

**A' BAKACXTEPA FXI'ZANES TUL O HUERTA NASA EN EL PROYECTO
EDUCATIVO COMUNITARIO DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA JIISA FXIW
SEDE YAQUIVÁ MUNICIPIO DE INZÁ- CAUCA**



MARISOL HUILA CAMPO

**UNIVERSIDAD DEL CAUCA
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES, EXACTAS Y DE LA EDUCACIÓN
MAESTRÍA EN EDUCACIÓN
LÍNEA: EDUCACIÓN MULTICULTURAL Y ETNOEDUCACIÓN
POPAYÁN- COLOMBIA
28 de agosto de 2017**

**A' BAKACXTEPA FXI'ZEANES TUL O HUERTA NASA EN EL PROYECTO
EDUCATIVO COMUNITARIO DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA JIISA FXIW
SEDE YAQUIVÁ MUNICIPIO DE INZÁ- CAUCA**

Presentado por:

MARISOL HUILA CAMPO

Trabajo de grado para optar al título de magíster en Educación.

Directora:

OLGA LUCIA SANABRIA DIAGO PhD

**UNIVERSIDAD DEL CAUCA
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES, EXACTAS Y DE LA EDUCACIÓN
MAESTRÍA EN EDUCACIÓN
LÍNEA: EDUCACIÓN MULTICULTURAL Y ETNOEDUCACIÓN
POPAYÁN -COLOMBIA**

28 de agosto de 2017

Nota de aceptación

Director _____
Dra. OLGA LUCIA SANABRIA DIAGO

Jurado _____
Mg. LEIDY MARCELA BRAVO OSORIO

Jurado _____
Mg.. MARCO HELÌ FRANCO

Lugar y fecha de sustentación: Popayán, 28 de agosto de 2.017

DEDICATORIA

A mi hija por convertirse en la razón y motor de mi vida, por impulsarme a culminar el trabajo y motivarme a continuar luchando por alcanzar las metas propuestas y fomentar en mí el deseo de superación.

A mi madre por estar a mi lado siempre y enseñarme que en la vida todo se logra pero con constancia, dedicación y esfuerzo.

A la comunidad de Yaquivá para continuar visibilizando y fortaleciendo su legado cultural.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco infinitamente a DIOS por darme la sabiduría, la fortaleza y la salud para hacer posible este trabajo.

A mi hija Luisa María, quien entendió mis ausencias, me brindo su cariño y apoyo incondicional.

A mi madre y hermanos por su comprensión, motivación constante y por acompañar a mi hija cuando me ausentaba a estudiar.

A los sabedores tradicionales: parteras, th'é wala, sobanderos, mayores y mayoras, líderes de la comunidad de Yaquivá que con su sabiduría enseñan a valorar, cultivar y preservar las tradiciones culturales que son las que posibilitan la pervivencia de un pueblo.

A los padres de familia por acogerme y permitir entrar a sus hogares para conocer sus prácticas y enseñanzas agrícolas.

A los niños de los grados primero, cuarto y quinto por acompañarme y contagiar de alegría en el trajinar de la investigación.

A los docentes nasa yuwe hablantes quienes me ayudaron a entender y traducir el significado de las palabras en su lengua.

A la Dr. Olga Lucia Sanabria, asesora del trabajo de investigación por sus oportunas observaciones y apoyo permanente.

A los docentes que orientaron los seminarios de la Maestría en Educación por compartir sus conocimientos para ser mejores profesionales.

A mis compañeros Línea de Educación Multiculturalidad y Etnoeducación por compartir sus experiencias, conocimientos y animarme en los momentos difíciles.

A Dary Pilar, compañera de estudio que con sus conocimientos me colaboro a organizar el documento final, mis más sinceros agradecimientos.

Y a todas aquellas personas que hicieron posible la realización de este trabajo investigativo.

Pay – pay

RESUMEN

Esta investigación recoge los conocimientos que giran en torno a las prácticas culturales del *tul* o huerta nasa en la comunidad de Yaquivá, municipio de Inzá, departamento del Cauca, espacio en el que se cultivan una diversidad de especies vegetales asociadas a los conocimientos propios de la cultura nasa. Con la sistematización de etnografías socioculturales y actividades escolares se plantea la propuesta educativa denominada “el tul o huerta nasa como estrategia pedagógica para el fortalecimiento cultural” que contiene orientaciones temáticas y metodológicas que se integran desde las diferentes áreas del tejido curricular del grado cuarto de básica primaria y que tiene como propósito fortalecer el proceso cultural y familiar desde el espacio escolar que responden a la modalidad de la institución educativa y a los planteamientos del proyecto educativo comunitario (PEC).

En este sentido, con el trabajo de investigación se logra integrar los conocimientos agroalimentarios indígenas con el programa que se orienta en la educación oficial, lo cual permite que los niños y niñas conozcan su medio ecológico y a la vez validen y reapropien su cultura frente a los aspectos externos que están desarraigando el conocimiento y las prácticas culturales.

Se concluye que el conocimiento cultural se está debilitando pero aún subsisten en la cultura de la alimentación, en la memoria de los mayores, en la lengua y el pensamiento del pueblo nasa, por lo tanto a la escuela le corresponde recuperar, fortalecer y revitalizar mediante la construcción de currículos propios que dinamicen los procesos comunitarios alrededor de la escuela.

Palabras clave: *tul* o huerta nasa, currículo escolar, educación propia, proyecto educativo comunitario (PEC).

ABSTRACT

The following research gathers the knowledge revolves around of different cultural practices related to Nasa tul or garden located in the community of Yaquivá, Inzá municipality, department of Cauca. Through the systematisation of socio-cultural ethnographies and school activities, in which is the reason for the educational proposal called "The Nasa tul or garden as a pedagogical strategy for cultural strengthening", wherein contains thematic and methodological orientation which are integrated with different and common disciplines within the fourth grade in primary level as which have the purpose of reinforcing the cultural and family process from a cultural and family side that respond to the educational modality of the institution and to the approaches used by the Community Educational Project (CEP).

In this order, by means of this research work is possible to integrate the indigenous agri-food knowledge with the oriented program in the official education, which allows the children to know their ecological environment and at the same time validate and recover their culture against a number of external aspects that are uprooting cultural knowledge and practices.

In conclusion, the cultural knowledge is weakening but still subsist as part of the food culture, in the elder's memory, language and the thoughts of the Nasa people as well. Therefore, the school should start to recover, enforce and revitalise based on their own curricula construction as a way to energise the community's process around the school.

Keywords: Nasa tul or garden, school curriculum, self-education, Community Education Project (CEP).

Tabla de contenido

CAPÍTULO I	14
1. CARACTERIZACIÓN DEL CONTEXTO	14
1.1 MUNICIPIO DE INZÁ	14
1.2 RESGUARDO DE YAQUIVÁ.....	17
1.3 INSTITUCIÓN EDUCATIVA <i>JIIISA FXIW</i> “SEMILAS DEL SABER” DEL RESGUARDO YAQUIVÁ.	23
1.4 VEREDA DE YAQUIVÁ	32
1.5 ESCUELA DE YAQUIVÁ.....	35
CAPÍTULO II	40
2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	40
3. JUSTIFICACIÓN	43
4. OBJETIVOS DEL PROYECTO	45
4.1 OBJETIVO GENERAL.....	45
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	45
CAPÍTULO III	46
5. ANTECEDENTES.....	46
CAPÍTULO IV	51
6. METODOLOGÍA	51
6.1 FASE 1: Revisión del currículo PEC de cuarto grado	52
6.2 FASE 2: Caracterización del <i>tul</i> o huerta.	52
6.3 FASE 3: Recuperación de la concepción y prácticas culturales sobre el <i>tul</i>	53
6.4 FASE 4: Cosmovisión, rol y función de las familias nasa en relación con el <i>tul</i> o huerta nasa.	55
6.5 FASE 5: Propuesta de integración de las practicas culturales al currículo del grado cuarto.	56
CAPÍTULO V.....	57
7. RESULTADOS.....	57
7.1 EL <i>TUL</i> O HUERTA NASA ESPACIO EN EL QUE SE CULTIVA PRODUCTOS Y CONOCIMIENTOS EN LA COMUNIDAD DE YAQUIVÁ.....	57
7.1.1 EL <i>TUL</i> O HUERTA TRADICIONAL EN LA ACTUALIDAD.....	62
7.1.2 “YO TENGO SEMBRADO DE TODO UN POQUITO”	63
7.1.3 ANIMALES ASOCIADOS AL <i>TUL</i>	73

7.1.4 LABORES AGRÍCOLAS EN EL TUL NASA O HUERTA TRADICIONAL.	79
7.1.5 PRÁCTICAS AGRÍCOLAS DE ROTACIÓN Y ASOCIACIÓN DE CULTIVOS.	81
7.1.6 CONSERVACIÓN DE LAS SEMILLAS.....	83
7.1.7 CALENDARIO AGRÍCOLA.....	86
7.1.8 FORMA DE ECONOMÍA COMUNITARIA	87
7.2 PROPUESTA CURRICULAR PARA EL GRADO CUARTO: El tul o huerta nasa como estrategia pedagógica para el fortalecimiento cultural de la Institución Educativa Jiisa Fxiw Sede Yaquivá	90
7.2.1 UNIDAD No 1 PRÁCTICAS PRODUCTIVAS EN EL TUL O HUERTA NASA.....	91
7.2.2 UNIDAD No 2 MANEJO Y CONSERVACION DE LAS PLANTAS DEL TUL.	96
7.2.3 UNIDAD No 3 EN EL TUL O HUERTA NASA SE COSECHA “DE TODO UN POQUITO”.	101
7.2.4 UNIDAD No 4 ANIMALES ASOCIADOS AL TUL O HUERTA NASA.....	107
7.2.5 UNIDAD No 5 SISTEMA ECONOMICO DESDE EL TUL.	110
CAPITULO VI.....	112
8. DISCUSIÓN	112
9. CONCLUSIONES.....	114
9. BIBLIOGRAFÍA.....	116
10. ANEXOS	119
A. TABLAS	119
B. FOTOGRAFÍAS TRABAJO DE CAMPO	133

ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS

<i>Fotografía 1: estudiantes y docente de la sede de Yaquivá.....</i>	<i>36</i>
<i>Fotografía 2 : recorrido con los estudiantes a las viviendas, parcelas y tul o huerta nasa.....</i>	<i>52</i>
<i>Fotografía 3: recolección de datos de animales asociados al tul</i>	<i>52</i>
<i>Fotografía 4 : muestra del mini herbario grado 5°</i>	<i>53</i>
<i>Fotografía 5: herbario de pronto alivio</i>	<i>53</i>
<i>Fotografía 6:compartiendo saberes plantas medicinales.....</i>	<i>54</i>
<i>Fotografía7: Mayor de la comunidad explicando el uso de las plantas medicinales</i>	<i>54</i>
<i>Fotografía 8:exposición de productos en el trueque.....</i>	<i>55</i>
<i>Fotografía 9: exposición y trueque de semillas</i>	<i>55</i>
<i>Fotografía 10: tul o huerta nasa de una de las estudiantes de la sede de Yaquivá.....</i>	<i>62</i>
<i>Fotografía 11: asociación de cultivos: cebolla, cilantro y repollo; arveja con frijol y zanahoria con caléndula.....</i>	<i>83</i>
<i>Fotografía 12:comunidad participando en el trueque.....</i>	<i>88</i>
<i>Fotografía 13: muestra gastronomica en el trueque.....</i>	<i>88</i>
<i>Fotografía 14: visita al tul de un estudiante.....</i>	<i>133</i>

<i>FOTOGRAFÍA 15: muestra de productos del tul</i>	133
<i>Fotografía 16: recorrido al tul con estudiantes</i>	133
<i>Fotografía 17: explicación de la asociación de plantas</i>	133
<i>Fotografía 18: estudiante recogiendo información</i>	134
<i>Fotografía 19: tipo de jaulas para curíes y conejos</i>	134
<i>Fotografía 20: lugar donde crían los cerdos de engorde</i>	134
<i>Fotografía 21: Muestra de plantas ornamentales</i>	134
<i>Fotografía 22: nombre de semillas en nasa yuwe</i>	134

ÍNDICE DE TABLAS

<i>Tabla 1: acciones que revitalizan la educación propia en el resguardo de Yaquivá</i>	26
<i>Tabla 2: estudiantes matriculados en la institución educativa Jiisa Fxiw</i>	27
<i>Tabla 3: tejido curricular del grado cuarto de básica primaria de la institución educativa Jiisa Fxiw</i>	38
<i>Tabla 4: cerca vivas para encerrar el tul o huerta tradicional en la comunidad de Yaquivá</i> ..	119
<i>Tabla 5: Plantas comestibles: cereales que se encuentran en el tul en la comunidad de Yaquivá</i>	119
<i>Tabla 6: plantas comestibles: leguminosas que se encuentran en el tul en la comunidad de Yaquivá</i>	120
<i>Tabla 7: Plantas comestibles: verduras y hortalizas que se encuentran en el tul en la comunidad de Yaquivá</i>	121
<i>Tabla 8: Plantas comestibles: tubérculos que se encuentran en el tul en la comunidad de Yaquivá</i>	122
<i>Tabla 9: Plantas que se utilizan para condimentar los alimentos</i>	123
<i>Tabla 10: Plantas medicinales o de remedio que se encuentran en el tul o huerta tradicional en la comunidad de Yaquivá</i>	124
<i>Tabla 11: Árboles frutales se encuentran en el tul o huerta tradicional en la comunidad de Yaquivá</i>	127
<i>Tabla 12. Plantas ornamentales que se encuentran en el tul</i>	129
<i>Tabla 13. Animales asociados al tul o huerta nasa</i>	130
<i>Tabla 14. Productos que se encuentran en la parcela</i>	130
<i>Tabla 15: productos que había antes y los que se han sustituido en la comunidad de Yaquivá</i>	131

INTRODUCCIÓN

En el presente trabajo de investigación se dan a conocer las prácticas culturales que giran en torno al *tul* o huerta nasa en la comunidad de Yaquivá y a la vez se plantea una propuesta para integrar esta gran riqueza cultural al tejido curricular del grado cuarto de básica primaria de la Institución Educativa (I.E.) Jiisa Fxiw sede Yaquivá. La finalidad de este trabajo es reconstruir y resignificar este proceso pedagógico desde el espacio escolar, aportando en la revaloración del saber tradicional y en el fortalecimiento de la identidad cultural del pueblo a través de los procesos educativos propios.

En este sentido, se realiza esta investigación debido a que el *tul* o huerta nasa en la escuela se ha considerado como un espacio para la producción agrícola y se ha ido perdiendo esta práctica como un espacio donde se conserva la tradición, el saber y el pensamiento de la cultura nasa, espacio desde el cual se enseña pedagógicamente a la familia y a la comunidad una serie de comportamientos culturales para mantener una relación armónica entre la sociedad y la naturaleza.

Es importante resaltar que en el proyecto Educativo Comunitario PEC de la I.E. Jiisa Fxiw se dan los lineamientos para abordar el currículo propio desde una perspectiva de construcción y recreación colectiva del conocimiento de los saberes para el fortalecimiento de la identidad desde las diferentes áreas del tejido curricular, pero, se ha dificultado avanzar en el proceso de integración del saber y de las prácticas culturales del *tul* o huerta nasa. Debido que es una experiencia cultural de tradición oral que por su naturaleza se diferencia de la enseñanza general, siendo compleja la integración al currículo que ostenta la educación oficial, además porque se requiere de autores propios que sistematicen los saberes tradicionales para luego utilizarlos como referente para integrar una práctica cultural al tejido curricular.

De ahí que, en el espacio escolar no se ha considerado este elemento como parte del proceso enseñanza aprendizaje cultural porque se le ha dado más relevancia a unas prácticas culturales que a otras, tales como los trueques, el reconocimiento del territorio, los mitos y leyendas, entre otros elementos culturales que se vivencian en la comunidad.

En este sentido, el espacio del *tul* o la huerta nasa, se ha tomado solo como un elemento básico para la producción agrícola y no como un proceso pedagógico y educativo. Siendo que el *tul* o huerta nasa es un espacio donde se vivencia las prácticas culturales, como lo determinan algunos autores como Sanabria (2001), Orjuela (2006), Valencia, M. y Carvajal, L. (2011) y el mismo Consejo Regional Indígena del Cauca-CRIC (1997), que han abordado esta práctica cultural como un lugar donde se refleja claramente el equilibrio entre el entorno y la naturaleza. Es así como el *tul* o huerta nasa, se caracteriza por ser algo más que un espacio de cultivo en el que se encuentra una gran variedad de plantas de uso medicinal y comestible, que son utilizadas para el consumo del núcleo familiar. Además es un lugar en donde se fomenta la preservación de la diversidad, la cultura, la economía de los habitantes de la región.

En el desarrollo pedagógico, las prácticas comunitarias están desligadas del Proyecto Educativo Comunitario (PEC), el cual debe integrar el uso y manejo de la huerta o *tul* nasa, siguiendo en términos generales unos programas pedagógicos y curriculares occidentales y dejando de lado los contruidos desde la experiencia y saberes de la comunidad. Frente a ésta situación se pretende lograr la revaloración de las prácticas culturales desde la escuela, de tal manera que sean aplicables en el marco de proyecto educativo comunitario en un contexto con comunidad indígena nasa.

Este aspecto también es importante en el marco de las políticas de la dimensión multicultural del país (Constitución de 1991), y de la educación para que en todos los niveles de formación se reconozcan los saberes culturales en contextos culturales y además estén ligados a “resignificar la educación para el fortalecimiento de las identidades y la pervivencia de los diversos pueblos y comunidades que conviven en un país multiétnico y pluricultural” (Cerón, Rojas y Triviño, 2002, p. 55).

