calmar los nervios, dolor de estómago, cólicos menstruales	Infusión	Oral
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa guata	Tubérculo	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa huevo de indio	Tubérculo	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral
<i>Solanum tuberosum</i>	Papa parda blanca	Tubérculo	Alimento	Sopas, ensaladas, frita	Cocido	Oral
<i>Apium petroselinum</i>	Perejil	Hojas	Alimento, saborizante	Condimentar las sopas, ensaladas	Cocido	Oral
<i>Musa sapientum L. clon Guineo</i>	Plátano	Fruto	Alimento	Sopas	Cocido	Oral
<i>Lycopersicon esculentum</i>	Tomate	Fruto	Alimento	Ensaladas, guisos	Sin cáscara en fresco, cocida	Oral
<i>Manihot esculenta</i>	Yuca blanca	Tubérculo	Alimento, alimento animal	Guisos, sopas, pecuario	Cocida, frita	Oral
<i>Daucus carota</i>	Zanahoria	Raíz	Alimento	Sopas, ensaladas	Cocido	Oral

Nota: la anterior tabla podemos ver el nombre científico, nombre común, uso, administración y forma de las diferentes plantas que hemos encontrado en La Parcela Comunitaria de Don Patricio Pizo, con el objetivo de conocer en detalle las diferentes plantas cultivadas y conservadas por los custodios de semillas del Resguardo de Puracé, Cauca, allí observamos la gran riqueza biológica y cultural que podemos hallar en las plantas y las semillas del territorio y la importancia de cuidar y preservar estas. Adaptado del trabajo de grado en proceso de Martha Isabel Hurtado bajo el marco del proyecto ID 4841 (2020).

### **Mercado de ayer**

El respeto por la tierra, el claro significado del término “Soberanía alimentaria”, la celebración masiva y respetuosa de los rituales, el uso y cuidado de las huertas caseras son aspectos que se pueden hallar dentro de la comunidad y que aún se trata de mantener. Los mercados comunitarios y su valor simbólico, donde se podían realizar, entre otras labores, el intercambio de semillas nativas y criollas, se destacan como forma de resistencia frente a la economía occidental imperante, donde uno de los objetivos era fortalecer las tradiciones propias, entre otros aspectos.

Estos centros de mercado funcionaban principalmente como centro de acopio regional, donde indígenas, campesinos y colonos podían conseguir los artículos que no producían o no tenían una manera fácil de intercambiar y donde también salían grandes cantidades de productos para ciudades como Popayán y Cali principalmente.

Los custodios de semillas del Resguardo Indígena de Puracé afirman con cierta nostalgia como eran los mercados anteriormente en el territorio, como allí servía el espacio para intercambiar semillas y saberes y de la importancia de revivir este tipo de espacios vitales para la

conservación del conocimiento con otro tipo de comunidades, principalmente de la gente “calentana” y el compadrazgo que se podría llegar a dar. Uno de los aspectos que más se resaltan era el intercambio de la hoja de coca que ellos hacían con las personas “calentanas”, ya que era vital en años anteriores para la realización del mambeo y así contrarrestar el cansancio debido a las largas jornadas de trabajo, a parte de las hojas de coca que se podían conseguir en los mercados, también se procuraban conseguir productos principalmente cultivados en la parte caliente como el café, el plátano, la caña, la panela, la sal, la miel y granos y algunas plantas medicinales, ornamentales y frutales; y animales como los conejos, cuyes y aves principalmente, sin dejar atrás algunos elementos que eran más difíciles de conseguir como las conchas de caracol, sal marina o prendas de vestir para clima frío. En el caso de la comercialización de los animales, los mayores recuerdan un aspecto bastante importante que vale la pena resaltar y es que

en tiempos anteriores, el comprador debía de llevar aguardiente, eso sí, dependiendo del tamaño del animal o la cantidad de animales que llegase a necesitar, con la intencionalidad de que el vendedor lo atendiera y así también poder ofrendar los animales a los espíritus de la naturaleza y este ritual en ocasiones se llevaba a cabo con un médico tradicional.

Estos mercados se distribuían durante los días de la semana para siempre encontrar abastecimiento, allí se podían observar por medio de los autos de la época o en animales el flujo de personas que llegaban allí a comprar, vender o a hacer trueque con los productos que llevaba y por los que llegase a necesitar. Aunque según los mayores todos los días se podía encontrar mercado, claramente había unos días más importantes que otros, lo que posibilita que los productos se pudieran acceder. Tener esa variedad y contrastes de colores, olores y sabores,

donde se encontraba gran movimiento de productos cosechados por la comunidad (Papa, ullucos, zanahoria, quesos, huevos, entre otros).