Desde esta perspectiva el trabajo de investigación, se centró en visibilizar los conocimientos que están en la memoria de los mayores por medio de la tradición oral logrando sistematizar las experiencias para luego dinamizarlas en el espacio escolar. Por tal motivo, el trabajo se organizó en capítulos descritos a continuación.

En el primer capítulo se describe la zona donde se desarrolló el trabajo de investigación con el fin de contextualizar desde el espacio general al particular, para lo cual se inicia en el marco municipal, luego a nivel del resguardo y comunidad, para terminar con la I.E. Jiisa Fxiw, específicamente sede Yaquivá.

En el segundo capítulo se plantea el problema y se presenta la necesidad de realizar el trabajo, trazando unos objetivos que permitan retomar la práctica cultural del *tul* o la huerta nasa dentro del currículo escolar.

En el tercer capítulo se presentan los antecedentes, teniendo en cuenta diferentes investigaciones que se han realizado frente al tema.

En el cuarto se muestra el marco metodológico, en el que se determina el tipo de investigación en el que se inscribe el proyecto, así como el enfoque utilizado para el desarrollo de este trabajo, además se especifica cada una de las técnicas utilizadas para la recolección de la información.

En el quinto capítulo se presenta los resultados que giran en torno a la práctica del *tul* o huerta nasa en la comunidad de Yaquivá. Además, se plantea una propuesta pedagógica que tiene como propósito el fortalecimiento de la práctica cultural dinamizados desde el espacio escolar que surge como una iniciativa en el intento de generar espacios de formación que brinden a los estudiantes condiciones que favorezcan su aprendizaje y a la vez conozcan las prácticas ancestrales que han pervivido en el tiempo.

Por último en el sexto capítulo de conclusiones se reflexiona y discute el apoyo de procesos educativos culturales por la pervivencia de la cultura.

CAPÍTULO I

1. CARACTERIZACIÓN DEL CONTEXTO

El trabajo de investigación se desarrolló en la Institución Educativa *Jiisa Fxiw* (semillas del saber), sede Yaquivá del resguardo indígena que lleva el mismo nombre de la sede, en el municipio de Inzá–Cauca; que está ubicada al occidente de la cabecera municipal de Inzá, a cinco kilómetros por vía carretable. A continuación se hace una descripción general del municipio de Inzá

1.1 MUNICIPIO DE INZÁ

El municipio de Inzá se encuentra ubicado en las estribaciones de la cordillera central; limita por el norte y este con el municipio de Páez, al sur con el departamento del Huila y Puracé y al oeste con los municipios Silvia y Totoró (Figura 1). El área total del municipio es de 87.581,21 hectáreas, representando en el 2.6% de la extensión territorial del departamento del Cauca, se extiende desde 1.100 m.s.n.m en las veredas de Birmania y Juntas, Puerto Valencia (sur oriente municipal) hasta los 3.600 m.s.n.m en límites con el vecino municipio de Totoró (extremo oeste municipal), corregimiento de Gabriel López. La temperatura promedio oscila entre los 16 y 18 grados centígrados (EOT, 2015).

El municipio se localiza al oriente del departamento, sobre las coordenadas: 2° 33' 24" de latitud norte y a 76°04' 00" de longitud occidental, a una altura entre los 1.800 y 1.900 m.s.n.m. La precipitación promedio anual municipal es de 1.858,2 m.sn.m. El área urbana de Inzá dista a 91 kilómetros de la ciudad de Popayán, capital del departamento del Cauca y a 30 kilómetros del municipio de la plata, departamento del Huila (Arias O. y Andrade R., 2011).

Inzá cuenta con 25.625 habitantes de los cuales el 6,7 % (1.717) pertenece a la cabecera municipal, el 93,3 % (23.908) a la zona rural. De la población total el 28.01% corresponde a población indígena del pueblo nasa. Es decir que la población campesina ascendería aproximadamente a 18.450 habitantes (Fontur Colombia, 2014). La región forma parte del área

territorial conocida histórica y culturalmente como zona de Tierradentro. Está conformado por la zona urbana que corresponde a la cabecera municipal de Inzá; la zona rural se compone de siete zonas campesinas entre ellas la zona Quebrada de Topa, Pedregal, Turminá, Centro, occidente, San Andrés y Segovia.

Cuenta con seis resguardos¹ indígenas legalmente constituidos por el INCORA, pertenecientes al pueblo nasa tales como: Calderas, Tumbichucue, San Andrés, Santa Rosa, Yaquivá, la Gaitana y tres cabildos², entre ellos el cabildo de Turminá, San Miguel y Tum Dxi los cuales hacen parte de la Asociación de Cabildos indígenas JUAN TAMA³ del oriente del Departamento del Cauca; la Asociación se conformó en el año de 1991; se creó con el propósito de *“organizarse para la defensa y patrimonio étnico, cultural, Ambiental, económico, y social de la población en el municipio de Inzá”* (Asociación de cabildos Juan Tama, Corporación Autónoma Regional del Cauca-CRC y Pomch, 2007, p. 12). Cada dos años nombra una Junta Directiva que está integrada por representantes de los diferentes cabildos. Ésta es la responsable de representar a los indígenas dentro y fuera del municipio.

El municipio es reconocido por tener presencia de dos fuertes procesos organizativos: la Asociación Campesina de Inzá y Tierradentro (ACIT) y el Consejo Regional Indígena del Cauca (CRIC) a través de la asociación de cabildos Juan Tama. Procesos que han protagonizado en los últimos años, varias de las movilizaciones que el sector agrario ha vivido en el sur del país.

En Inzá, los ecosistemas de bosques alto andino y páramo, constituyen la fortaleza más significativa para el territorio, caracterizado por la presencia de hermosas lagunas, así como el nacimiento de los más importantes ríos y corrientes menores que surcan la región; variados e importantes paisajes de formación montañosa de la cordillera central conforman las zonas de vida de bosque andino y sub-andino. Sus tierras se distribuyen en los pisos térmicos templados, frío y muy frío favoreciendo el desarrollo de sistemas productivos (Arias et al, 2011)

¹ Resguardo: constituye la unidad político-administrativa (área territorial) básica de las comunidades y se encuentra validado legalmente por la ley 89 de 1.890, ley que con algunas modificaciones se encuentra vigente.

² Cabildos: es la forma de organización de las comunidades indígenas y no poseen título de resguardo.

³ Juan Tama: es una asociación constituida por los comuneros de los seis resguardos y/o cabildos del municipio de Inzá. Legalizada en 1.993.

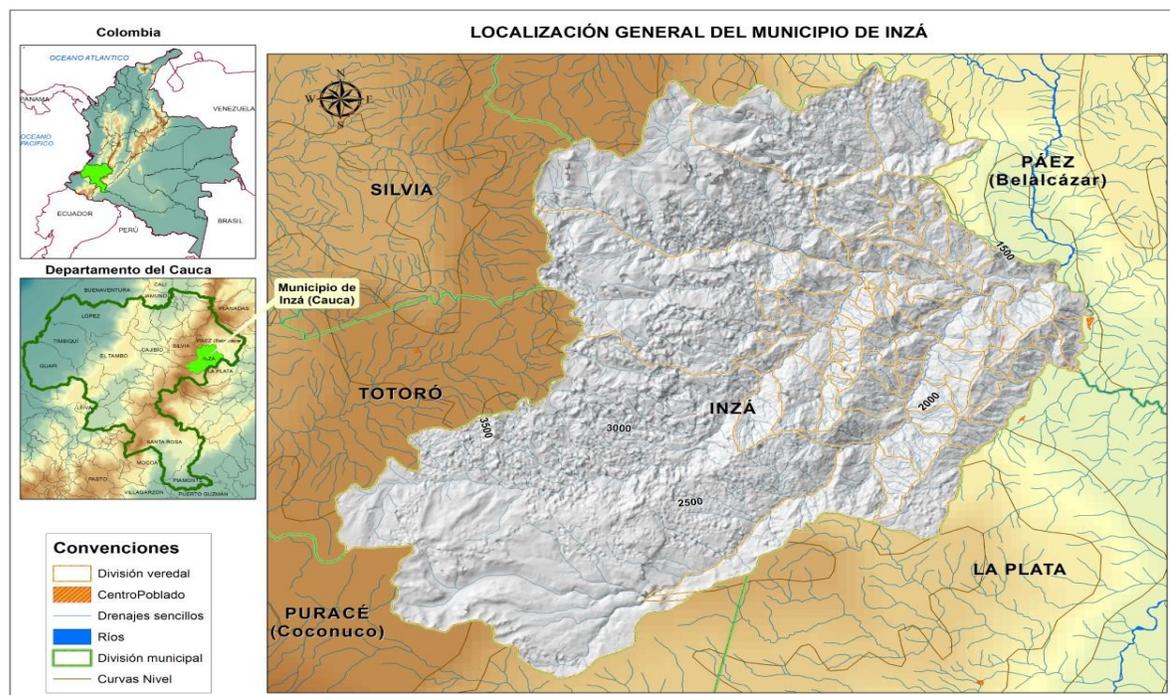


Figura 1 Mapa: localización general del Municipio de Inzá Cauca
 Elaborado por Vega, Samuel con la aplicación ArcMap del programa ArcGis v.10.2

En cuanto a la educación, en el municipio existen dos tipos de directrices educativas: la administrada por el Ministerio de Educación Nacional a través de la Secretaria de Educación Departamental, entidad que asume la administración directa de los recursos del situado fiscal y la prestación de los servicios educativos en el departamento del Cauca; por esta razón administran ocho Instituciones Educativas que atienden a la población estudiantil desde el grado preescolar hasta undécimo; trabajan a partir del Proyecto Educativo Institucional PEI.

Las otras siete Instituciones Educativas se localizan dentro de los resguardos indígenas, las cuales se encuentran co-administradas por la Secretaria de Educación departamental y por el Consejo Regional Indígena del Cauca CRIC, desde el año 2.003, cuando los cabildos indígenas de Tierradentro exigen al departamento la administración de la educación y atendiendo a dicha reclamación, la educación contratada pasa a manos del departamento, luego de haber sido dirigida por más de un siglo por el vicariato apostólico de Tierradentro (antes prefectura apostólica). A partir de ese momento, la organización indígena comienza a implementar el sistema de educación Propia, que se constituye como un “*proceso de construcción y apropiación*”

colectiva para la formación y socialización de la identidad cultural de los individuos en el contexto de la resistencia y la pervivencia como pueblos originarios” (CRIC, 2007, p. 53).

Desde esta perspectiva se implementa el Proyecto Educativo Comunitario PEC.

1.2 RESGUARDO DE YAQUIVÁ

El resguardo indígena de Yaquivá se encuentra ubicado al noroccidente del municipio de Inzá, sobre el margen izquierda del río Ullucos, afluente de la cuenca del río Páez, se localiza a los 2° 33' de latitud norte y 76° de longitud occidental. Presenta climas entre templado o medio hasta páramo con alturas sobre el nivel del mar entre los 1.400 y 3.400 m.s.n.m. La temperatura varía entre 5 y 21°C.

Está constituido por siete veredas⁴: El Guadual, Coscuro, Chichucue, Cabuyos, Dosquebradas, La Milagrosa y Yaquivá. Limita al norte con los resguardos de Tumbichucue y San Andrés de Pisimbalá, al occidente con el municipio de Silvia y al sur con el páramo de Guanacas y el río Ullucos. El resguardo de Yaquivá, se comunica con Popayán por la carretera nacional que conecta esta ciudad con la Plata, Huila, desviándose a la izquierda en el kilómetro 76 por una carretera destapada a 12 kilómetros.

Las microcuencas presentes en el Resguardo son principalmente las del Río Ullucos que nace en el Páramo de Guanacas, del río Malvasá que nace en el Azufral y del río Ovejas originado en el páramo de las Delicias; otras quebradas de importancia en el resguardo son: La quebrada Palo Blanco, la quebrada del Carpintero y La Chibcha que han ocasionado desastres en el Resguardo por avalanchas en el año de 1.999.

Casi la mitad del resguardo, 8.021 hectáreas de acuerdo con el censo CRIC-Nasa Kiwe realizado en 1.995 y 9.883 hectáreas según datos de FEDECAFÉ y el INCORA de 1.993, todavía tiene cobertura natural, sobre todo en las zonas altas, más escarpadas y de difícil acceso, además de los sub-páramos cuyo clima es muy agreste y su fertilidad muy baja, por lo que cualquier

Vereda: es un término usado en Colombia para definir un tipo de subdivisión territorial de los diferentes municipios del país.

actividad agropecuaria es difícil de instaurar. Generalmente son zonas consideradas como reserva o sitios sagrados por lo que el cabildo no ha adjudicado todavía como predios, estos lugares tienen título de propiedad del resguardo. Sin embargo estas montañas fueron durante un tiempo azotadas por actividad maderera (Resguardo de Yaquivá, 2000).

La mayor parte de las zonas bajas de 1.200 a 2.000 m.s.n.m. son terrenos dedicados a la agricultura tradicional del maíz amarillo chiquito y grande, siendo el café (*Coffea arabica*) el principal producto para la comercialización, generalmente asociado con el plátano (*Musa x paradisiaca*) y luego en una proporción mucho menor la caña (*Saccharum officinarum L.*) para la producción de panela y cultivos permanentes que ocupan el 5% de la cobertura total del resguardo. Los cultivos anuales, apenas ocupan el 1% del área del resguardo, entre ellos encontramos principalmente el maíz (*Zea mays*) y el frijol (*Phaseolus vulgaris*); otros productos, como la arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*), la yuca (*Manihot esculenta*), algunas frutas y hortalizas. Alrededor de 3.600 hectáreas están dedicadas a la ganadería (Ramos G., 2002).

Los productos antes mencionados se producen en la finca o parcela que además del consumo cotidiano, se comercializan en la plaza de mercado del pueblo los días viernes y sábado y algunos productos como el café, la naranja y el tomate de árbol se comercializan por medio de intermediarios que los exportan a ciudades como Popayán y Cali. Por su parte, la mayoría de los agricultores del resguardo tienen un sistema de finca o parcela en el que se integran varios sistemas de producción: café, caña, ganadería y huerta o *tul* que de acuerdo con Sanabria (2006), la parcela se identifica como un sitio temporal con cultivos asociados al maíz, o a los que suceden a otros cultivos, varían de extensión mínima de un cuarto de hectárea y máxima de media hectárea aproximadamente, (2.500- 5.000 m²), se localizan en la zona de alta montaña y en las bajas o planes de los valles, en sitios distantes aproximadamente un kilómetro veredal o en terrenos cercanos a las viviendas.

Según la Constitución Política de Colombia de 1.991 (Art. 329), las tierras de resguardo son colectivas, por lo tanto son imprescriptibles, inajenables e inembargables. Las parcelas son adjudicadas por el resguardo a sus habitantes, pero estos sólo pueden usufructuarlas. Sin embargo, existen algunos terrenos dentro del territorio que pertenecen a personas ajenas al

resguardo; esto es resultado de la implantación de las haciendas de terraje en el siglo antepasado y a pesar de ser inajenables, ha habido procesos recientes de compra y venta que el resguardo ha respetado.

La estructura organizativa del resguardo es tradicionalmente cultural. En este lugar funciona el cabildo, que se representa como la unidad política-organizativa. Se encuentra conformado por el gobernador, quien es el representante legal ante las instituciones del Estado, lo acompañan el secretario, tesorero y fiscal, quienes son elegidos cada año por la *Nasa Wala* o asamblea general. Los demás representantes del cabildo como los alcaldes, comisarios, alguaciles, capitanes, son nombrados en cada una de las comunidades que hacen parte del resguardo. Cada representante del cabildo porta un bastón o vara elaborada con chonta⁵, se utiliza como símbolo de mando por ser algo bien fuerte y muy consistente para que ejerza autoridad con firmeza y fuerza.

También se nombran consejos de apoyo, integrados por líderes y comuneros elegidos por la *Nasa Wala*⁶ o asamblea general de comuneros, como órganos creados para ejercer asesoría y seguimiento a las políticas establecidas en el plan de vida⁷ desde la salud, territorio, justicia, producción, medio ambiente y la educación, a este último consejo le corresponde proponer acciones, proyectos, políticas educativas que se construyen a nivel de las asambleas, para luego plantearlas ante el consejo de educación de la asociación de cabildos Juan Tama, que a su vez consolida las propuestas educativas que se dan al interior de los resguardos y las socializan ante las zonas que hacen parte del CRIC, en donde se establece ciertas directrices relacionadas con las políticas educativas a nivel del departamento.

⁵ Chonta: es una variedad de una palma negra de tierra caliente o clima tropical húmedo.

⁶ Nasa Wala: es la máxima autoridad en los territorios indígenas Nasa, es el encuentro de la comunidad para tratar distintos asuntos. Allí se reúnen las autoridades y comuneros para evaluar tanto la gestión de las autoridades como los compromisos y actividades de las comunidades. (Juan Tama, Corporación Autónoma de Cauca-CRC y Pomch , 2005. Pág.14)

⁷ Plan de vida: es una planeación para el futuro que pretende el avance en los aspectos del territorio, la economía, el derecho mayor, la educación y la cultura dentro del ejercicio de la autonomía.

De acuerdo a sus principios políticos, en el resguardo se acostumbra realizar en los primeros días de enero una ceremonia de refrescamiento de los bastones⁸ de mando en la laguna de Guanacas, el cual tiene como objeto, neutralizar las malas energías, con el propósito de que los representantes o autoridades tradicionales desempeñen sus funciones sin inconvenientes. También se armoniza la comunidad en general a fin de que no se presente problemas; este trabajo de armonización se realiza con la mediación del *th'e wala* o médico tradicional de la comunidad.