(...) si uno se quería comer algún producto de lo caliente o si los calentanos se querían comer algún producto de uno, pues uno se iba al mercado que se hacía acá en el pueblo y pues iba y compraba o las cambiaban con los amigos que llegaran, que le daban a uno lo de ellos y uno les compartía a ellos lo que uno tenía acá (...) también para el mercado bajaba mucha gente de las veredas por la devoción a San Miguel y a visitarlo a él.  
(J. Guauña. Comunicación personal, 2020).

Estos mercados se llevaban a cabo en el parque principal del municipio de Puracé, comenzaba alrededor de las 4 de la mañana y llegaba a estar hasta 4 de la tarde aproximadamente, espacios y horarios definidos para comprar, vender o realizar trueques y así lograr el abastecimiento de productos que no se pudieran hallar o conseguir en el territorio. Allí, también se podían encontrar desde pequeños puestos de comidas, venta de “cachivaches”, venta de ropa y hasta peluquerías y dentistas móviles, muchos de estos personajes venían de ciudades cercanas a Puracé como Pasto, Popayán y Cali principalmente.

Con el paso del tiempo, la población también empezó a realizar compadrazgos con este tipo de personajes que venían del exterior y conocidos comúnmente como los cacharrereros, allí empezó lo que se conoce como el “encargo”, que consistía en que la persona cacharrera traía objetos solicitados por el comunero y a cambio este le ofrece su casa y alimentación por los días que se encuentre allí; se trata de una manera muy eficiente de poder acceder a bienes y servicios del exterior, sin salir de su lugar.

Es por ello que la soberanía alimentaria busca rescatar todo el carácter tradicional de las comunidades y de los mercados propios que estos mismos producen y a su vez buscar la manera de fortalecer el mercado y la comercialización de los productos por medio de convenios con centros de acopio, ampliar y fortalecer el programa de tiendas comunitarias, trazar por medio de programas y proyectos relacionados a la organización indígena y recursos de otras instituciones, pero partiendo de la base de tener siempre presente la idea de las necesidades del mercado y los valores culturales de la población, también, impulsar el comercio local por medio de planes pilotos para revitalizar las prácticas tradicionales, así poder armonizar los productos y prolongar el intercambio de productos naturales con otros grupos indígenas en los espacios indicados, buscar la manera de sensibilizar y concientizar a la población a que comprendan la importancia de consumir los productos propios de la región, que se compre dentro del mercado local (figura 7).

(...) El actual sistema de comercio nos ha afectado mucho, nos ha creado en ocasiones dependencia de ciertos productos, ya que ahora nos tenemos que rebuscar la plata para comprar esas nuevas cosas, pero lastimosamente las cosas que producimos, eso si no ha cogido valor y lo peor es que antes las personas de afuera eran las que le ponían el precio a las cosas de acá y eso hizo desvalorizar mucho nuestro trabajo (...) también se tenía la costumbre de valorar más lo de afuera que lo propio, y más si estaba de moda (...) nos hace falta y apenas estamos cayendo en cuenta de ello de valorar lo que nosotros producimos y así poder seguir ofreciendo variedad y calidad a nuestras futuras generaciones (R. Manzano. Comunicación propia, 2021).

**Figura No. 9**

*Mercado de Puracé – Cauca.*



Nota: Mercado del Municipio de Puracé, Cauca, ubicado en el Colegio San Miguel (al momento de la observación y visita, el mercado se encontraba ubicado en la sede del colegio debido a los arreglos de las instalaciones, en la actualidad el mercado ya retornó a su lugar habitual donde es realizado todos los domingos), ubicado frente al parque central del municipio. Fuente elaboración propia (2019).

### **Soberanía alimentaria**

Antes que nada, tenemos que partir lo que entendemos por el término “*Soberanía alimentaria*” ya que lo entendemos como el derecho fundamental de los territorios para desarrollar y conservar su propia capacidad de producir los alimentos básicos para su población respetando paralelamente la diversidad biológica y cultural.

Compartiendo la experiencia de la soberanía alimentaria vivida en el Resguardo Indígena de Puracé, donde hacen parte gran mayoría de la población que poseen infinidad de conocimientos de los saberes tradicionales.

Para hablar de Soberanía alimentaria es necesario precisar la distinción existente con seguridad alimentaria. De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, 1996), la Seguridad Alimentaria “a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana” (p. 2).