El cabildo como autoridad tradicional actúa como mediador de los problemas que se presentan al interior del resguardo, también les corresponde asistir a los rituales de medicina tradicional que son de estricto cumplimiento y no pueden transgredir esta norma porque de no hacerlo, se cree que se les presentarán conflictos de orden ambiental, familiar y comunitario en el territorio. Además le corresponde adjudicar las tierras a los comuneros, convocar y coordinar las asambleas ordinarias y extraordinarias, gestionar proyectos, administrar los recursos que llegan a la comunidad, resolver los asuntos internos del resguardo de acuerdo a sus costumbres y estatutos, asistir a las convocatorias locales, regionales, nacionales e internacionales, participar en la construcción del proyecto educativo comunitario y en los encuentros pedagógicos que se desarrollan en la institución educativa.

El resguardo de Yaquivá ha sido considerado desde la época de la colonia, el epicentro del comercio tanto de Tierradentro como de la relación de esta región con las regiones occidentales situadas al otro lado de los páramos que son la frontera natural (Las Delicias, Moras y Guanacas). Para la época colonial esta fue zona de paso obligatorio entre las capitales de Quito y Santafé de Bogotá porque por ahí pasaba el camino nacional. Posteriormente en la república, en la década de los cuarenta se construyó la vía nacional que se transformó en la actual carretera Popayán- la Plata. Esta vía le restó importancia de uso al camino de herradura (Yaquivá, 2000).

⁸ Bastón de mando: Es una vara hecha de la madera negra de la Palma de Chonta, se adorna con cintas de colores. Representadas como símbolo de autoridad y respeto.

El camino histórico nacional que pasa entre el municipio de Silvia y el departamento del Huila (camino antiguo hecho de piedra) fue la puerta de entrada de colonizadores y conquistadores que además de golpear las culturas nativas, contribuyeron a la transculturación y mestizaje, dando lugar a nuevos tipos de pobladores que hoy forman parte de esa gran diversidad étnica de la región. Yaquivá es producto de este mestizaje, pues entre los años 1.925 y 1.935 como consecuencia de las migraciones producidas por la guerra y las reformas agrarias llegaron al resguardo Guambianos, Totoroez, Coconucos, Yanaconas, mestizos y nasas de otros territorios del país, quienes se asentaron y se acogieron a las políticas, fueros y autoridades propias, de ahí que se mantiene predominante la cultura Nasa en el territorio (PEC, 2012).

En la actualidad el resguardo cuenta con una población de 3.629 habitantes, de los cuales el 49,2% corresponde a la población de mujeres y el 50,8% a los hombres, conforman 1.065 núcleos familiares, los cuales se encuentran distribuidos por las diferentes veredas del resguardo. Cabe señalar que de la población el 1,1 % son campesinos y el 98,9% se encuentran censados dentro de la jurisdicción indígena (Censo, corte 2 de marzo de 2017). La cual se encuentran en un área total de 16.184 ha.

Los habitantes de las veredas de la Milagrosa, Yaquivá, Cabuyos y el Guadual desde hace aproximadamente 20 años, paulatinamente empezaron a construir sus viviendas cerca de la escuela, la cancha, la casa del cabildo, la iglesia o al margen de la carretera, conformando así un centro poblado, evento que acontece después del desastre ocurrido en la avalancha de Páez, en junio de 1.994, donde el terremoto causó leves daños y los propietarios decidieron reubicarse en el centro poblado. Posterior a este desastre, después de 5 años, nuevamente se repite la historia pero con una magnitud mayor, pues el invierno que por esa época azota a la región, origina innumerables deslizamientos y avalanchas que ocasionaron daños tanto materiales como pérdidas de vidas humanas en las veredas de la Milagrosa y a los alrededores de Yaquivá. Debido a esta situación las entidades estatales brindaron ayuda para reconstruir sus viviendas que por lo general se ubicaron en el centro poblado.

Este hecho marca un cambio fuerte en el tipo de vivienda indígena, pues con el programa del Minuto Dios se impone una construcción moderna en ladrillo para las paredes, cemento para

el piso, techos de teja o zinc, cocina independiente de los dormitorios, sanitarios, lavamanos, lavaderos y ventanas amplias (EOT, 2015, p. 255). Además, por la concentración de los habitantes en el centro poblado, se reduce el espacio para elaborar el *tul* o huerta nasa, y con ello la diversidad de productos y las prácticas culturales que giran en torno a este espacio. Siendo que se caracteriza por ser algo más que un espacio de cultivo, en este lugar se promociona e implementa la medicina tradicional, se promueve el consumo del alimento propio, la agricultura tradicional y orgánica. Representa un espacio simbólico, cultural y familiar donde cada uno de los elementos que lo conforman la tierra, las plantas, los animales, los seres humanos y los espíritus, poseen una significación cultural especial (Orjuela, 2006), como un sistema de relaciones simbólicas entre la comunidad y la naturaleza donde todo posee vida y espíritu propio.

De la misma manera, se observa que se ha ido cambiando el espacio de socialización familiar que se hacía alrededor del fogón tradicional; pues en los últimos diez años ha llegado al resguardo la televisión satelital, el ingreso de nuevos dispositivos móviles y el mismo internet que en cierto modo son una amenaza en la fracturación de las relaciones familiares. Por otro lado, la escasez de tierra, la situación económica y el crecimiento poblacional son las principales causas de migración de algunos comuneros entre las edades de 15 a 40 años edad. Los hombres emigran hacia el departamento del Huila y Antioquia como recolectores de café y las mujeres como empleadas del servicio doméstico a las ciudades de Popayán, Cali y Bogotá. Al incorporarse a estos nuevos ritmos de vida, se presentan algunos cambios culturales, que en cierto modo inciden en la pérdida del legado cultural y en la relación del vínculo familiar porque los que son padres de familia deben dejar los hijos al cuidado de los abuelos.

De la población que ha tenido la oportunidad de estudiar en las diferentes universidades públicas y privadas se han logrado incorporar por periodos indeterminados a entidades como la alcaldía municipal, la asociación Juan Tama, el hospital Luis Adriano Pérez, la IPS Juan Tama los hogares de Bienestar familiar y en el magisterio vinculados al servicio de las comunidades del municipio.

En cuanto al tema de salud la mayoría de la población desde el año 1.999 se encuentra afiliada a la Asociación Indígena del Cauca AIC-EPS-I , que fue creada por decisión de los

cabildos del departamento para mejorar la calidad y atención del servicio, institución que fue reconocida bajo la resolución N° O83 de 115 de diciembre de 1.997.

En la actualidad, la población cuenta con los servicios en salud dispuestos por la IPS Juan Tama⁹ que por ser de carácter extramural, llega a la comunidad con un equipo de profesionales que prestan los servicios en odontología, consulta externa y atención a la primera infancia. Además disponen del acompañamiento de tres promotoras de salud que visitan a las familias para hacerles seguimiento y control a los niños, embarazadas y al adulto mayor.

En cuanto las prácticas religiosas, en Yaquivá profesan en su gran mayoría la religión católica, otros son evangélicos y pentecostales.

1.3 INSTITUCIÓN EDUCATIVA *JHISA FXIW* “SEMILAS DEL SABER” DEL RESGUARDO YAQUIVÁ.

Antes de conformarse como institución educativa, las escuelas del resguardo estaban administradas por el Vicariato Apostólico de Tierradentro; la primera escuela del resguardo comenzó a funcionar en la vereda de Yaquivá en el año de 1.912, posteriormente con el surgimiento de nuevas veredas, se creó en el año de 1.930 la escuela de la Milagrosa, en 1.960 los Naranjos del Cabuyo, en 1.962 Coscuro, en 1.976 Chichucué, en 1.990 Dos quebradas y en 1.992 la escuela del Guadual.

Por esa época en la zona de Tierradentro, la educación era manejada y controlada por la prefectura, pues el estado le otorga a la iglesia católica administrar la educación porque en este lugar *“oficialmente se había considerado como territorio de misiones en donde se pretendía civilizar a los indígenas, es decir enseñarles el castellano y desindianizarlos”* (Consejo Regional Indígena del Cauca CRIC, 2004, p. 44) y es a través de la escuela, en donde se implementa este proyecto misionero con la imposición de un modelo curricular que desconocía la cultura del

⁹ IPS Juan Tama: institución de carácter público especial, ofrece los servicios en salud de primer nivel en el área extramural.

grupo étnico y se prohibía el uso de su lengua materna con la intención de integrarlos a la cultura nacional.

Por esta razón, la educación de este tiempo se enmarcaba en el autoritarismo, en el que se aplicaba el lema la letra con sangre entra, pues la enseñanza era memorística y al finalizar el año se utilizaba los exámenes orales. De acuerdo con Chate y Casas (2010) los exámenes eran calificados por un jurado, convirtiéndose en la mayor tortura para los estudiantes y la maestra, porque era el termómetro que medía el rendimiento académico de los niños y para la maestra era una especie de evaluación de desempeño.

Es así, como este ente administrativo juega un papel preponderante dentro del territorio indígena, pues, son los que toman las decisiones para seleccionar, nombrar, y trasladar a los docentes e incluso los controlaban para que siguieran las propuestas evangelizadoras hasta el punto de que regulaban las formas de preparar las clases, las prácticas educativas y los contenidos a enseñar al interior de las aulas (Chate y Casas, 2010).

De este modo, las comunidades indígenas de Tierradentro tuvieron que enfrentarse a la dura represión por parte del sistema educativo, bajo la pretensión de civilizarlos, pero, atropellando al indígena, despojándolo de la cultura y ridiculizándolos. Al respecto Castillo (2006) menciona que los castigos físicos, las humillaciones, el abandono del núcleo familiar y los insultos verbales fueron, entre muchos otros, los dispositivos disciplinadores que niños y niñas indígenas sufrieron en esa penosa etapa de borrar toda huella de su etnicidad y asumir un largo proceso de asimilación al castellano, la vida de los internados y el mundo del catolicismo.

Pero en el año 1.999, con la consolidación del autodiagnóstico comunitario y plan de vida del resguardo (2.000), la comunidad analiza que la cultura y el idioma materno se está desapareciendo porque no se les da a conocer a los niños sobre sus raíces, el idioma no se practica en la familia, pues muchos hijos de padres nasayuwe hablantes no hablan la lengua, sumado a esto, mencionan que la escuela se basa en un currículo que no tiene en cuenta su cultura. Por lo tanto la comunidad plantea la ampliación de la básica secundaria y media

vocacional, para dinamizar progresiva y coherentemente la educación propia desde el grado cero hasta undécimo con el propósito de fortalecer el legado cultural del pueblo nasa.

Cabe mencionar que, en los planes de vida se define la sociedad que anhelan construir en un futuro, el cual se construye con la participación de toda la comunidad en que se sintetiza las necesidades, problemáticas y se plantea unas posibles soluciones que se proyectan a corto, mediano y largo plazo, teniendo en cuenta los aspectos del territorio, la economía, medio ambiente, educación, la salud y la parte cultural. Al respecto la asociación de cabildos Juan Tama (2005), menciona que los planes de vida nacen desde un elemento central del cómo vivir la cultura y se construyen con el fin de fortalecer la identidad propia de las comunidades indígenas, además como pueblos pretenden desarrollar su propio pensamiento dentro del concepto de armonía y equilibrio para perdurar en el tiempo.

En este sentido, desde el plan de vida del resguardo se proyecta conformar una institución educativa en el que se garantice el fortalecimiento de la identidad cultural para todo el colectivo. Propuesta que se plantea inspirados en los avances que había desarrollado la organización indígena CRIC frente al tema educativo, porque desde su conformación han estado presentes en la lucha por la educación propia; proceso que viene consolidando desde Programa de Educación Bilingüe Intercultural PEBI, quien promueve una serie de acciones políticas que a través de la presión y la protesta ante el estado Colombiano se logra obtener el reconocimiento de derechos educativos especiales, entre ellos el decreto 1142 de 1.978 en donde le otorga a los grupos étnicos diseñar y ejecutar sus propias propuestas curriculares y a partir de este proceso, se continúa construyendo la educación para territorios indígenas (Rojas y Castillo, 2005). Desde esta perspectiva, se ilustra la forma como se dio el proceso educativo hasta hoy en la Institución Educativa Jiisa Fxiw.

Tabla 1 Acciones que revitalizan la educación propia en el resguardo de Yaquivá.

PROCESOS A NIVEL	AÑO	ACCIONES
ZONAL	2.002	Los cabildos de los municipios de Inzá y Páez presentan ante el estado la propuesta de coadministración de la educación dentro de los territorios indígenas.
	2.003	Las escuelas que estaban administradas por el Vicariato Apostólico de Tierradentro pasan a ser coadministradas entre la secretaria de educación del departamento y las autoridades tradicionales de los cabildos, representados en las asociaciones y el Consejo Regional Indígena del Cauca CRIC.
LOCAL	2.003	Con la reforma educativa que se establece en el artículo noveno de la ley 715 de 2.001, la comunidad usa a su favor esta coyuntura política para fusionar las siete escuelas del resguardo en centro educativo con proyección a institución educativa.
	2.004	La Secretaria de Educación Deporte y Cultura del departamento del Cauca aprueba el centro educativo del resguardo dando apertura al grado sexto. Con la resolución 1525 de 2.003
	2.006	Se ratifica el proceso de Educación Propia hasta el grado noveno. Con la resolución N° 2054 del 26 de diciembre de 2.006.
	2.008	Se aprueba como Institución Educativa con resolución N° 4695 del 25 de junio de 2.008, definen como sede principal la escuela de la Milagrosa porque existe un buen número de población estudiantil.
	2.012	La institución educativa apadrina a las sedes de Belén y Pya Sanm pertenecientes al cabildo de San Miguel (localizados al oriente del municipio de Inzá). En esta zona comienza a posesionar desde el movimiento indígena la educación propia y por la tasa técnica no se pudo conformar como centro educativo.
	2.014	Se da apertura a una nueva sede que se localiza en la comunidad de la Virginia, vereda que hace parte del resguardo.

Fuente: Proyecto Educativo Comunitario PEC, Institución Educativa Jiisa Fxiw 2012

La institución educativa se constituye de carácter Técnico con especialidad Etnoecológico porque pretende "(...) *fomentar valores que conlleven a la relación armónica con la madre tierra, la economía, producción y alimentación autónoma propia, mediante estrategias pertinentes que fortalezcan el espíritu investigativo desde la práctica y el sentido de pertenencia y pertinencia*" (PEC, 2012. p. 13).

Desde esta perspectiva al estudiante se le debe fomentar el respeto por el medio ambiente, que le brinda todos los recursos para mantener el equilibrio armónico entre la comunidad y la naturaleza. Por lo tanto el egresado debe impulsar y sostener importantes iniciativas de producción que conserven la cosmovisión y contribuyan a solucionar las problemáticas medioambientales, la búsqueda de mayores niveles de autonomía y seguridad alimentaria, autogobierno y gestión de los recursos naturales y economía para el desarrollo comunitario.

Según la base de datos del Sistema Integrado de Matricula (SIMAT), la institución cuenta con una población estudiantil de 665, de los cuales el 48,9 % son hombres y el 51,1% son mujeres que se encuentran distribuidos en las diferentes sedes de la institución educativa (Corte 28 de marzo de 2017); los cuales se relacionan en la tabla 2.

Tabla 2 *Estudiantes matriculados en la Institución Educativa Jiisa Fxiw*

Sedes de la Institución Educativa Jiisa Fxiw	número de estudiantes		Total
	F	M	
Coscuro	11	10	21
Chichucue	8	10	18
La Virginia	12	9	21
Dos Quebradas	6	6	12
Los naranjos del Cabuyo	36	34	70
Yaquivá	44	40	84
Guadual	14	12	26
Milagrosa Primaria	90	86	176
Milagrosa Secundaria	104	103	207
Belén	5	5	10
Pyá Sanm	10	10	20
TOTAL	340	325	665

Fuente: SIMAT, corte 28 de marzo de 2017.

Según datos estadísticos de la institución educativa cuenta con el apoyo pedagógico de 43 docentes, de los cuales el 18 % son bilingües en nasa yuwe y el 82% son monolingües. Además el 73,2% son indígenas nasa y el 26,8% son mestizos que provienen del casco urbano de Inzá, del municipio de Totoró y del departamento de Nariño, quienes se encuentran distribuidos en las diferentes sedes. De este grupo de docentes 9 son oficiales, vinculados con nombramiento en propiedad bajo el decreto N° 2277 de 1.979, en el año 2.013 se nombraron en propiedad a 11 docentes con el decreto 804 de 1.995; a ellos, la *nasa wala* o asamblea general les ratifica el aval, pues ya venían trabajando con nombramiento en provisionalidad bajo la administración de la secretaria de educación del departamento, quien después de una tutela que falló a favor de las autoridades tradicionales, nombran a los docentes que atienden a población indígena; no necesariamente son egresados de universidades que los acreditan como Etnoeducadores, los cuales tienen una asignación básica mensual de acuerdo al decreto 1231 de 2.012, en la que se establece la tabla salarial solo hasta el título de posgrado con especialización y no tienen en cuenta

el título de maestría o doctorado lo cual, se mantiene por tiempo indefinido hasta tanto, la entidad territorial indígena expida un nuevo estatuto de profesionalización docente, es decir que en cierto modo se niega el derecho a escalafonar. Sin embargo las autoridades tradicionales que hacen parte del componente educativo se encuentran trabajando en dicha propuesta.

Los docentes restantes son oferentes contratados con el convenio firmado entre la secretaría de educación departamental y el consejo regional indígena del Cauca CRIC (decreto transitorio 2500 del año 2010), la asignación básica mensual se estipula solo hasta tres niveles y se ubican en uno de ellos de acuerdo a los resultados que obtenga en la prueba que le aplica la autoridad indígena que administra la educación, en este caso los representantes administrativos de educación del CRIC. Como requisito para acceder a una plaza docente debe presentar el aval de comunidad donde va a laborar; por ello son elegidos en asamblea de acuerdo a un perfil que la comunidad estipula; generalmente tienen en cuenta la experiencia laboral y comunitaria, nivel de estudio, se exige que minimamente tenga título de pregrado y se nombran de acuerdo a la especialidad requerida, si el docente es para primaria debe estar estudiando; preferiblemente se nombra el personal de la localidad y que sea bilingüe en nasayuwe. Sin embargo es difícil encontrar un docente bilingüe que tenga acreditación en educación y pedagogía. Cabe señalar que el 14 % de los docentes, han realizado sus estudios de pregrado en la universidad autónoma indígena intercultural UAI, el 56,2% ha realizado el pregrado en las diferentes universidades públicas y privadas del país y el 29,2% han realizado una especialización.

En cuanto a la jornada escolar en la básica primaria se trabaja desde las 7:30 a.m hasta la 1:30 p.m, se labora 5 horas académicas con descansos intermedios de 30 minutos para las medias nueve y otros 30 para el almuerzo. En la secundaria se determina el mismo horario de entrada y de salida, solo que se disminuye los descansos a 15 minutos, además cuentan con el servicio de restaurante que lo subsidia el bienestar familiar.

La mayoría de los estudiantes terminan la secundaria con una edad promedio de 16 a 20 años algunos continúan sus estudios en las universidades públicas, entre ellas la Universidad del Cauca, la del valle, la de Manizales, la nacional, la distrital y otros en el servicio nacional de

aprendizaje SENA en la ciudad de Popayán. Los pocos que no tienen la posibilidad de estudiar se quedan en sus hogares ayudan en las labores agrícolas o conforman una familia.

Por otro lado, la institución Educativa desde el año 2.001 ha venido construyendo el Proyecto Educativo Comunitario (PEC) con la participación de la comunidad; en él están plasmados las políticas que tiene la comunidad acerca de la educación que desean para sus hijos, donde se le da relevancia al fortalecimiento cultural, la recuperación y fortalecimiento progresivo de: la lengua materna Nasayuwe, medicina propia, autonomía alimentaria, tecnología y arte autóctono, tradición oral, costumbres y creencias, derecho propio y los rituales como parte de la espiritualidad (Cartilla PEC, 2013). En este sentido, en la institución se implementa una educación propia donde se fortalece la cultura del pueblo nasa. Igualmente se plantean acciones concretas frente a cuatro grandes problemas que se presentan dentro del resguardo tales como: Desarraigo cultural, desequilibrio ambiental, desintegración social y la no planificación de los recursos para la economía propia.

Estos cuatro problemas se materializan a raíz de que desde el año 1.999 con la consolidación del plan de vida y posteriormente con en el diagnóstico del PEC se detecta que en el resguardo se está desplazando las costumbres y creencias influenciados por la educación tradicional, la emigración del campo a la ciudad, las ideologías religiosas y la influencia de las multinacionales a través de los medios de comunicación los cuales traen como consecuencia la pérdida de identidad, el olvido de la lengua materna, las tecnologías ancestrales, subvaloración de la medicina tradicional y la tradición oral, el desplazamiento de las plantas nativas, desconocimiento de la simbología física y espiritual del territorio, la desintegración familiar, la pérdida de autoridad, la inadecuada administración de los recursos económicos propios y del tiempo, el desplazamiento de las tecnologías ancestrales autóctonas, el alto consumo de comida chatarra, la quema y tala indiscriminada de los bosques, contaminación de las cuencas hidrográficas, el uso inadecuado de agroquímicos en monocultivos (PEC, 2012).

Es así como a partir del año 2.011, se comienza en el resguardo a realizar asambleas educativas para plantear propuestas que contrarresten dichas problemáticas y se define abordarlas desde los siguientes proyectos pedagógicos: *Jissa Fxiw* un espacio para la

comunicación; Conozco, proyecto y valoro mi cultura; Equilibrio y armonía ambiental en nuestro territorio; Planificación y administración de los recursos propios; los cuales se desarrollan como ejes transversales en los cuatro tejidos o áreas contempladas dentro del proyecto educativo comunitario PEC.

Así mismo, de acuerdo a la propuesta de educación propia que se implementa en el resguardo para el fortalecimiento de la identidad y la contextualización de los conocimientos externos; en el año 2.011 la comunidad decide que el currículo de la Institución Educativa Jiisa Fxiw debe girar alrededor de cuatro áreas o tejidos denominados: ¿Quién soy y quiénes somos?, Universo, Territorio, Entorno ecológico y alimentario; dentro de los cuales se encuentran los temas y actividades de cada disciplina que son el hilado que retroalimenta los tejidos y los proyectos pedagógicos trasversales, los cuales se indican y describen a continuación:

¿Quién soy? ¿Quiénes somos?, en este tejido centra la formación en el conocimiento profundo de las dinámicas organizativas, culturales, sociales, históricas y políticas de los pueblos indígenas y de otras culturas buscando la comprensión de su sabiduría ancestral, desde sus usos y costumbres para revitalizar su identidad cultural.

Entorno ecológico y alimentario, enfocado en la formación de actitudes y aptitudes de armonía entre la comunidad y la madre tierra, de igual manera que se fortalezca el espíritu investigativo y el amor al trabajo, encaminado al desarrollo humano sostenible, la seguridad, la economía y la autonomía alimentaria.

Territorio, tejido enfocado al estudio, comprensión del espacio físico, espiritual, histórico, cultural en el ámbito universal y local, donde se desarrollan procesos de investigación participativa que conlleven a la producción, apropiación de conocimientos para detectar, prevenir y defender el territorio de las amenazas que afecten su integridad y que fortalezcan la identidad nasa.

Universo, tiene en cuenta, la concepción, explicación y relación con el universo de las diferentes culturas, sus saberes, teorías, conocimientos y tecnologías construidas ancestralmente para posibilitar la adaptación y equilibrio del nasa con el entorno (PEC, 2012).

Sin embargo, se continúa respondiendo a los lineamientos que establece la educación oficial, porque en cierto modo al encontrarse coadministrada entre la secretaria de educación departamental y el Consejo Regional Indígena del Cauca (CRIC), la institución se ve obligada a responder tanto a las directrices estatales como a las que se establece desde la educación propia. Un ejemplo de ello, es que desde el currículo se propone incluir temas relacionados con la cosmovisión nasa, como estrategias para el fortalecimiento de la cultura y la lengua materna, pero, existen diferencias en la evaluación. Esto se da porque los estudiantes continúan presentando las pruebas saber en los grados de tercero, quinto, noveno y once en el que se valora de forma estandarizada las competencias en cada una de las disciplinas y de esta manera miden la calidad educativa a nivel nacional y no se tiene en cuenta al ser inmerso en la cultura propia. Por esta razón los docentes se inclinan más por cumplir los estándares de competencia que al cumplimiento de las políticas establecidas en el PEC. En este sentido la institución educativa continúa apostándole a “la escolarización de la comunidad y no a la democratización de la escuela en función de la vida de la comunidad” (Casas y Chate, 2012, p. 50).

Sumado a lo anterior, el ministerio de educación nacional continúa imponiendo los lineamientos generales, incluso se formulan políticas, dictan normas, diseñan implementan un sistema de información para que ingrese y verifique la información de matrícula del establecimiento educativo en el sistema SIMAT y de acuerdo a dicha información o tasa técnica se asigna el personal docente y los recursos para las necesidades de la institución educativa y con base en dicha información la secretaria de educación del departamento gira los recursos al concejo regional indígena del Cauca (CRIC) para que administre los recursos en cada uno de los territorios.

Además el tejido curricular de la institución educativa se ha venido construyendo lentamente por falta recursos para capacitación en educación propia y de la disposición de tiempo para este trabajo, hasta el momento solo se ha avanzado en el componente conceptual y

aún falta trabajar el componente actitudinal y procedimental, aunque se han realizado varias reuniones con los docentes, padres de familia, estudiantes para trabajar en el tema, pero no se ha logrado concertar por las discusiones y análisis que se realizan sobre la educación propia frente a la educación convencional. Lo que conlleva a un vacío pedagógico porque cada docente busca sus propias estrategias metodológicas para abordar las propuestas que se plantean en el proyecto educativo comunitario (PEC), porque falta estipular unos lineamientos generales para darle un seguimiento pedagógico.

En segundo lugar, no se cuenta con el personal requerido para el fortalecimiento del nasayuwe, pues en la actualidad solo las sedes unitarias tienen sus docentes bilingües, mientras que en las sedes de la Milagrosa y Yaquivá solo se trabaja como una área más, porque solo hay un docente que asume la carga académica; en las sedes de Cabuyo y Coscuro los docentes son monolingües.

A continuación, se describe la vereda en donde se encuentra ubicada la sede de Yaquivá, en donde se desarrolla el trabajo de investigación.

1.4 VEREDA DE YAQUIVÁ

Yaquivá es una de las veredas que se encuentra localizada dentro del resguardo, limita al oriente con el río Ullucos e Inzá, al occidente con la vereda de Chichucue y Coscuro y al sur con la vereda de La Milagrosa (Figura 2). Toma el nombre de su fundador que se dice fue el señor ROQUE YAQUIVIVE, quien era un cacique indígena que venía a ayudar a los habitantes nasa de este lugar.

La vereda presenta un clima templado, con una temperatura promedio de 18° a 20° C durante el año, con una altura de 1.800 metros sobre el nivel del mar (Asociación de cabildos Juan Tama, Corporación Autónoma del Cauca-CRC, y Pomch, 2007). El territorio en su totalidad está ubicado en la cordillera central. La población de la vereda está conformada por indígenas descendientes del pueblo nasa donde el 30% de los habitantes son bilingües en nasa yuwe (Datos tomados de la escuela Yaquivá 2016).

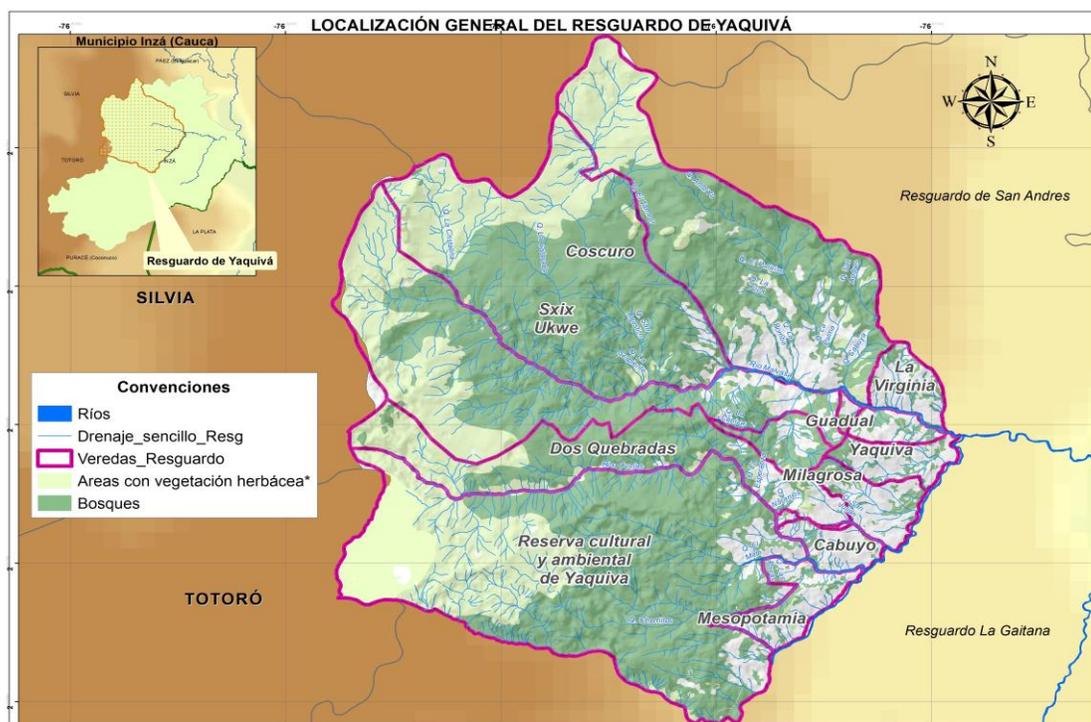


Figura 2 Localización general del Resguardo de Yaquiva municipio de Inzá departamento del Cauca. Elaborado por Vega, Samuel con la aplicación ArcMap del programa ArcGis v.10.2.

En la actualidad la vereda cuenta con una población de 625 habitantes, de los cuales el 50,24% corresponde a la población de mujeres y el 49,86 % a los hombres, conforman 183 núcleos familiares. Cabe señalar que de la población el 100% se encuentran censados dentro de la jurisdicción indígena (Censo, corte 2 de marzo de 2017).

Los indígenas nasa conservan importantes elementos de su cultura tales como rituales, costumbres, artesanías, trabajos comunitarios o mingas, las reuniones en asambleas, la alimentación, algunos practican la medicina tradicional, con el protagonismo del *th'é wala* o médico tradicional que armonizan el territorio, cuya función es mantener una relación armónica con la naturaleza, se encarga de hacer los remedios para curar algunas enfermedades comunes, las de orden cultural, las viviendas y los lugares donde se trabaja.

Es importante anotar que cada familia cultiva sus productos tanto en las parcelas como en el *tul* o huerta nasa, de los cuales una cuarta parte es para el autoconsumo, el resto son llevados al mercado para intercambiarlos con otros productos que no se cultivan en la región entre ellos el

arroz, la papa, implementos de aseo. La segunda está representada por ganado vacuno, porcino y especies menores. Es de resaltar que algunas familias tienen su huerta o el *tul* nasa donde se cultivan una gran diversidad de productos que contienen un alto valor nutricional y saludable porque no se utiliza agroquímicos dado que su finalidad es el autoconsumo, que de acuerdo con Valencia, M. y Carvajal, L. (2011) en el *tul*, la familia, en especial la mujer se encarga de darle un manejo especial para obtener un producto de buena calidad, que se realiza mediante el procesamiento de residuos que salen de la cocina, que se utilizan como abonamiento orgánico, se practica la rotación de cultivos, limpieza manual y cosechas oportunas para proveer de alimento y medicina a la familia.

La mayoría de las familias se dedican a la agricultura tradicional, trabajos domésticos, unos pocos son empleados públicos que se desempeñan como promotores de salud y del magisterio, una mínima parte de la población son propietarios de tienda de víveres, granos y abarrotes. Pero las fuentes de trabajo en la vereda son pocas, por eso muchas personas sobre todo los jóvenes salen de la vereda con el propósito de conseguir trabajo en otras ciudades más grandes y comerciales; aspecto que se mencionó en la descripción del resguardo.

1.5 ESCUELA DE YAQUIVÁ

La escuela de Yaquivá fue fundada en el año de 1.912; esta fue la primera escuela que funcionó dentro del resguardo, desde ese momento estaba bajo la administración de la Prefectura apostólica de Tierradentro, esta institución fue dirigida por los sacerdotes vicentinos que llegaron a este lugar a evangelizar y a administrar la educación por más de 90 años.

Como se ha venido mencionando, durante el proceso de evangelización, la iglesia tenía como objetivo desde la educación, vincular a la comunidad a la llamada sociedad civilizada, sometiéndolos mediante el temor a nuevas prácticas culturales, lo cual influyó negativamente en el despojo de la cultura y pensamiento; porque bajo su pretensión civilizadora se *“perseguía y sancionaba toda manifestación de espiritualidad enraizada en su cosmovisión y siempre se hicieron ingentes esfuerzos para reducir a la vida social y cristiana a los indios infieles”*(Castillo, E., 2006, p. 246). Al respecto, un líder de la comunidad recuerda que a la fuerza tuvo que aprender el castellano en la escuela, *“como uno era chontal pa hablar el castellano, se burlaban los profesores y niños, nos saben decir que tan feo que hablamos y teníamos que aprender hablar bien el castellano”*(voz de líder comunitario).

Otro relato de una mayora de la comunidad:

“cuando uno llegaba mal presentado, con el uniforme sin planchar o sucio nos lo hacían quitar y nos colocaban un costal y le colgaban el uniforme atrás como una forma de ridiculizarnos ante los compañeros y presionarnos para que nos pareciéramos a ellos ” o “los hacían arrodillar sobre los granos de maíz cuando uno no acataba una norma disciplinaria porque uno no se podía mover del pupitre sin que se lo ordenaran” (voz de Ilda campo).

Sin embargo, se mantuvieron algunas costumbres y su idioma propio que hace que hoy pervivan en la comunidad y se fortalezca desde la educación.

A través de la luchas constantes que se han generado desde el año 1.971 con el movimiento indígena y en representación del programa de educación bilingüe intercultural PEBI- CRIC se han logrado establecer algunas normas para que desde las comunidades planteen los lineamientos para trabajar la educación propia; como producto del trabajo organizativo tal y como lo describo en el sub punto 1.3, se constituyó la Institución Educativa *Jissa Fxiw* a la cual hacen parte diez sedes; entre ellas la sede de Yaquivá.