En este orden, el derecho a la alimentación según establece las Naciones Unidas, se constituye como el acceso a una alimentación adecuada desde el derecho individual y la responsabilidad colectiva. Ahora bien, la cuestión intrínseca es la procedencia del alimento y su producción, pues el desarrollo tecnológico y las innovaciones biológicas, físicas y hasta químicas han supuesto un “avance” en la alimentación, sobre todo en países como el nuestro, que han pensado la mitigación del hambre a través de la satisfacción alimentaria a bajos costos de producción. Es en este sentido que la soberanía alimentaria se constituye como el derecho de los pueblos, de sus Países o Uniones de Estados a definir su política agraria y alimentaria, sin dumping frente a países terceros (La Vía Campesina).

Es de mencionar que el concepto de soberanía alimentaria ha sido promovido por diferentes organismos de la sociedad civil, sin embargo, para fines de esta investigación he tomado el concepto que presenta *La Vía Campesina* (la vía campesina, 2021), organización que fue establecida en mayo de 1993 en Mons, Bélgica y se define a sí misma de esta manera:

Somos el movimiento internacional de campesinos, productores pequeños y medianos, sin tierras, mujeres rurales, pueblos indígenas, juventud rural, y trabajadores agrícolas. Defendemos los valores y los intereses básicos de nuestros miembros. Somos un movimiento autónomo, pluralista y multicultural, independiente de cualquier afiliación política, económica, o de otro tipo. Nuestros miembros son de 56 países de Asia, África, Europa, y las Américas

y establece que:

La Soberanía Alimentaria es el derecho de los pueblos a alimentos saludables y culturalmente apropiados, producidos mediante métodos ecológicamente respetuosos y sostenibles, y su derecho a definir sus sistemas alimentarios y agrícolas, e insiste en que los modos de producción agroecológicos diversos, impulsados por los campesinos, basados en siglos de experiencia y evidencia acumulada, son fundamentales para garantizar una alimentación saludable para todos sin dejar de estar en armonía con la naturaleza.

De acuerdo con la FAO, en Colombia la inseguridad alimentaria aún persiste, especialmente en sectores pobres y vulnerables que se ubican en las zonas rurales y periferias urbanas en donde consumo y la disponibilidad de alimentos se ven afectados por el comportamiento de la producción de la canasta básica y los factores que determinan su sostenibilidad y suficiencia. Así mismo, para Bejarano (2020), Colombia tiene un porcentaje de 54,2% de inseguridad alimentaria, esto quiere decir que cada uno de dos hogares tiene



insuficiencias en relación con la Seguridad Alimentaria y el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas agrícolas, pastoriles laborales, de pesca, alimentarias, y agrarias que sean ecológica, social, económica y culturalmente apropiadas a sus circunstancias exclusivas. Esto incluye el derecho real a la alimentación y a la producción de alimentos, lo que significa que todos los pueblos tienen el derecho de tener alimentos y recursos para la producción de alimentos seguros, nutritivos y culturalmente apropiados, así como la capacidad de mantenerse así mismo y a sus sociedades. (Foro de ONG/OSC, 2002).

Es por eso, que de acuerdo con la experiencia que se ha desarrollado en el Resguardo Indígena de Puracé y los distintos encuentros realizados allí con los comuneros, hemos podido realizar unas caracterizaciones de los elementos de la soberanía alimentaria.

Uno de los aspectos a analizar es una apuesta a nivel nacional que sería el impulsar una reforma agraria nacional para garantizar una soberanía alimentaria y tierras para campesinos e indígenas, también el impulsar políticas para el acceso a créditos, tecnologías y mercados, ya que se debe pensar el comercio de alimentos y así darle oportunidades a la producción nacional sobre los productos extranjeros. (Cronopios, 2003, p.8).

Es por ello, que el aspecto principal y fundamental de la soberanía alimentaria es volver a las semillas propias y nativas, elementos indispensables para la preservación de la vida y que como hemos expuesto anteriormente se encuentran desapareciendo debido al rápido crecimiento y comercialización que el capitalismo está realizando con las semillas transgénicas.

Otro elemento clave para el funcionamiento de la soberanía alimentaria es el cuidado y la protección del medio ambiente ya que es la relación del ser humano con el territorio que habita y donde debe haber un uso sostenible y proporcionado de los recursos naturales.

En cuanto al ámbito de la salubridad es bastante permeado por la soberanía alimentaria ya que derivado de la globalización y comercialización de los productos transgénicos los cuales afectan gravemente la salud de las personas que consumen estos alimentos.