La escuela de Yaquivá se encuentra ubicada a un kilómetro de la sede principal; ofrece a la población los niveles de educación preescolar hasta quinto de básica primaria. Según los datos estadísticos que se registran en la ficha de matrícula en el año 2016, hay un total de 84 estudiantes, de los cuales el 54,4% son niñas y el 47,6 % son niños. De este grupo el 8,3% son bilingües productivos¹⁰ y el 11,9 % son bilingües receptivos¹¹, el 79,8 % son monolingües, además el 100% pertenecen al pueblo nasa porque se encuentra censado dentro de la jurisdicción indígena, oscilan con una edad promedio de 5 a 13 años; (Tomado del registro de matrícula de la escuela, 2007).



Fotografía 1: Estudiantes de la sede de Yaquivá

La sede cuentan con el acompañamiento de cuatro docentes indígenas monolingües en castellano y un docente nasayuwe hablante, pertenecientes al resguardo; es de anotar que tres de los docentes se encuentran nombrados en propiedad como etnoeducadores con el decreto 804, y el otro docente tiene nombramiento oficial con del decreto N° 2277, el docente nasayuwe hablante se encuentra contratado por el CRIC. Cabe señalar que según el número de estudiantes o tasa técnica a cada docente le corresponde orientar uno o dos grados con la asignación académica de los cuatro tejidos o áreas que se contemplan en el PEC.

¹⁰ Bilingües productivos: alude a la capacidad del individuo para hablar y escuchar en dos lenguas.

¹¹ Bilingües receptivos: hace referencia a que un individuo solo entiende y no habla en su lengua materna.

La mayoría de la población estudiantil es activa, alegre, colaboradora y solidaria. La visión de las familias es que terminen el quinto de primaria y continúen la básica secundaria en la misma institución o en otras instituciones educativas públicas más cercanas que se encuentran administradas por la secretaria de educación departamental entre ellas la Institución Educativa Promoción Social de Guanacas, Institución Educativa de Inzá y la Institución Educativa Sagrada Familia de Nazareth que trabajan a partir de los proyectos educativos institucionales PEI. Generalmente el 70% continúan estudiando en la misma institución y el 30% en otras instituciones educativas pero gran parte de ellos tienen dificultad para mantenerse en un colegio externo porque no cuentan con los recursos suficientes para cubrir los gastos tanto para la alimentación, como para la consecución de uniformes y transporte. Debido a esta situación, un año después ingresan nuevamente a la institución educativa, por la cercanía y no se exige el uniforme porque según el PEC el uniforme no puede ser un obstáculo para que el niño estudie.

La mayoría se desplazan a la escuela a pie por trochas y caminos con un tiempo aproximado de treinta minutos o una hora, por lo que les corresponde madrugar para llegar temprano; en tiempo de invierno que son entre los meses de abril, mayo, junio y noviembre los caminos se encuentran en pésimas condiciones para que transiten, pero aun así, se vuelven expertos para desplazarse por estos lugares.

La mayoría de los estudiantes pertenecen al estrato bajo-bajo por lo que son de escasos recursos económicos, generalmente una familia que vive del jornal puede ganar alrededor de cien mil pesos semanales, los cuales son invertidos para suplir las necesidades básicas de la familia. Pero disfrutan de la gran riqueza que le ofrece la tierra como son los alimentos, el agua, el aire fresco, la naturaleza como también del amor de una familia. Al tener contacto con la naturaleza tienen muchos saberes y creencias sobre el medio en el cual interactúan. Generalmente, después de la jornada de clases los niños entre las edades de 9 a 11 años colaboran en sus viviendas cargando leña para preparar los alimentos o para cocinar la panela, ayudan a recolectar y recoger el café, colaboran en las labores de la huerta y en la preparación de los alimentos sin olvidar los deberes como estudiantes.

Es de anotar que en la escuela se trabaja teniendo en cuenta el tejido curricular que se ha venido construyendo a nivel institucional; específicamente el de la básica primaria, integra los conocimientos que se estipulan desde el ministerio de educación nacional con algunos saberes y prácticas culturales del pueblo nasa. A continuación se muestra el tejido curricular del grado cuarto que es donde se enmarcar mi propuesta de investigación:

Tabla 3 Tejido curricular del grado cuarto de básica primaria de la Institución Educativa Jiisa Fxiw.

QUIEN SOY Y QUIENES SOMOS?	TERRITORIO	ENTORNO ECOLÓGICO Y ALIMENTARIO	UNIVERSO
<p>CUERPO HUMANO -Clases de conjuntos - Elementos de la comunicación. -Sistemas del cuerpo humano. -Estructura socio-política, administrativa, cultural, ambiental del país -Ejercicios del cuerpo humano. -Pronuncia, escribe las partes del cuerpo humano en Nasa Yuwe. -Fortaleciendo muestras artesanías. -Análisis del origen de la vida desde las diferentes religiones.</p>	<p>HERENCIA DE LOS ANTEPASADOS -Colombia en la actualidad -Sistema Solar (La tierra, sus movimientos, etc). -Estética del lenguaje y comunicación -Expresión y literatura -Estadística (datos de población, muestras). -Plano cartesiano. -Reglamentos de Básquetbol y Microfútbol. -Medicina tradicional y nuestro legado indígena. -Plantas comunes en Nasa Yuwe, actividades, construcción de las primeras oraciones. -Música y folclor de mi tierra.</p>	<p>ENTORNO FÍSICO, CIENCIA TECNOLOGÍA Y SOCIEDAD -La materia y sus propiedades. -Cambios químicos. -Energía y fuerza. -Expresión y literatura. (Lírica, narración, símil, cuentos, leyendas, mitos del resguardo, municipio, departamento y nación). -Operaciones con fraccionarios y decimales. -Relaciones con la historia y las culturas especiales y ambientales (origen de los grupos étnicos, aspectos culturales, procesos alternativos) soberanía alimentaria (recetas propias) -Saberes populares y creencias.</p>	<p>EL MEDIO AMBIENTE Y LA CONVIVENCIA -Circulación de materia y energía. -Estudio de la lengua (ortografía, gramática, técnicas de estudio, sistema simbólico y señas) comunicación. -Polígonos y cuerpos geométricos. -Los seres vivos espirituales y órganos del cosmo nasa. -Sistema solar y riqueza hídrica del resguardo.</p>

Fuente: Proyecto Educativo Comunitario PEC (2012).

Como se puede observar, en el tejido curricular se estipula una temática que responde más a los lineamientos que se direccionan desde el ministerio de educación nacional que a los conocimientos que se establecen desde el proyecto educativo comunitario PEC. Además no se plantea como se va a abordar los proyectos pedagógicos. Es decir que no se ha sumido un

currículo que responda a los planteamientos y propuestas de la comunidad. Por tal razón los docentes en la práctica educativa buscan sus propias estrategias metodológicas para desarrollar el marco conceptual, pero en los siguientes niveles no se hace un seguimiento al trabajo desarrollado porque la dirección del grado la asume otro docente que implementa nuevas estrategias metodológicas

Esta fragmentación en parte se ha dado porque falta disponer del tiempo necesario para plantear en el cómo se va a realizar la propuesta, hasta dónde se quiere llegar y cuáles son las metas que se proponen para cada grado y desde que proyectos pedagógicos se va abordar los tejidos; para que de esta manera el docente pueda hacer el seguimiento al tejido curricular y al mismo proceso de educación propia.

CAPÍTULO II

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

La Institución Educativa *Jiisa Fxiw* sede Yaquivá Municipio de Inzá Cauca desde hace aproximadamente quince años viene avanzando en la propuesta de fortalecer la cosmovisión y la cultura del pueblo nasa, por lo tanto las autoridades tradicionales, docentes y representantes de estudiantes han planteado trabajar con el Proyecto Educativo Comunitario PEC, con el fin de poner la educación al servicio de su propio desarrollo social, político y cultural en el que se fortalezca y dinamice los saberes y valores culturales.

Sin embargo, en las diferentes áreas del tejido curricular que corresponden al grado cuarto de básica primaria solo se ha planteado integrar algunos aspectos generales de la cosmovisión nasa tales como la revitalización de la lengua materna, los trueques, los rituales, reconocimiento del territorio con su mitología, artesanías, pero, aún falta plantear los elementos que tienen que ver con el uso, manejo de las prácticas relacionadas con la agricultura tal y como se plantea en Proyecto Educativo Comunitario PEC (2012), en el que se debe “fortalecer esta práctica tradicional para que el estudiante complementen sus saberes, vivencie y sienta amor por el trabajo; valore la tierra y mantenga una relación armónica entre la comunidad y la naturaleza” (p.13).

Además, este plan curricular se inclina más por responder a los conocimientos que se establecen desde el ministerio de educación nacional (MEN), que a los lineamientos que plantean en el proyecto educativo comunitario (PEC). Pues la comunidad propone que ambos conocimientos se deben tener en cuenta. Por lo tanto hay que complementar y colocar en diálogo los conocimientos universales con los conocimientos locales para que el estudiante se pueda desenvolver en los diferentes contextos sin desconocer su saber y raíces culturales. Pero hasta el momento no se ha logrado concluir el plan curricular; tan solo se ha avanzado en la consolidación de los contenidos y aún falta plantear el cómo implementar estrategias

metodológicas para el desarrollo de la temática y cuáles son los objetivos que pretenden alcanzar con la integración de los contenidos que se han estipulado para este grado.

Este proceso para los docentes de la institución educativa ha sido complejo, porque el hecho de integrar una práctica local, unos saberes tradicionales al currículo que ostenta la educación oficial ha sido un desafío en el que tiene que enfrentarse para responder tanto a los estándares de calidad emanados por el estado donde la finalidad con respecto a la enseñanza de las ciencias, es que el niño sea competente en los conceptos científicos; como también a los conocimientos tradicionales para el fortalecimiento cultural. Por lo tanto en la práctica pedagógica se tiende más a la producción agrícola que a la recuperación del conocimiento ancestral.

Por otro lado, en el espacio escolar no se cuenta con documentos en donde se haya investigado y sistematizado los saberes que circulan en la comunidad, especialmente, lo relacionado con los saberes y prácticas culturales del *tul* o huerta nasa, pues, se requiere que tanto los docentes como los estudiantes indaguen y sistematicen dicha información para que sirva como referente en la integración del tejido curricular.

Asimismo es necesario indagar sobre la mencionada práctica porque contiene toda una connotación cultural que de acuerdo con Orjuela (2006)

Este lugar se caracteriza por ser algo más que un espacio de cultivo donde se encuentran gran variedad de plantas importantes para la alimentación y la salud de los miembros de la comunidad. Representa un espacio simbólico, cultural y familiar donde cada uno de los elementos que lo conforman (la tierra, las plantas, los animales, los seres humanos y los espíritus), poseen una significación cultural especial (p.58).

Además simboliza el abrigo de protección para el núcleo familiar y donde se desarrollan unas prácticas para su buen vivir.

Pero este espacio cultural y de aprendizaje propio se ha convertido como un punto visto para la producción agrícola; en el que solo se generan ingresos económicos y la parte cultural ha pasado a un segundo plano, pues dentro de las aspiraciones de los pueblos indígenas, la escuela debe generar procesos que revivan una propuesta de autonomía alimentaria, se realicen unas prácticas culturales, se implemente la medicina tradicional, se recupere el alimento propio, la

agricultura tradicional y se puede aprovechar para entrar en diálogo con la naturaleza (CRIC, 2004); estos y otros elementos culturales no se han logrado entretener en la parte pedagógica, ni tampoco llevarlos a la práctica, lo cual conlleva a un vacío pedagógico escolar comunitario.

Por otra parte se evidencia que en el espacio escolar se desconocen algunas prácticas del *tul* o huerta nasa, tales como la recuperación y uso de las plantas medicinales, la producción de productos nativos, normas y restricciones para trabajar en la huerta entre otros aspectos que en efecto no son tenidos en cuenta en el trabajo pedagógico porque es complejo ligar las prácticas, el pensamiento, la cosmovisión y la tradición oral de un pueblo al currículo. Por lo tanto es importante que se recopile y se describa sobre esta gran riqueza de conocimiento ancestral, que están presentes en la memoria de los mayores, líderes comunitarios y sabedores quienes son portadores de una inmensa sabiduría cultural. Por lo tanto es importante buscar los espacios para el intercambio de saberes porque algunas familias tienen su huerta o *tul* como parte de su cultura y vida diaria que amerita un reconocimiento e inserción en el currículo.

Con relación a lo expuesto anteriormente surge el siguiente interrogante para este trabajo de investigación:

¿Cómo integrar los saberes y prácticas culturales del *tul* o huerta Nasa al plan curricular del grado cuarto enmarcados en el Proyecto Educativo Comunitario de la Institución Educativa *Jiisa Fxiw* “semillas del Saber”?

3. JUSTIFICACIÓN

Es importante que en la actualidad se brinde una educación propia que tenga en cuenta los saberes culturales de la comunidad, el sentir y vivir de los estudiantes para que de esta manera se logre un aprendizaje significativo y a la vez se fortalezca la cultura nasa. En este sentido se propone integrar las prácticas culturales del *tul* nasa al plan curricular del Proyecto Educativo Comunitario (PEC). Propuesta que surgió basada en que en el plan de estudios no hay suficientes elementos educativos para trabajar pedagógicamente con este espacio, esto ha hecho que cada docente desarrolle propuestas desarticuladas con los conocimientos, uso y manejo de la huerta o *tul*.

En este sentido es necesario plantear cuales aspectos de las prácticas culturales, conocimiento, uso y manejo del *tul* o huerta nasa hay que tener en cuenta para integrar y enriquecer este plan de estudios. De tal manera, que desde la escuela se complemente el saber de la comunidad; se vivencie las experiencias y conocimientos de los estudiantes, se genere conciencia, comportamientos responsables frente al desarrollo sostenible, se promueva e implemente una alimentación saludable de alto valor nutricional como una forma de resistencia al consumismo desenfrenado que afecta la cultura.

Como también es necesario que “se valore la tierra, se recupere la agricultura tradicional y orgánica, se fortalezca la cultura, los conocimientos tradicionales”, (PEC, 2012) y demás aspectos culturales que allí potencialmente se impulsan para que de este modo se genere un proceso de construcción del conocimiento a partir de su cotidianidad y de esta manera los estudiantes asuman una postura crítica frente a las situaciones que vivencian.

Esto significa que la función de la escuela ya no es la de comunicar o la de transmitir conocimientos que desde las diferentes disciplinas que se establecen sino el de generar espacios donde los saberes, experiencias de los educandos cobren vida. Pues el niño a través de la interacción con la naturaleza y la comunidad aprende a relacionarse con el medio descubriendo cosas nuevas y en el momento que entra a la escuela lleva toda esta experiencia como soporte al

proceso de su conocimiento; no hay motivo para que se separe la vida del niño y la niña con la experiencia escolar ya que le permite enriquecer su proceso de aprendizaje.

Por tal razón, la propuesta se centra en realizar una investigación sobre los saberes y prácticas culturales de la huerta o *tul* teniendo en cuenta los saberes de los mayores, médicos tradicionales, sobanderos, padres de familia y estudiantes de la vereda de Yaquivá, para luego realizar una propuesta donde se integre las prácticas culturales del *tul* o huerta nasa con los tejidos o áreas que se plantean en el Proyecto Educativo Comunitario PEC, con el propósito de potenciar los saberes de la comunidad desde el contexto escolar y de esta manera visibilizar los conocimientos que giran en torno a esta práctica.

En este sentido es importante que en la escuela se tenga en cuenta el saber ancestral ligado con la realidad de los niños para el fortalecimiento de la cultura y para retroalimentar los saberes desde las diferentes áreas del conocimiento de tal manera que sean aplicados en el marco del Proyecto Educativo Comunitario de la Institución Educativa Jiisa Fxiw.

4. OBJETIVOS DEL PROYECTO

4.1 OBJETIVO GENERAL

- Fortalecer las prácticas culturales del *tul* o huerta nasa a través de la integración en el tejido curricular del Proyecto Educativo Comunitario de la Institución Educativa *Jiisa Fxiw* sede Yaquivá Municipio de Inzá Cauca.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Describir la estructura del *tul* o huerta nasa con su cosmovisión y significando cultural, haciendo énfasis en la mirada de los personajes tradicionales de la comunidad de Yaquivá.
- Conocer el uso y manejo que le dan a las plantas, animales y al medio alrededor del *tul* o huerta en procesos de formación educativa de la familia.
- Construir una propuesta curricular para cuarto grado en el marco de la enseñanza - aprendizaje desde los entornos educativos y pedagógicos del *tul* o huerta nasa.

CAPÍTULO III

5. ANTECEDENTES

En el contexto regional los trabajos de investigación relacionados con las prácticas culturales que giran en torno al espacio donde se cultivan los productos para el consumo de la familia son diferentes e involucran poblaciones de otras regiones y pueblos indígenas. Entre ellas se encuentran las experiencias de algunos pueblos quienes describen el lugar teniendo en cuenta su cosmovisión como una forma de visualizar sus prácticas agrícolas y preservarlas en el tiempo, pues muchos pueblos han conservado su legado cultural a través de la tradición oral, pero hay quienes se han dedicado a recopilar los conocimientos de sus comunidades para mantenerlas presentes en la historia. Estos documentos aportan herramientas significativas para el presente trabajo investigativo. Entre ellas se puede mencionar la experiencia de los “Namoi kilili tratin kin mi kualim piri wan kualc’ap, Nuestro trabajo antiguo de la tierra que nos dejaron hoy”, (Resguardo Totoró, 1990) en ella resaltan los aspectos culturales y prácticas tradicionales que tienen con la labranza de las tierras, las historias y sus mitos.