Todos estos aspectos de lucha de soberanía alimentaria fomentada desde el Consejo Regional Indígena del Cauca (CRIC) es hacer una invitación a vivir en armonía con el territorio de manera cultural y natural y como se entrelaza perfectamente con el grupo de custodios de semillas del Resguardo Indígena de Puracé donde se ha venido dando un trabajo de sensibilización de la temática y donde a través del tiempo se han ido vinculando instituciones, organizaciones y demás grupos sociales.

Por medio de la agroecología tiene que jugar un papel fundamental para llegar a la meta de la soberanía alimentaria.

Es necesaria la recreación de los sistemas organizativos que reflejen la multiétnicidad de las naciones, aceptando y valorizando la potencialidad de las diferentes identidades de los pueblos originarios para generar sus propias estructuras de poder. Estas estructuras son necesarias para la defensa y control autónomo de sus territorios, los recursos naturales, sistemas de producción y gestión del espacio rural, semillas, conocimientos y formas organizativas. (Sevilla, 2011, p. 15).

La experiencia vivida en relación a la soberanía alimentaria dentro del Resguardo Indígena de Puracé y donde el pensar del Pueblo Kokonuko juegan un papel vital e importante la cosmogonía y cosmovisión propia y partiendo desde estas lógicas se reconstruye a partir de los relatos de los mayores. Donde generó espacios como el banco de semillas construido en la casa del custodio Julio Guauña ubicada a pocas cuerdas del parque principal de Puracé y creada con el objetivo de tener un lugar para realizar intercambios, almacenarlas y distribuir las semillas. Su

posterior identificación y almacenamiento para así poderlas compartir a los demás custodios y comuneros en general, para así tener uso y propiedad de la soberanía y autonomía de las semillas, de la alimentación y del territorio.

Según el custodio O. Quilindo, un claro ejemplo de la aplicación de la soberanía alimentaria en el territorio es el siguiente:

Un ejemplo que yo le puedo dar de soberanía alimentaria es el maíz, ya que la mayoría de nosotros tiene su cultivo de maíz en su casa o parcela y lo primero que hace es aprovechar la cosecha y consumirlo, ya después se va pensando en cómo realizar el comercio (...). Para mí, la soberanía alimentaria es poder producir mis propios alimentos y no tener que ir a un supermercado o tienda a ir a comprarlos (...). (Comunicación personal, 2020).

Hemos visto como se ha ido fortaleciendo aspectos primordiales como las huertas caseras, de cómo hallamos diversidad de cultivos en pequeños espacios y de cómo desde cada familia se conoce y aplica el concepto de soberanía alimentaria.

**Figura No. 10**

*Secado del maíz.*



Nota: secado del maíz en la casa de la custodia Inocencia Caldón. Fuente elaboración propia. (2019).

## Conclusiones

La tierra no es solo un pedazo de llano o de loma que nos da comida, como vivimos en ella, como gozamos y sufrimos por ella, es para nosotros la raíz de la vida. Por eso la mimamos y la defendemos como la raíz de nuestras costumbres. (Consejo Regional Indígena del Cauca [CRIC], 1988).

A manera de conclusión y tratando de conectar el tema inmediatamente anterior, continuamos apreciando cuan ha sido la vitalidad e importancia el conocer, saber y manejar por parte de los comuneros el concepto de soberanía alimentaria, ya que se continúa valorando y consumiendo esos alimentos, preservando esa cultura alrededor de ellos, la importancia de su producción, transformación, comercialización y consumo.

Las transformaciones culturales en ocasiones han modificado características simbólicas y agroecologías dentro de un sistema tradicional.

Por medio de este trabajo se pretende aportar un granito de arena a futuras investigaciones enfocadas a desarrollar y promover procesos en beneficio de la Comunidad del Resguardo Indígena de Puracé. También, resaltar el arduo y admirable trabajo realizado por los custodios de semillas del Resguardo Indígena de Puracé que, aunque lo vienen practicando organizadamente desde hace aproximadamente 11 años, es un conocimiento y sabiduría cargada de magia por muchísimos años más y que sigan en la memoria de la comunidad, procurando que por medio de diálogos de saberes se alimenten continuamente estos conocimientos.

Otro de los aspectos importantes a resaltar a manera de conclusión es el compromiso personal con nuestra labor honesta y ética como antropólogos que hemos trabajado con biodiversidad y buscar constantemente alternativas que permitan conservar, reproducir y fortalecer todo lo relacionado al aspecto cultural en relación a las actividades biológicas por

medio de procesos que involucren constantemente a la comunidad y que permita contribuir a investigaciones venideras con miras a enriquecer estos conocimientos, ya que solamente conociendo y valorando estos conocimientos propios se sientan las bases para un proceso de transmisión de saberes.

Como sugerencia solicitamos promover el dialogo de saberes dentro de la comunidad y en diferentes espacios, en búsqueda de la divulgación y aplicación del uso sostenible de la biodiversidad y rompiendo moldes y estereotipos que solo llevan a reproducir un discurso político consumista y extractivista.

Para finalizar, por medio de este trabajo damos a conocer aspectos puntuales de la cosmovisión del Resguardo Indígena de Puracé y donde sabemos que aún queda mucho por conocer, pero que pueda ser importante para el autoreconocimiento cultural del pueblo Kokonuko y que sea de gran apoyo para las futuras generaciones.

## Bibliografía

- Albán, A. A. (2010). Comida y colonialidad, tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. Bogotá, número 5, julio – diciembre 2010.
- Altieri, M. A. (1984). Patterns of insect diversity in monocultures and polycultures of brussels sprouts. *Protection Ecology* (Netherlands).
- Altieri, M.A., (1995). Agroecología. Bases científicas para una agricultura sustentable. CLADES. Santiago de Chile.
- Amtmann, C.A. (1990). Perspectivas de desarrollo de la región de Los Lagos. Estudios sociales.
- Anderson, R., Hiebert, E., Scott, J., & Wilkinson, I. (1985). *Becoming a nation of readers: The report of the commission on reading*. Washington, DC: National Institute of Education and the Center for the Study of Reading.
- Arango y Sánchez, E. (2004). Los pueblos indígenas de Colombia en el umbral del nuevo milenio. DNP. Bogotá.
- Arbeláez, C. (1999). La medicina indígena en el Suroccidente de Colombia. Centro Cultural Leopoldo López Álvarez, Pasto. Museo del Oro Nariño. 20p.
- Arteta, M. (2007). Etnobotánica de plantas vasculares en el Centro Poblado Llachón, distrito Capachica, Departamento Puno. Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa. Facultad de Ciencias Biológicas y agropecuarias. Escuela profesional y académica de Biología. Disponible en: <http://sumamarka.org/archivos/estudio-etnobotanica-llachon.pdf>
- Asociación de Cabildos Genaro Sánchez. (2012). Cartilla “La Jigrapucha del PEC: Pueblo Kokonuco”. Página 20.

- Bejarano, C. (2020). ¿Colombia está a tiempo de replantear su política de seguridad alimentaria y promover la soberanía alimentaria? Disponible en:  
[https://medioambiente.uexternado.edu.co/colombia-esta-a-tiempo-de-replantear-su-politica-de-seguridad-alimentaria-y-promover-la-soberania-alimentaria/#:~:text=Colombia%20tiene%20un%20porcentaje%20de,Alimentaria%20y%20Nutricional%20\(SAN\).](https://medioambiente.uexternado.edu.co/colombia-esta-a-tiempo-de-replantear-su-politica-de-seguridad-alimentaria-y-promover-la-soberania-alimentaria/#:~:text=Colombia%20tiene%20un%20porcentaje%20de,Alimentaria%20y%20Nutricional%20(SAN).)
- Berkes, F., J. Colding, and C. Folke. (2000). Rediscovery of traditional ecological knowledge as adaptive management. *Ecological Applications* 10(5):1251–1262
- Berry, A. (2017). Avance y fracaso en el agro colombiano, siglos XX y XXI. Editorial Universidad del Rosario.
- Bizcarra, Karmelo (2011). Soberanía alimentaria biodiversidad y culturas. Número 5, p. 18.
- Boege, E. (2008). El patrimonio biocultural de los cuerpos indígenas de México: hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas (No. Sirsi)
- Burguete Cal y Mayor, Araceli. (2010) “Autonomía: la emergencia de un nuevo paradigma en las luchas por la descolonización en América Latina” En Gonzáles, Miguel; Burguete Cal y Mayor, Araceli y Ortiz – T., Pablo (coords.) *La autonomía a debate: autogobierno indígena y Estado plurinacional en América Latina*. Quito: FLACSO / CIESAS /UNICH, pp. 63-94.
- Burguete Cal y Mayor, Araceli. (2018). “La autonomía indígena: la polisemia de un concepto” En López, Pavel y García, Luciana (coords.) *Movimientos indígenas y autonomías en América Latina: escenarios de disputa y horizontes de posibilidad*. Buenos Aires: El Colectivo / CLACSO.