De la misma manera el Cabildo indígena del pueblo Kamentsá Sibundoy “la chagra de los hablantes del Kamentsá” Cabildo indígena del pueblo Kamentsá Sibundoy (1999), muestra que la chagra está constituida como parte de sus vidas a nivel corporal y espiritual que se representa en el pensamiento del pueblo. Alrededor de la vivienda, crían, cuidan animales domésticos y tienen plantas para el autoconsumo. En esta experiencia se describen los aspectos generales y usos culturales de las plantas que hacen parte de la chagra.

La comunidad indígena Eperara Siapidaara de Nariño Cauca, presenta la cartilla “Apuntes Ciclos de vida y procesos de formación, desde prácticas culturales, en las comunidades indígenas hace referencia a los ciclos de vida y procesos de formación como Eperara Siapidaara” (2002), que da cuenta sobre el manejo que le dan a las plantas y la relación que tiene este con su medio. Donde el proceso de formación debe estar orientado hacia el pensamiento y la cultura que se transmite a través de los mitos, leyendas, rituales, danzas, cantos que están escritos en los ríos, en

el cosmos en las montañas y lugares sagrados. También han clasificado la línea de vida en ocho etapas donde es importante resaltar que en algunas de estas utilizan plantas y animales para el desarrollo y crecimiento, fortalecimiento de destrezas y habilidades para que caminen los niños y se protejan contra espíritus malignos.

La cartilla “Naturaleza y Territorio” describe el origen del hombre Eperara Siapidaara, la concepción del mundo como una visión integral, donde todos los componentes de la naturaleza cumplen una función determinante en el ciclo de la vida. De ahí, que para acceder a los recursos del medio natural, tienen que cumplir una serie de normas para mantener un estado de armonía o equilibrio con los espíritus de la naturaleza (Bernal, 2004). Según los Eperara Siapidaara el mundo está dividido en tres espacios en relación con un plano horizontal: las cabeceras, la Madre Tierra y el infierno. La madre tierra es el lugar donde se vive, trabaja y se produce alimentos para el sustento familiar se resaltan los principales productos que se cultivan en la región y las prácticas agrícolas para la selección del terreno, semillas, la siembra y cosecha, tienen una normas y restricciones para la siembra. Esta actividad es realizada tanto por los hombres como por las mujeres, el mantenimiento de las plantas lo continúan realizando las mujeres.

Desde el CRIC se ha publicado la revista C´AYU´CE (CRIC, 1998) en la que define al *tul* como el cerco del sembrado que esta alrededor de la casa. Los cultivos que allí se siembran están distribuidos de acuerdo con la altura de las plantas y según su clasificación cultural el cerco está relacionado con el anaco, vestido tradicional de lana de ovejo, que utilizan las mujeres, en tanto representa resistencia y dureza para la familia nasa.

De la misma manera el programa de Educación Bilingüe PEBI (1997) indica que en el *tul* hay diversidad de especies, por lo tanto recomiendan el uso de insumos orgánicos para protegerlos. Además resaltan que es un espacio que proyecta al análisis y a la reflexión como medio para la reducción del deterioro ambiental.

También existen diferentes textos que han abordado el tema del *tul* con sus sistemas de producción agrícola, formas de vida y economía; lo cual indica que hay autores que se han interesado por abordar este tema. Un ejemplo es el libro “*la metamorfosis de la vida*” está basado

en la cosmovisión de la cultura nasa donde describe los estadios y el camino hecho en un antes, un hoy y después. Los autores describen que los cambios están dados con el comportamiento de la naturaleza, se rigen por la ley de origen, la ley natural de armonía y el equilibrio. Aquí se concibe que el cultivar en el *tul* es un acto de entretejer y abrigar el cuerpo de la madre tierra, en el que se asocian variedad de cultivos, hay espíritus que cuidan los cultivos por lo tanto deben refrescarse para que la familia viva en armonía (Yule y Vitonas, 2012).

El libro “plantas comestibles de Tierradentro Cauca” se describe los procesos de uso, manejo, concepción cultural de veinte vegetales comestibles que los Nasa los identifican, categorizan y apropian acorde a sus ecosistemas e identidad cultural. Los productos los reportan en su aspecto etnobotánico donde se hace alusión a los usos y manejo de los vegetales tanto para la alimentación y medicina. Resalta los valores culturales y ambientales de las especies comestibles como fuentes de diversidad biológica promisorias y potenciales para la salud de los pueblos indígenas (Sanabria y Balcázar, 1999).

El libro “Manejo vegetal en agroecosistemas tradicionales de Tierradentro, Cauca” en uno de sus apartes resalta el *tul* o la huerta como un espacio cargado de significado cultural, menciona que allí se celebra unos rituales que son dirigidos por el th'e wala, quien con plantas mágicas y sagradas aleja las malas energías del medio y establece un estado de armonía, además todos las especies que se asocian a este lugar tiene una clasificación cultural (Sanabria, 2001).

La tesis de pregrado “el *atx' tul* o huerta nasa: cosmovisión y pensamiento nasa del entorno doméstico” Orjuela (2006) hace énfasis en el *tul* nasa, vista como un elemento de la cultura que refleja la relación sociedad- naturaleza. Aquí, se resaltan las prácticas agrícolas del *tul* como formas sostenibles de apropiación y manejo de los recursos en correspondencia con todo un sistema cosmológico de conocimiento del mundo, en donde plantea una relación equilibrada entre el ser humano y la naturaleza. Orjuela, menciona que el *tul* se caracteriza por ser algo más que un espacio de cultivo donde se encuentra una gran variedad de plantas para la alimentación y la salud. Además lo resalta como un espacio simbólico, cultural y familiar donde cada uno de los elementos que lo conforman posee una significación cultural especial. Por esta

razón han construido un sistema de normas y restricciones culturales que deben ser tenidas en cuenta para el espacio del cultivo, el trabajo, cosecha y siembra de las plantas.

También existen algunos trabajos de investigación realizados por estudiantes de licenciatura de Etnoeducación de la Universidad del Cauca, denominado "El tul como eje cultural entre comunidades Páez y mestiza del municipio de Caldon, vereda 20 de Julio, El Porvenir y Pueblo Nuevo", en este trabajo se describe el *tul* como un espacio de conocimiento en el que se resalta la concepción cultural, las formas de y distribución espacial, se clasifican las plantas según su uso cultural, muestra los tiempos de siembra, deshierbe, cosecha, formas de conservación de las semillas, resalta los mitos, leyendas y creencias en relación con las labores del tul. Además muestra la importancia de trabajar desde espacio escolar e invita a implementar propuestas en el que se brinde el espacio para la participación de mayores en el espacio escolar. Pero no se muestra una propuesta curricular donde se integre esta práctica.

Entre las investigaciones realizadas existe una propuesta que realizó en el pueblo Misak, denominada "Orientaciones educativas y lenguajes expresivos de la cultura Misak para el fortalecimiento de la educación preescolar. 23 Unidades de aprendizaje". En este documento presentan una propuesta curricular para el preescolar, constituida por veintitrés unidades temáticas con contenidos propios de acuerdo a su cosmovisión y sus prácticas culturales ancestrales como una estrategia que posibilita la pervivencia del pueblo. Estas unidades temáticas las plantean basadas en la cosmovisión, en las prácticas de crianza los niños, la alimentación, el juego entre otros aspectos que constituyen un patrimonio cultural de gran valor para la resignificación del Proyecto Educativo. Estos conocimientos se integran desde las áreas salud y nutrición, lenguaje y lengua, autoridad, territorio, pensamiento matemática y producción territorio, aprestamiento, ciencias naturales, de tal forma que el conocimiento no se fracciona sino que va correlacionado con la vida cotidiana y la cosmovisión de su pueblo (GEIM, 2009).

En general las experiencias y documentos plantean la importancia y cosmovisión que giran en torno a la huerta o *tul* como parte del legado cultural de los pueblos, pero no se han logrado integrar en las diferentes áreas del currículo como una práctica pedagógica que

fortalezca la cultura. Sin embargo la sistematización de estas experiencias sirve como referente para abordar otras investigaciones.

CAPÍTULO IV

6. METODOLOGÍA

El componente metodológico de la presente propuesta de investigación se enmarca en la línea de investigación cualitativa, la cual conlleva a explorar, comprender las relaciones que se establecen dentro del espacio del *tul* o huerta nasa con sus procesos etnobotánicos en relación con la familia y comunidad para luego hacer la descripción y plantear una propuestas curricular que permita visibilizar y fortalecer esta práctica cultural en la comunidad de Yaquivá. Se asume este método, porque parte de un acontecimiento real acerca del cual pretende construir un concepto, desea conocer lo que tiene frente a él. Para eso, toma como punto de partida las observaciones que se han hecho y se hacen acerca del acontecimiento que está inmerso en un contexto particular (Aravena, Kimelman, Micheli, Torrealba, y Zúñiga 2006, p. 39)

Para conocer y comprender mejor las interacciones y los conocimientos que emergen desde el espacio del *tul* fue pertinente abordar este trabajo desde el diseño etnográfico, como una forma de estudiar y reconstruir la cultura. Al respecto Goetz, J y LeCompte, M, (1998) refieren que la etnografía pretende

Construir descripciones de fenómenos globales en sus diversos contextos y determinar a partir de ella las complejas conexiones de causas y consecuencias que afectan el comportamiento y las creencias en relación con dichos fenómenos (p.29).

Desde el método de investigación acción educativa para conocer el rol y función que cumplen los mayores y padres de familia dentro de *tul* o huerta nasa y de esta manera recoger elementos para construir una propuesta pedagógica en la que se integre los conocimientos de esta práctica cultural con los contenidos que se establecen desde el Ministerio de Educación Nacional como una forma de complementar y poner en diálogo los conocimientos universales con los conocimientos locales. Asimismo para reconstruir y revitalizar el proceso pedagógico del *tul* o huerta nasa desde el espacio escolar.

Para el desarrollo de este trabajo de investigación se tuvieron en cuenta las siguientes fases y estrategias para la recolección de la información, las cuales se desarrollan de manera simultánea.

6.1 FASE 1: Revisión del currículo PEC de cuarto grado

En esta fase se hizo una revisión del Proyecto Educativo Comunitario (PEC) con el fin de conocer la educación que se plantea en este territorio y las metas que se proponen para el fortalecimiento cultural respecto a las prácticas culturales del *tul* o huerta nasa. Igualmente se hizo una revisión del tejido curricular del grado cuarto de básica primaria para conocer sobre los contenidos que se trabajan desde las diferentes áreas del tejido curricular.

6.2 FASE 2: Caracterización del *tul* o huerta.

En esta fase se realizaron veinte visitas domiciliarias con la compañía de diecinueve estudiantes del grado primero entre los años 2.015 y 2.016. Con ellos se hicieron los recorridos por las parcelas y el *tul* o huerta nasa. El propósito de estas salidas de campo fue observar cómo es la estructura, constitución del *tul* en cada una de las familias, el tipo de plantas cultivan y los animales asociados a este lugar; para luego clasificar los espacios como tradicionales, modernos o transformados. Una vez recolectada la información se realizó una descripción del espacio con los procesos etnobotánicos. En esta fase las observaciones etnográficas se registraron en el diario de campo y en las fichas estructurales de observación que se retomaron Sanabria y Hernández, Manual de etnobotánica para trabajos de campo, 2.003.



Fotografía 2: recorrido con los estudiantes al *tul* o huerta.

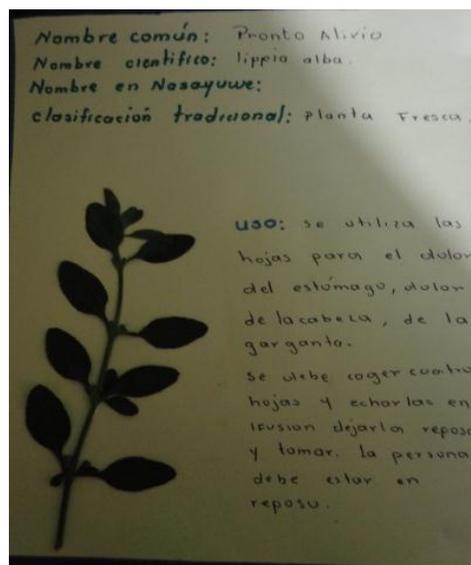


Fotografía 1: recolección de datos sobre animales asociados al *tul*.

Asimismo, para recolectar la información etnobotánica de las plantas medicinales se diseñó y creó un miniherbario con la participación de los estudiantes del grado cuarto y quinto del año 2.016, quienes recolectaron plantas medicinales y recogieron datos sobre el nombre común, nombre científico, clasificación tradicional, nombre en nasayuwe y uso cultural.



Fotografía 4: Muestra de mini herbario grado 5°.



Fotografía 5: Herbario de pronto alivio.

Cabe señalar que los nombres científicos de los productos fueron extraídos de diferentes documentos de estudios realizados en Tierradentro que hablan sobre los productos que se cultivan en el *tul* o la parcela.

6.3 FASE 3: Recuperación de la concepción y prácticas culturales sobre el *tul*.

En esta fase se registraron las prácticas culturales que observadas en torno al *tul*, la concepción cultural, cosmología, ritualidades, usos y costumbres que convergen en el quehacer de la familia nasa de la comunidad de Yaquivá. Se realizaron seis visitas domiciliarias, a los lugares donde tenían una gran diversidad de productos, con estas familias se realizaron conversatorios y entrevistas abiertas sobre la utilidad, usos de los productos que cultivan en este espacio. Igualmente se visitaron tres parteras y tres sobanderos, con el propósito de conocer sobre sus oficios; utilidad y usos que le dan a las plantas según la clasificación cultural.

Para obtener información de los *th'e walas* o médicos tradicionales se aprovechó la participación en espacios de asambleas comunitarias y encuentros de formación que se realizaron en el año 2016, en las comunidades del resguardo en temas sobre salud y medicina tradicional. En estos espacios se realizaron cuatro entrevistas abiertas para conocer la historia de vida de los *th'e walas*, el oficio que desempeñan en la comunidad, como adquirieron esta sabiduría, las enfermedades que tratan y las plantas que generalmente utilizan. También se visitaron a cinco mayores y dos mayores de la comunidad quienes brindaron información sobre la utilidad de las plantas medicinales con la clasificación cultural, dieron a conocer las labores agrícolas, la manera de conservar las semillas, los tiempos de siembra y cosechas, el cuidado del suelo y comentaron sobre los productos que habían antes y las causas por las cuales se fueron desplazando.



Fotografía 6: Compartiendo saberes plantas medicinales **Fotografía 7:** Mayor de la comunidad explicando el uso de las plantas medicinales

De igual manera, se hizo la revisión bibliográfica de textos relacionados con esta investigación en el Centro de Documentación del Grupo GELA, biblioteca central José María Serrano, biblioteca El Carmen de la Universidad del Cauca, Centro de investigación de la Universidad Autónoma Indígena Intercultural (UAI) y la biblioteca pública La casa del pueblo de la comunidad de Guanacas Inzá. Estos referentes bibliográficos fueron un soporte para realizar el proceso investigativo y plantear la propuesta curricular desde las prácticas culturales del *tul nasa* que vivencian en la comunidad de Yaquivá.

6.4 FASE 4: Cosmovisión, rol y función de las familias nasa en relación con el *tul* o huerta nasa.

Para el desarrollo de esta fase se realizaron visitas domiciliarias en las que se entablaron conversatorios con cinco señoras y cuatro mayores logrando conocer la manera en que utilizan las plantas en su diario vivir, como las clasifican culturalmente, enseñanzas entorno al *tul*, base de autoconsumo, tiempo de siembra, coordinación y formas del trabajo, distribución de plantas dentro del *tul*, utilidad, usos culturales, ritualidades desde la cosmovisión y el rol o función que cumple cada miembro de la familia en las labores agrícolas.

También se seleccionaron a cuatro mayores de la comunidad, para realizar con ellos una entrevista semiestructurada, donde se recogió información sobre cómo estaba constituido el *tul* en su época y los aspectos que hicieron que adoptaran otros productos y prácticas culturales, las épocas de siembra, selección y prácticas para conservar las semillas. Es de notar que los conversatorios se realizaron individualmente en los espacios como el patio o cocina de la vivienda y dentro del espacio del *tul*.

Además, se participó en cinco encuentros culturales de trueque que se desarrollaron en las comunidades de la Milagrosa, Cabuyos y Yaquivá; un encuentro fue coordinado por el programa de semillas de vida en el año 2015, tres coordinados por la Institución Educativa Jiisa Fxiw desde el 2014 a 2016 y otro coordinado por el cabildo mayor en el 2015. En estos espacios se observó y recolectó información sobre los productos, semillas, animales y platos gastronómicos que se expusieron en el evento y así se profundizó en la caracterización etnobotánica, clasificación y usos culturales.



Fotografía 8: Exposición de productos en el trueque



Fotografía 9: Exposición y trueque de semillas

6.5 FASE 5: Propuesta de integración de las prácticas culturales al currículo del grado cuarto.

Una vez sistematizada la información del conocimiento, uso, manejo, prácticas culturales y pedagógicas del *tul* y teniendo el consolidado del tejido curricular del grado cuarto de básica primaria según el PEC, se planteó la propuesta pedagógica en la que se integran las prácticas culturales en los cuatro tejidos que son: entorno ecológico y alimentario, territorio, universo, ¿Quién soy y quiénes somos?.

CAPÍTULO V

7. RESULTADOS

7.1 EL *TUL* O HUERTA NASA ESPACIO EN EL QUE SE CULTIVA PRODUCTOS Y CONOCIMIENTOS EN LA COMUNIDAD DE YAQUIVÁ.

Para la comunidad de Yaquivá el *tul* o huerta tradicional, es una forma de cultivo ancestral que se encuentra a un lado de la vivienda, es ahí donde siembran la mayoría de las plantas para el sustento de la familia. Antiguamente este sitio era elegido con la sabiduría del *th'é wala* o médico tradicional que con plantas medicinales cateaban¹² e indicaban el espacio donde se iba a establecer; luego lo refrescaban y lo armonizaban con plantas frescas “*para contentar a los espíritus que se encuentran en este lugar*”, esto con el fin de que ayuden a cuidar los cultivos, y para que los roedores, plagas y enfermedades no ataquen las siembras, como también para que de una buena cosecha. La familia se encargaba de encerrar el lugar con un cerco que se componía de tallos de maíz, carrizo o pindo que se sujetaban con bejuco o chaguar¹³ de cabuya (*Furcraea cabuya trel.*) (Voz del Señor Marcelino Dicue).

Este lugar se caracteriza por ser algo más que un espacio de cultivo, pues ahí se integra la vivienda, las especies menores y las plantas tanto de uso alimenticio como medicinal, por tanto el *tul* o huerta tradicional para la comunidad de Yaquivá, ha sido “*una actividad muy importante porque no les faltaba la comida y les permite intercambiar sus productos con la familia y los vecinos*”(voz de líder comunitario). Es decir que desde la familia se genera una forma de auto abastecimiento sin depender en su totalidad de los productos externos; que de acuerdo con la asociación de cabildos Nasa Çxhaçxa y Juan Tama de Tierradentro (2008) este espacio considerado como una “*experiencia de autonomía alimentaria de los pueblos. Es una forma de promoción e implementación de la medicina tradicional, la seguridad alimentaria, recuperación*

¹² Cateaban: Es encontrar en un lugar el punto o concentración de energía más fuerte para que el *th'é wala* o medico tradicional desarrolle el trabajo.

¹³ Chaguar: Es una fina fibra que se obtiene de la penca de la cabuya, se caracteriza por ser resistente y duradera.

del alimento propio, la agricultura tradicional y orgánica y demás aspectos culturales que allí potencialmente se impulsan”(p.6).

En la actualidad en la comunidad de Yaquivá la estructura del *tul* o huerta nasa se ha venido cambiando, pues al contrastar con Sanabria (2001) en la investigación que realizo en Tierradentro, encuentra que tanto en las labores de la parcelas como en el *tul* o huerta nasa se han ido adecuando y apropiando diferentes vegetales y prácticas que las asimilan dentro de su sistema agrícola y cultural para reforzar su permanencia como pueblo, pues bajo el principio de la autonomía territorial se conservan importantes elementos de la agricultura tradicional para autoconsumo familiar y para mantenerse en equilibrio y armonía con el medio ambiente; que a diferencia con la comunidad de Yaquivá se ha comenzado a implementar otros sistemas productivos más tecnificados, rentables y comerciales como el café, la caña para la elaboración de panela, el plátano hartón y el frijol variedad o bola roja, lo cual conlleva a que se disminuya el sistema tradicional de siembra y con ello el legado cultural.

Estas nuevas transformaciones las han adoptado principalmente los jóvenes en donde los principios como el amor al trabajo, la producción limpia, han cambiado, por eso es común el uso de fertilizantes y abonos químicos para controlar las plagas, limpiar las maleza indeseables que se encuentran alrededor de los cultivos con el fin de minimizar los costos y el tiempo para limpiar y para obtener una buena producción.

Otro factor que ha incidido significativamente en el desplazamiento de las prácticas agrícolas tradicionales tiene que ver con la disminución del espacio para la siembra, porque a partir de los desastres naturales ocurridos en los años 1.994, 1.999 y por el acelerado crecimiento de la población que se ha dado en los últimos diez años, los habitantes de la comunidad se han reubicado y concentrado en el en el caserío (centro poblado), ocupado los espacios que se disponían para el *tul* o huertas en la construcción de sus viviendas, por esta razón ya no hay espacio suficiente alrededor de las viviendas para el cultivo; al respecto una mayor de la comunidad menciona:

“cultivo como para sacarme de un apuro, pues acá en el caserío nos toca vivir apretaditos y tenemos que acomodarnos al pedazo de tierra que nos queda y por ahí sembramos aunque sea unas maticas de cebolla, cilantro, zanahoria, acelga y plantas de remedios ... y así no es bueno porque ni animales podemos tener porque ellos empiezan a molestar donde los vecinos... y a ellos no les gusta o sino se pierden los animalitos... ¡y puede creer que hasta cambian de dueño!” (Voz de Fisilda Quiguanas, mayor de la comunidad).

De ahí que muchas familias tienen que cultivar sus productos en las parcelas que se encuentran retiradas de sus viviendas. Y en las parcelas, en su gran mayoría han ido apropiando otros sistemas de producción influenciados en primer lugar por los medios tecnológicos como la radio y la televisión en el que se difunde otras formas de siembra e implementación de agroquímicos para mejorar la producción y por ende la economía, , por eso los habitantes compran los fertilizantes químicos y las semillas (frijol, maíz y tomate) en la plaza de mercado del pueblo para sembrarlas en las parcelas con la idea de obtener una buena producción; en segundo lugar por la relación que se tiene con otros grupos socioculturales en donde sugieren que se siembre el producto del café porque es comercializable y un medio alternativo para mejorar tanto la economía familiar como la economía municipal, departamental y del país. En tercer lugar por la asistencia técnica que viene prestando el comité departamental de cafeteros del Cauca desde el año 1.990, que por medio de los extensionistas¹⁴ acompañan y capacitan a los productores del café para que mejorar los métodos y técnicas agrícolas, aumenten la productividad y sus ingresos económicos.

Motivados por generar mayores ingresos económicos, en la comunidad de Yaquivá se incrementa la siembra del café, convirtiéndose en uno de los principales productos de la región, tanto así que se cultiva hasta en los patios de las viviendas. Hecho que acontece a partir del año 2.008, al respecto el coordinador del comité de Cafeteros de Inzá, menciona que

“en esa época, se comienza a sembrar y renovar los cafetales, porque los que habían se encontraban muy envejecidos y con un alto porcentaje de roya que atacó y acabó con más de un cafetal, a raíz de esta situación se motiva a la población para que siembre y renueve sus cafetales con variedades susceptibles a la roya y por medio de un crédito que le ofrece el comité al caficultor, denominado incentivos a la capitalización rural ICR, la gente se pone a sembrar

¹⁴ Extensionistas: es un dinamizador de proceso de desarrollo, que pensando primero en el Caficultor y su familia, articula en su quehacer lo gremial, lo técnico-económico y lo social, en aras de una caficultura competitiva y sostenible. (Federación nacional de cafeteros de Colombia, 2013. Pág. 48.)

café. Al acceder a este crédito, le hacen un descuento del 40% a la totalidad del préstamo y le permiten cancelar el otro 60% después de dos años, cuando las maticas comienzan a producir...las cuales las pagaban en cinco cuotas anuales con interés muy bajos”.

Y a raíz de este incentivo económico, muchas familias se dedicaron a la labores del café y descuidaron aún más las labores del *tul* o huerta nasa, aunque la mayoría de las familias han dejado el espacio para esta práctica pero no se cultiva constantemente. Y como resultado de esta ardua labor, en la actualidad, se registran 185 hectáreas cultivadas con diferentes variedades de café que son resistente a la roya; de las cuales el 91,73 la ocupa la variedad castilla, el 59,04 el caturra, 32,49 la variedad Colombia, el 1,30 la variedad típica, el 0,68 el tabí, el 0,22 la variedad costa rica (Datos tomados del comité de cafeteros de Inzá, mayo 2017).

Otra de las garantías que le ofrecen al caficultor, es que le aseguran la compra del café mediante la publicación de un precio base del mercado, que se calcula con la cotización de cierre en la bolsa de Nueva York, aunque el precio es inestable. Es de resaltar que en el año 2.016, hubo una mayor producción y el precio tuvo un aumento significativo, pues en el municipio a través del programa Nespresso Rain Forest se logró pagar la arroba dentro de un rango de \$90.000 a \$ 115.000 pesos. Esto significa que en esa cosecha, los ingresos económicos de la familia se acrecentaron porque lograron sacar al mercado entre 15 a 20 arrobas de café. Hecho que motivó a muchos caficultores a sembrar hasta en los lugares más lejanos, al pie de la cordillera y cerca de las fuentes de agua sin tener en cuenta las consecuencias que pueden darse a futuro.

Por otro lado, se ha implementado en menor escala el cultivo de la caña panelera entre ellas la variedad java que en tiempo de cosecha del café aumenta el precio entre los ocho mil y doce mil pesos por cuarto, otro producto que se cultiva es el frijol bola roja y variedad, generalmente se siembra cuando se renueva el café por soca o por siembra, teniendo en cuenta la luna menguante para que el tallo sea resistente y haya una buena productividad. Por las razones antes expuestas, las familias determinan que las labores de la huerta tradicional, las semillas, los productos nativos se han ido desplazando porque en las labores de cosecha del café no les queda tiempo para sembrar, para preparar los alimentos con los cultivos de la localidad y ha generado dependencia a los productos de afuera.

Entonces, como dinámica de esta transformación cultural en el *tul* nasa se ha incorporado nuevos cultivos y nuevas variedades; se ha disminuido en cierta medida la diversidad de plantas, al igual con la constancia con la que se siembra porque el nasa dedica la mayor parte de su tiempo a labores que le generen mayores ingresos económicos porque el precio de los productos del *tul* es bajo y no alcanza para suplir las necesidades de la familia como es el vestido, servicios y alimentación.

Con relación a la escuela, los docentes mencionan que desde hace veinte años vienen trabajando con el proyecto de la huerta escolar, en ella se cultivan productos como la cebolla, cilantro, zanahoria, repollo, remolacha, coles, acelga, frijol de matorro y algunas plantas medicinales, con el propósito de abastecer el restaurante y adoptar hábitos alimenticios saludables. Además se utiliza como una estrategia pedagógica para orientar en la valoración de los productos que ellos mismos cultivan, se impulsan unos valores como el amor a la tierra, la responsabilidad, el respeto, el trabajo colaborativo para cuidar y conservar las plantas como también la parte etnobotánica de algunas plantas medicinales. Pero manifiestan, que ha esta actividad agrícola falta incorporar a los padres de familia y sabedores tradicionales para que compartan sus saberes y de esta manera se convierta en una espacio donde se recree los conocimientos de la comunidad, con el propósito de vivenciar desde la escuela una práctica cultural. Además agregan que cada docente trabaja este proyecto de acuerdo a la temática que se esté trabajando, pues mencionan que falta terminar el tejido curricular para así darle continuidad y seguimiento a los proyectos .

Pero aunque el pensamiento y las prácticas se hayan “*blanqueado*” aún se conservan en la comunidad algunos saberes, semillas y plantas que giran en torno al *tul* o huerta nasa. Los cuales se describen a continuación.

7.1.1 EL *TUL* O HUERTA TRADICIONAL EN LA ACTUALIDAD

En la actualidad el *tul* o huerta tradicional ha sido reemplazada por la huerta casera, disposición espacial en eras y semillas foráneas, esta sitúa a un costado de la vivienda. Aproximadamente mide entre 18 y 28 m², estas medidas varían de acuerdo a la cantidad de terreno que posee la familia, si habita en el centro poblado o por fuera de él. En este lugar se cultiva algunas plantas de uso medicinal, comestible, condimenticio, ornamental y unido a este lugar se integra algunas especies menores. Este sitio generalmente se encuentra encerrado con una barrera que en la comunidad comúnmente le llama “Cerca viva” en donde tiene sembrado arbustos grandes tales como chachafruto (*Erythrina edulis* T. *fabaceae*), nacedero (*Trichanthera gigantea*), lechero (*Euphorbia* Latazi) y liberal. Es de resaltar que este tipo de cerca también se utiliza para delimitar los sitios de cultivo y el terreno que colinda con los vecinos. En la tabla 4, se reporta las cercas vivas para encerrar el *tul* con el nombre común, variedad, nombre científico, nombre en nasa yuwe y los usos culturales.

Otras familias por el contrario, encierran el lugar utilizando una malla de alambre que va sujeta con postes de guadua; en otros casos la cercan con alambre de púa y tapan los espacios con chagras (latas) y chamizas de la guadua; por lo general está cerca les sirve para sostener algunas plantas de bejuco, trepadoras o enredaderas tales como el zapallo (*cucúrbita moshata*), la sidra papa (*Sechium edule*), el frijol (*Phaseolus vulgaris*) y la arveja (*Pisum sativum*). Las mayores mencionan que se encierra este lugar por un lado para protegerlo de los vientos fuertes y por otro para que las aves, conejos, perros, marranos y caballos no entren a dañar los cultivos. Como se puede ver en la siguiente fotografía.



Fotografía 10: *Tul* o huerta nasa de una de las estudiantes de la sede de Yaquivá.

Las plantas que se cultivan en este lugar son utilizados principalmente para el consumo del núcleo familiar, como también para curar, prevenir enfermedades y para el uso del *th'e wala* o médico tradicional. De ahí que las mayores de la comunidad utilizan esta sabia frase “*En el tul tengo sembrado plantas pa' remedio y plantas pa' comer*” (voz una mayor de la comunidad), por eso se encuentra una gran variedad de plantas medicinales, que generalmente las cultivan a un lado de la cerca o a la entrada del lugar, según ellos porque “*están a la mano*” para preparar remedios cuando se encuentran enfermos.

Este lugar se encierra con postes, latas y chamizas de guadua, hay unos árboles de guayaba, de nacedero y flor amarillo que se utilizan en la cerca, se encuentran productos tales como arveja, acelga, zanahoria, lechuga, coles, cimarrón, frijol, cilantro y plantas medicinales como violeta, caléndula y manzanilla.

Cabe señalar que los productos que se siembran en este sitio son en pocas cantidades como para el consumo de la familia, además porque el espacio es pequeño, mide aproximadamente 22 m² pero aun así, distribuyen el espacio para cultivar los productos necesarios para abastecer a la familia, por eso algunas mayores en sus conversaciones expresan la siguiente frase “*yo tengo sembrado de todo un poquito*” (Voz de una mayor de la comunidad). Frase que también hizo alusión la doctora Olga Sanabria en un estudio que realizó en Tierradentro en el año 2.001. Otra de las expresiones que se escucha es “*yo merco en la casa*” (Voz de una líder de la comunidad), enunciado que le da realce al uso que le dan a los productos y al trabajo que como mujer desempeña en su familia. Es decir que no tiene que salir a la plaza de mercado del pueblo a comprar los alimentos para el consumo.

7.1.2 “YO TENGO SEMBRADO DE TODO UN POQUITO”.

Como se mencionó anteriormente en el *tul* nasa o huerta tradicional se cultiva productos de uso comestible, condimentario, medicinal y ornamental. Dentro de los comestibles se encuentran algunos cereales como el maíz (*Zea mays*); leguminosas como el frijol (*Phaseolus vulgaris*), arveja (*Pisum sativum*), habas (*Vicia faba*) y chachafruto (*Erythrina edulis*) este último se utiliza

como cerca viva; dentro del grupo de las hortalizas y verduras están las coles (*Brassica oleracea*), acelga (*Beta vulgaris* var. *Cicla*), espinaca (*Spinacia oleracea* L.), lechuga (*Lactuca sativa* L), pepino (*Cyclanthera Pedata* Schrad.), remolacha (), repollo (*Brassica oleracea* var. *Capitata* D.C.), zanahoria (*Daucus carota* L), cidra papa (*Sechium edule*), zapallo (*Curcubita moschata* Duchesne), tubérculos como achira (*Canna edulis*), arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*), cebolleta (*Allium spp.*), papa (*Solanum tuberosum*), yota (*Xanthosoma violaceum colocasia* sp.) y yuca (*Manihot esculenta crantz*. En tablas 5, 6, 7 y 8, se reporta los productos que se encuentran en el *tul* o huerta nasa con el nombre común, variedad, nombre científico, nombre en nasa yuwe y usos culturales.

Entre los productos condimenticios se encuentran algunas plantas que se utilizan para sazonar las comidas y todo tipo de carnes. También son de uso medicinal entre ellos se encuentra el ají (*Capsicum baccatum* L.), ajos (*Allium spp*), cebolla larga (*Allium fistulosum* L.), cilantro (*Coriandrum sativum* L.), cimarrón (*Eryngium foetidum*), orégano (*Origanum vulgare*), poleo (*Satureja brownei*), perejil (*Petroselinum crispus* (Mill.)Fuss), tomate (*Lycopersicon lycopersicum*), tomillo (*Thymus vulgaris* L.) y yerba buena (*Mentha piperita* L.). En tabla 9, se reporta los productos condimentarios con el nombre común, variedad, nombre científico, nombre en nasa yuwe y usos culturales.