- Calvet-Mir, L., Calvet-Mir, M., & Reyes-García, V. (2010). Traditional ecological knowledge and landraces in situ conservation in high mountain home gardens of Vall Fosca, Catalan Pyrenees, Iberian Peninsula. *Tradiciones y transformaciones en etnobotánica*. CYTED, Argentina, 457-464
- Cano E., Medinaceli A., Sanabria O., y Argueta A. (editores invitados). (2016). Código de Ética para la investigación, la investigación-acción y la colaboración etnocientífica en América Latina. *Revista Etnobiología* 14 (1). México.
- Cordón-Pedregosa, M. R., & Toledo, V. M. (2014). Historia ambiental de las comunidades indígenas de Baosawás, Nicaragua: un análisis metabólico. *Historia agraria: Revista de agricultura e historia rural*, (63), 151-182.
- Corporación Autónoma Regional del Cauca. (2010). Caracterización ambiental, plan departamental de aguas y saneamiento básico (Departamento del Cauca).
- Cronopios, (2003) *Recetas para una alimentación digna y balanceada, Etimología y praxis de lo alimentario*, Bogotá, Editorial APICE.
- De La Cruz, R. (2005). Elementos para la protección sui generis de los conocimientos tradicionales colectivos e integrales desde la perspectiva indígena. CAN / CAF. Caracas, Venezuela.
- Descola, P. (2005). *Par-delà nature et culture*. Gallimard, Paris, France.
- Declaración del Foro de ONG/OSC para la Soberanía Alimentaria. Roma. (2002).
- Ecoportal (2014) Los 6 principios básicos de la Soberanía Alimentaria. Recuperado de:  
[http://www.ecoportal.net/Temas-Especiales/DesarrolloSustentable/Los\\_6\\_principios\\_basicos\\_de\\_la\\_Soberania\\_Alimentaria](http://www.ecoportal.net/Temas-Especiales/DesarrolloSustentable/Los_6_principios_basicos_de_la_Soberania_Alimentaria)

Escobar, A. (1996) La Invención del Tercer Mundo, Construcción y deconstrucción del desarrollo, Editorial Norma

FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). (1996).

Enseñanzas de la revolución verde: hacia una nueva revolución verde. Cumbre mundial sobre la alimentación. Roma. Disponible en:

<http://www.fao.org/3/w2612s/w2612s06.htm> .

FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). (2006)

Seguridad alimentaria y nutricional. Conceptos básicos.

<https://www.fao.org/3/at772s/at772s.pdf>

FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). (s.f).

Colombia en una mirada. <https://www.fao.org/colombia/fao-en-colombia/colombia-en-una-mirada/es/>

FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). (s.f.)

Plataforma de conocimientos sobre agricultura familiar. Disponible en:

<https://www.fao.org/family-farming/themes/agroecology/es/>

Faust, F. (2004) "La Cosmovision de los Coconucos y Yanaconas en su arquitectura" En

Colombia Boletín de Antropología, Universidad de Antioquia, editorial Universidad de Antioquia v.18 fasc.35 p.350 – 360.

Galeano Lozano, M, (2006), Resistencia Indígena del Cauca, Labrando Otro Mundo, Interteam,

Cric, Misereor, Ediciones Feriva, Cali.

Gispert Cruells, M. A. Gómez Campos. (1986). "Plantas medicinales silvestres: el proceso de

adquisición, transmisión y colectivización del conocimiento vegetal", en Biótica 11(2)

Xalapa, Veracruz, Instituto Nacional de Investigaciones sobre Recursos Bióticos.

- González, M. (2010). “Autonomías territoriales indígenas y regímenes autonómicos (desde el Estado) en América Latina” En González, Miguel; Burguete Cal y Mayor, Araceli y Ortiz – T., Pablo (coords.) *La autonomía a debate: autogobierno indígena y Estado plurinacional en América Latina*. Quito: FLACSO / CIESAS / UNICH, pp. 35-62.
- González de Molina, M. (2011). Introducción a la agroecología. Cuadernos técnicos SEAE – Serie: Agroecología y Ecología Agraria. Ed: Sociedad española de Agricultura Ecológica (SEAE).
- González, V. y Mora, M. (2002). Estudio etnobotánico de las plantas medicinales por la comunidad rural de Zaque – Municipio de Gachetá, Cundinamarca. Universidad Pedagógica Nacional.
- Guharay, Falguni y Cuadra, Martín. Siembra y comida. En: Bancos comunitarios de semillas. Junio, 2012. Nicaragua, P. 16.
- Gutierrez, J; Aguilera, L & González, C, (2008). Agroecología y sustentabilidad. Convergencia, núm. 46, pp. 51-87. Universidad Autónoma del Estado de México, México.
- Gutiérrez. L, Fitting, E. (2016). The red de semillas libres: Contesting Biohegemony in Colombia. *Journal of Agrarian Change*.
- Hecht, S. B. (1985). Environment, development and politics: capital accumulation and the livestock sector in eastern Amazonia. *World Development*.
- Hecht, S. (1999). “Capítulo 1. La evolución del pensamiento agroecológico” En Miguel A. Altieri. *Agroecología, Bases científicas para una agricultura sustentable*. Editorial Nordan – Comunidad, Montevideo. [https://www.opia.cl/601/articles-92211\\_archivo\\_01.pdf](https://www.opia.cl/601/articles-92211_archivo_01.pdf)
- Hechtm S., y Altieri, M. A. (1985). Tema 4: Agroecología (No. 574.5264 H447t). Santiago, CL: CETAL.

- Hernández, Xolocotzi E. (1985). Xolocotzia: Obras de Efraím Hernández Xolocotzi. Tomo 1. Revista de Geografía Agrícola. Universidad Autónoma de Chapingo, Texcoco, México, México.
- Hurtado De Barrera, J. (2005) Metodología DE la investigación holística. Caracas. Editorial SYPAL.
- Jongerden, Joost; Ruivenkamp, Guido (2010). “Soberanía alimentaria y el principio campesino” *Universitas*, Revista de Ciencias Sociales y Humanas, núm. 12, pp. 31-45 Universidad Politécnica Salesiana. Cuenca, Ecuador
- La Vía Campesina. (2003). Que es la soberanía alimentaria. <https://viacampesina.org/es/que-es-la-soberania-alimentaria/>
- La Vía Campesina. (2021). La vía campesina: un movimiento de movimientos y la voz global de lxs campesinxs que alimentan el mundo. <https://viacampesina.org/es/la-via-campesina-la-voz-las-campesinas-los-campesinos-del-mundo/>
- López Bárcenas, Francisco (2007). Autonomías indígenas en América Latina. México: Centro de Estudios y Asesoría a los Pueblos Indígenas & MC.)
- López Palomino, C. (2010). El saakhelu como parte del proceso de recuperación y fortalecimiento cultural del pueblo indígena Nasa de Tierradentro Cauca. [Tesis de grado Universidad del Cauca] Popayán.. En: [www.monografias.com/trabajos-pdf4/saakhelu-pueblo-indigena-nasa-tierradentrocauca/](http://www.monografias.com/trabajos-pdf4/saakhelu-pueblo-indigena-nasa-tierradentrocauca/).
- Maffi, L. (2007). Biocultural diversity and sustaninability. *The Sage handbook of enviornment and society*, 267 – 277.

- Martínez Miguélez, M. (2000). La investigación-acción en el aula. Revista Electrónica Agenda Académica Volumen 7 Año 1. [Documento en Línea]. Disponible en:  
<http://www.revele.com.ve/pdf/agenda/vol7-n1/pag27.pdf>.
- Martínez, R. (2004). Fundamentos culturales, sociales y económicos de la agroecología. Revista de Ciencias Sociales (Cr), vol. I-II, núm. 103-104, pp. 93-102. Universidad de Costa Rica. San José, Costa Rica
- Mauss, M. (1924). Ensayo sobre el don. Formas y función del intercambio en las sociedades arcaicas. Katz editores. Buenos Aires, Argentina.
- Max Neef, M. (1993). Desarrollo a escala humana. Montevideo, Uruguay, Editorial Nordan Comunidad.
- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (2008). Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN).  
<https://www.minagricultura.gov.co/Normatividad/Conpes/Conpes%20113%20de%202008.pdf>
- Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. (2012). Política Nacional para la Gestión Integral de la Biodiversidad y sus Servicios Ecosistémicos (PNGIBSE). Recuperado de:  
[http://www.humboldt.org.co/images/pdf/PNGIBSE\\_esp%C3%B1ol\\_web.pdf](http://www.humboldt.org.co/images/pdf/PNGIBSE_esp%C3%B1ol_web.pdf)
- Montaño (2014). Reformulación de Unidades agrícolas familiares del departamento del Cauca. IEI-PUJ Cali.
- Morin, E. (1997). La unidualidad del hombre.
- Organización de las Naciones Unidas. (2007). Declaración de las Naciones Unidas sobre los derechos de los pueblos indígenas. Naciones Unidas.
- Perry, S. (2000). El impacto de las reformas estructurales en la agricultura colombiana. CEPAL.

- Portela Guarín, H. CULTURA DE LA SALUD PAEZ: Un saber que perdura, para perdurar. Universidad del Cauca, Popayán - Colombia; Noviembre de 2002. Pág. 127
- Portela, H. (1989). Reflexiones acerca de la investigación sobre medicina tradicional en comunidades indígenas Cauca. Editorial Universidad del Cauca.
- Portela, H. (2000). El pensamiento de las aguas de las montañas: Coconucos, Guambianos, Paeces y Yanaconas. Editorial Universidad del Cauca.
- Posey, D. (1999). Cultural and spiritual values of biodiversity (No. F30 19). Intermediate technology publications.
- Restrepo, E. (2012). Intervenciones en teoría cultural. Recuperado de <http://www.ramwan.net/restrepo/documentos/intervenciones%20en%20teoria%20cultural%20libro.pdf>.
- Richards, P. (1986): Coping with Hunger: Hazard and Experiment in African Rice Farming. Boulder: Westview Press.
- Rivera, N., & Obón de Castro, C. (2006). Etnobotánica capítulo I: Etnobotánica General. Manual de Teoría y práctica. Universidad de Murcia. 2p. Disponible en: <http://webs.um.es/drivera/miwiki/doku.php?id=docencia>
- RIVET, P. (1.941). Le groupe kokonuco, in Journal des societies des americanistes, tome 33, p. 1-61 en TRIANA, Antorveza, Adolfo, 1985.
- Rodríguez, C. (2010). Sistemas agrícolas – Chagras y seguridad alimentaria. Volumen II. Cartografía local. Tropenbos Internacional. Ed. La Imprenta Editores S.A. Bogotá.
- Rohades, R. E., Y Booth, R. H. (1982). Farmer – back – to – farmer: a model for generating acceptable agricultural technology. Agricultural administration, 11 (2), 127 – 137.

- Rosset, Peter (2004). *Soberanía Alimentaria: Reclamo Mundial del Movimiento Campesino*.  
Institute for Food and Development Policy Backgrounder vol. 9, no. 4, Fall 2003, 4 pp.
- Sanabria, O. L. (1991). El papel de la etnobotánica en la educación indígena: una experiencia metodológica participativa. Editorial Universidad del Cauca.
- Sanabria, O. L. (2001). Manejo vegetal en agroecosistemas tradicionales de Tierradentro, Cauca, Colombia. Editorial Universidad del Cauca.
- Sánchez, A., (1993), *Hacia un método integral en la enseñanza de idiomas*, Madrid, SGEL.
- Sevilla Guzmán, E. (2006). *De la sociología rural a la agroecología*. Icaria Editorial. Barcelona.
- Sevilla, G. (2011). Instituto de Sociología y Estudios Campesinos (ISEC) de la Universidad de Córdoba. España.
- Toledo, V.M. (1991). *El Juego de la Supervivencia: un manual para la investigación etnoecológica en Latinoamérica*. Consorcio Latinoamericano de Agroecología y desarrollo (CLADES), Santiago de Chile/ Berkeley, Calif. USA 75 pp.
- Toledo, V. M., & Barrera-Bassols, N. (2008). *La memoria biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales* (Vol. 3). Icaria editorial.
- Toledo, V. M., Boege, E., & Barrera-Bassols, N. (2010). The biocultural heritage of México: an overview. *Landscape*, 3, 6-10.
- Toledo, V., Narciso Barrera y Eckart Boege. (2019). *¿Qué es la diversidad biocultural?* México, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Toledo, Víctor. (2019). *Los civilizacionarios: repensar la modernidad desde la ecología política*. México, , Universidad Nacional Autónoma de México.

UAESPNN, Unidad Administrativa Especial del Sistema de Parques Nacionales Naturales.

2004c. Plan de manejo del Parque Nacional Natural Puracé. UAESPNN-Dirección Territorial Surandina. Versión digital. Popayán, Colombia. 218 p.

Vía Campesina (2002). Declaración política del foro de ONG-OSC para la soberanía alimentaria.

Roma - 8 al 13 de junio de 2002. Recuperado de:

[https://viacampesina.org/es/index.php/temasprincipales-mainmenu-](https://viacampesina.org/es/index.php/temasprincipales-mainmenu-27/soberanalimentary-comercio-mainmenu-38/316-declaracion-politicaforo-de-los-ongs-cumbre-fao)

[27/soberanalimentary-comercio-mainmenu-38/316-declaracion-politicaforo-de-los-ongs-cumbre-fao.](https://viacampesina.org/es/index.php/temasprincipales-mainmenu-27/soberanalimentary-comercio-mainmenu-38/316-declaracion-politicaforo-de-los-ongs-cumbre-fao)