Entre las plantas medicinales que se identificaron dentro del *tul* o huerta tradicional y que tuvieron mayor referencia por parte de los habitantes se encuentran: el ajenjo (*Artemisiaa bsinthium* L.), albahaca (*Ocimum Campechianum*), altamisa (*Ambrosia peruviana willd*), apio (*Apium graveolens* L.), botoncillo (*Acmella sp*), caléndula (*Calendula Officinalis* L.), cidron (*Aloysia triphylla* Royle), chondur (*Cyperus acuminatus* Zrr), coca (*Erythroxyton coca*), cofrey, contento (*Scutellaria sp.*), descancé, yerba buena (*Mentha piperita* L.), hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill), yerba mora (*Solanum americanum* Mill. *Solanaceae*), limoncillo (*Cymbopogon citratus* (DC) Staff), Llantén (*Plantago major* L), manzanilla (*Matricaria*), manza macho, ruda (*Ruta graveolens*), sábila (*Aloe vera*), siempre viva (*Tripogandra serrulata*), verdolaga (*Portulaca olerácea*), diente de león (*Portulaca olerácea*), malva (*Malachra capitata*), orozuz (*Phyla Scaberrima*), paico (*Chenopodium ambrosioides*), palo de ojo, pronto alivio (*Lippia americana* L.), romero (*Rosmarinus officinalis* L. *Lamiaceae*), sauco (*Solanum nudum*), toronjil

(*Melissa Officinalis*) y violeta (*Viola adorata L.*). En la tabla 10, se reportan las plantas medicinales con el nombre común, variedad, nombre científico, nombre en nasa yuwe, parte de la planta utilizada, clasificación local y usos culturales.

Generalmente las plantas medicinales se encuentran a la entrada o al pie del cerco del *tul*, a los alrededores de la vivienda o en materas elaboradas con material reciclable; esto con el fin tener acceso a la planta y de esta manera proceder inmediatamente a la preparación del remedio para la persona que se encuentra enferma. Aunque para el indígena nasa todas las plantas son de remedio. Por eso es muy frecuente escuchar entre los mayores expresiones como *“todas las planticas que aquí ven...muchas veces piensan...que fueran monte pero aquí donde se encuentran son plantas de remedio... son medicinales; pero cuando uno sabe para qué sirve y es importante saberlo porque son de remedio para uno mismo”* (Fisilda Quiguanas). Otra expresión

“mucha gente como no sabe dicen que estas hierbitas como el botoncillo de la pequeña, la escoba, la menta, pacunga, la lengua de vaca son malezas y ¡no lo son!..., todas estas son plantas medicinales pero cuando una sepa para que sirven. Están parados sobre las plantas de remedios (Fisilda Quiguanas).

Esta última expresión coincide con Sanabria (2001) y en donde además menciona que esta frase “conduce una interpretación cultural que valora e integra la concepción cuerpo- planta-naturaleza” (pág. 96).

Por eso, para los mayores de la comunidad las plantas medicinales (hierbas) se constituyen en un recurso esencial para prevenir y controlar las enfermedades más conocidas o comunes entre las que se puede mencionar la gripa, la fiebre, la diarrea, el dolor estómago, la hipertensión, los granos en la piel entre otras, pero, si la enfermedad persiste o se agrava los pacientes acuden inmediatamente al hospital Luis Adriano Pérez o a la IPS Juan Tama para que con medicina farmacéutica traten la enfermedad.

Cabe mencionar que alrededor de las plantas medicinales giran saberes muy valiosos que se han construido y mantenido de generación tras generación, no solo por parte de los *th'e wala* o médicos tradicionales, sino por parte de las parteras, sobanderos y de la comunidad en general, especialmente de los mayores quienes son portadores de estos saberes. Por eso, ellos aconsejan

que se debe sembrar algunas plantas en medio de los productos del *tul* sobre todo las que generan olores fuertes como la ruda, la albahaca, caléndula, ajeno, ajo, limoncillo, altamisa y manzanilla, esto con el fin de ahuyentar los insectos que dañan los cultivos; sin embargo son muy pocas las familias las que tienen en cuenta esta práctica.

También recomiendan que en la esquina de la vivienda hay que sembrar la ruda (*Ruta graveolens*) y la sábila (*Aloe vera*) que aunque son plantas que se apropiaron y se han asimilado por parte de la comunidad desde hace muchos años producto del intercambio de saberes con otras culturas; se utiliza para neutralizar las energías negativas y para la buena suerte.

Otro saber relevante y que es transmitido a las generaciones es lo relacionado con la clasificación local que se hace a las plantas medicinales ubicándolas en frescas, bravas y calientes, división cultural que desempeña un gran papel del cuerpo y los efectos que tienen estas sobre las enfermedades. De acuerdo con dos parteras y tres mayores de la comunidad mencionan que las plantas frescas se refieren a aquellas que sirven para curar las enfermedades que se manifiestan a través del calor corporal, como fiebre o gripe, así mismo las utiliza el *th'e wala* en sus trabajos de limpieza y armonización del cuerpo, de la vivienda y para ayudar a neutralizar energías negativas que adquieren las personas producto de personas envidiosas que le desean el mal.

Por su parte las plantas calientes son aquellas que se utilizan para sacar el frío que se encuentra concentrado en el cuerpo o curar enfermedades que se exteriorizan a través de éste, como para las afecciones estomacales y de la matriz; dolores en el cuerpo, dolores de cabeza, entre otras.

Las plantas bravas son aquellas que se utilizan para controlar enfermedades graves de los animales y personas; en otros casos son mal utilizadas por parte de personas que trabajan haciendo el mal, en donde desequilibran la salud y la armonía del individuo o del núcleo familiar producto de la envidia o de un conflicto que generó división y desacuerdos entre las partes. Cuando ocurren estos casos el *th'e wala* con su sabiduría y con las bondades de las plantas

frescas y bravas le sacan el maleficio¹⁵ o el sucio que se encuentra impregnado en el cuerpo en donde voltean las energías negativas con el propósito de contrarrestar los efectos que trae consigo. En este aspecto un *th'e wala* o médico tradicional aclara que las plantas no son malas, es el hombre quien tiene malos pensamientos y le dan el mal uso a las plantas. Otros por su parte utilizan estas plantas para la elaboración de repelentes que sirven para alejar los insectos que atacan al cultivo. Como se mencionó anteriormente *el th'e Wala* o médico tradicional es:

“la persona que tiene la capacidad de comunicarse con los espíritus de la naturaleza y quien puede curar tanto a las personas enfermas como a los animales. Armoniza la casa, el *tul*, así como a la comunidad para que se pueda convivir en equilibrio con otros seres de la madre tierra (CEFIC, 2007, p.14).

De ahí que, quien posee esta gran sabiduría tiene la capacidad de interpretar cada señal que se manifiesta en su cuerpo o en el espacio y advierte sobre las eventualidades, conflictos y enfermedades que se pueden presentar tanto a nivel individual, familiar y comunitario. Pero, son pocos los que adquirieren el don para sentir e interpretar las señales que se perciben en el cuerpo y esto se obtiene a través de visiones que se le presentan en los sueños en donde les indican que ese es el camino que debe seguir. Generalmente se presenta de esta manera:

sueña a un niño chiquito con un sombrero bien grande, al parecer era el duende que se escondía en medio del monte y se volvía a asomar, como queriendo jugar, luego el señala las plantas que debía utilizar, se debe hacer caso a lo que él dice de lo contrario es castigado con una enfermedad. En otros casos se les presenta un viejito que usa un capisayo que señala las plantas que debo utilizar para ayudar a los demás, por eso hay que buscar la ayuda de otro médico tradicional mayor para que lo oriente y le enseñe como utilizar las plantas. Y de esa forma se hereda este saber (Voz de coordinador de medicina tradicional).

En otros casos tienen el poder de ver visiones, al respecto un médico tradicional cuenta lo siguiente:

cuando era pequeño observe que cerca de una casa había un niño chiquito, contento corriendo entre los matorrales y me fui detrás de él, este me señalaba unas plantas... luego años más tarde las utilice cuando se enfermó mi hijo y lo mejore... y poco a poco fui adquiriendo experiencia y el poder de entender o interpretar las señas que me dan en mi cuerpo, gracias a la ayuda de otro mayorcito que me aconsejo y reafirmo mi poder mediante un ritual para poder ayudar a curar enfermos, refrescar las casas, hacer remedio a los animales que se encuentran enfermos (voz del th'e wala).

¹⁵ Maleficio: Según la concepción nasa es un mal o sucio que le otorga una persona a la otra para perjudicarlo en la salud o en el trabajo producto de la rabia o envía, generalmente buscan a personas que trabajan haciendo el mal a través de las plantas, entierros y sangre menstrual.

“Tiene que ver con elementos patógenos que son manipulados para causar daño en la salud”. Pórtela (2002) p. 82.

En otra situación manifiestan que el conocimiento es transmitido a uno de sus parientes que ha demostrado interés por el tema y que hace acompañamiento a los trabajos medicinales (rituales) durante un largo período.

El *th'e wala* a través de las señas corporales predicen lo que le sucede, indican el origen de la enfermedad, las plantas que deben utilizar para combatir y tratar la enfermedad, coincidiendo con Pórtela (2002) *“las señas tiene que ver con la cotidianidad de ser Páez, y en sus significados informan de las trasgresión de las normas que generan desordenes que repercuten negativamente en la sociedad y los individuos”* (p.117). Por eso actúa como mediador entre los espíritus de la naturaleza y el hombre para mantener el equilibrio y armonía.

Entre las enfermedades que frecuentemente asiste el *th'e wala* o médico tradicional tiene que ver con las diarreas, fiebres, dolores de cabeza, dolor de estómago que en algunos casos están relacionadas con las enfermedades de orden cultural como los maleficios o males postizos, el mal viento, el mal de ojo, sustos, hielos de muerto, serenos y enfermedades atribuidas por el arco o por el duende que son los que cuidan la naturaleza y actúan contra la persona cuando se ha trasgredido una norma, por ejemplo cuando se pasa por un ojo de agua, laguna, ciénaga, montaña y páramo sin un debido permiso o cuando la mujer esta menstruando o se encuentra embarazada. Es decir que se ocasiona una enfermedad producto del desequilibrio que se presenta entre el individuo y la naturaleza. También le corresponde asumir en el territorio tres puntos principales dentro de los cuales debe

“cuidar de la salud de los comuneros, armoniza el territorio en donde hace acompañamiento a los rituales mayores como es el refrescamiento de los bastones del cabildo, ritual de armonización de los integrantes del cabildo y de la comunidad, para que no se presente dificultades y problemas durante su mandato y por ultimo defender el territorio como uno solo para evitar que personas de otros contextos como las multinacionales se adueñen de nuestro territorio e invadan nuestros sitios de poder” (Voz del representante del cabildo).

Sin embargo, es oportuno reconocer que en la comunidad, algunas familias no aceptan, ni creen en el trabajo que realizan los *th'e wala* o médicos tradicionales, ni mucho menos lo tienen

en cuenta para elegir el lugar donde se va a cultivar, pues se ha desplazado esta sabiduría ancestral por diversas situaciones entre las cuales se puede mencionar:

- La ideología religiosa tanto católica como evangélica ha influido en el desplazamiento de esta gran sabiduría porque se señala (sataniza) con prejuicios que el trabajo que se realiza tiene que ver con hechicería y brujería.
- Los medios masivos de comunicación como la televisión, la radio y los boletines informativos han impulsado el uso de insecticidas y plaguicidas para el tratamiento de las plagas y enfermedades de los cultivos.
- La suplantación de algunas personas que por el recurso económico se hacen pasar por sabedores tradicionales. Se ha tenido respuestas negativas frente al trabajo que realiza algunos médicos tradicionales.
- La juventud está siendo influenciada por la ideología occidental y por hacer parte del modernismo o como dicen algunos por estar en la “onda” no les prestan atención a las costumbres y enseñanza de los mayores.

Los *th'e wala* temen al rechazo y a los señalamientos por eso prefieren guardar sus conocimientos, porque desde la educación que se impartió en la época de la evangelización los sacralizó como brujos y se impuso una nueva ideología religiosa. Pero aun así los mayores de la comunidad continuaron enseñando sus saberes a sus descendientes, pues se visualiza en el conocimiento que tienen el 60% los niños del grado primero del año 2.015 y 2.016 sobre el tema de la plantas medicinales, sus usos y costumbres para calmar algunas dolencias de estómago, fiebre, dolor de cabeza, diarrea; para transitar por un ojo de agua, para prevenir el hielo de los muertos. Además manifiestan que asisten al médico tradicional cuando se encuentran asustados o azotados por el duende, el arco iris o por el espíritu de alguien que va a fallecer. Estos son algunos de los valores culturales que perviven en la tradición oral, especialmente en la medicina propia.

Otro aspecto a resaltar es el trabajo que realizan las parteras al utilizar las plantas medicinales, principalmente las determinadas como plantas calientes para extraer el frío del cuerpo de la mujer, labor que se ejerce fundamentalmente por mujeres y viene de tradición

ancestral. El oficio de partera, fue aprendido desde muy pequeñas cuando acompañaban y ayudaban a las abuelas en la asistencia de partos y otras lo aprendieron de su propia experiencia. Ellas se encargan de atender los partos, de arreglar o acomodar a las mujeres que presentan problemas en la *matriz*, en el proceso de gestación cuando el niño ha adquirido una mala posición en donde las “*soban*” y las acomodan manualmente con infundía de gallina o con aceite de almendra durante el proceso de parto y posparto.

En la actualidad acuden a los servicios de las dos parteras que en hay en la comunidad de Yaquivá, cuando algunas madres gestantes presentan dolor en la cintura, según ellas porque el bebé ha adquirido una mala posición dentro del vientre causándoles molestias para el desplazamiento y para ejercer las labores del hogar, por eso se “...*hace sobar, para que le acomode la criatura, porque es que se me encaja hacia este lado, como que se me atraviesa y me ocasiona un dolor muy fuerte en la parte baja*” (Voz de una madre gestante de 27 años).

Asimismo, manifiestan que acuden a ellas faltando algunos días para el nacimiento. Según testimonio de una partera para

“acomodarle la criatura...a veces están sentados o atravesados y hay arreglarlos haciéndoles masajes con infundía de gallina o aceite de almendras pa’ que queden con la cabecita pa’ bajo y así nazcan de parto normal, sino se les complica y las despachan pa’ Popayán y les toca tenerlos por cesárea”.

Además de “*sobarlas*”; les recomiendan tomar “*agüitas de semilla de cilantro, de albahaca, de hojas de aguacate para que le ayude al cuerpo de ella y se aligere el parto y no sufra tanto*” (Señora Rosa de la comunidad de Yaquivá). Pero, cuando se aproxima el nacimiento en su gran mayoría acuden al hospital Luis Adriano Pérez de Inzá para que sean atendidos por los médicos, porque manifiestan que últimamente se complican los partos producto de enfermedades que se alteran al finalizar la gestación entre ellas, la preclamsia y eclampsia.

Posterior al parto, solicitan la presencia de la partera para que las “*arreglen*” porque las caderas quedan abiertas y la *matriz caída*, también les aconsejan que deben cuidarse durante la dieta que tiene una duración de cuarenta y cinco días, tiempo en el que se debe alimentar con caldo de gallina, sancocho de guineo, chocolate, arracacha y se les prohíbe consumir yuca,

plátano, arroz, frijoles, carne de marrano porque son alimentos fríos e irritantes; debe hacerse baños con plantas porque son más sensibles a los efectos del frío, por eso

“tiene que bañarse con agua tibia, allí le echan hojas de naranjo, ruda, altamisa, verbena, yanten, pacunga y manzanilla. Cuando esta lista el agua se baña en un lugar bien encerrado pero... debe ser un baño María, no puede demorarse, ni ventearse porque se le concentra el frío en el cuerpo y con el tiempo va a sufrir de dolor de cabeza”, (Testimonio de la señora María, mayor de la comunidad) del mismo modo les aconsejan que a los recién nacidos se deben bañar con agua tibia... *“cuando está haciendo sol se saca el agua en un platón y deja que se caliente con los rayos del sol, si no se pone a tibir en el fogón y se le hecha unos pétalos de rosas para que no se impregne el frío en el cuerpo y para que le dé buena fragancia”.* (Voz de la partera de la comunidad).

Cuando las madres lactantes no producen la leche necesaria para alimentar a los niños les recomiendan colocarse hojas tiernas de papaya o tomar aromáticas de hinojo para que aumente. Es de anotar que en la actualidad las parteras están siendo capacitadas por centros asistenciales de salud como el Hospital y por la IPS Juan Tama en lo que tiene que ver con la asistencia de partos pero ellas solo se dedican a

“acomodar las criaturas y les dan indicaciones para que se cuiden la dieta porque ahora, se despachan para el hospital, porque ahora se ha vuelto más complicado porque si algo le pasa a la criatura o la madre podemos ir a parar a la cárcel... y eso así no está bueno”(Voz de partera)

Los sobanderos también utilizan las plantas medicinales, sobre todo las plantas frescas para disminuir el dolor e hinchazón provocado por los golpes, torceduras, dislocaciones en las articulaciones y fracturas de los huesos mediante técnicas manuales; también utilizan aceite o manteca vegetal para humectar la piel y para ablandar los tendones, aunque son pocos los mayores quienes ejercen este oficio.

Pero desafortunadamente los consejos que brindan los mayores no se llevan a la práctica y por lo tanto la educación en la prevención de las enfermedades no ha tenido avances

significativos debido al desconocimiento sobre los beneficios, usos, clasificaciones culturales que le han dado a las plantas, por el facilismo prefieren utilizar medicamentos farmacéuticos hasta el punto en que se auto medican pero cuando la enfermedad se complica acuden al hospital para que sean los médicos quienes atiendan el problema de salud que padecen. Y en algunos casos cuando los medicamentos no funcionan y los síntomas de la enfermedad persisten aunque estén en tratamiento con el hospital, optan como última instancia consultar al *th'e wala* o médico tradicional para que con sus saberes traten la enfermedad que en algunos casos es causada porque se ha transgredido una norma o presentan una enfermedad de orden cultural.

Como se puede ver en la comunidad circulan muchos saberes acerca del manejo y uso de las plantas tanto para la alimentación como para la medicina tradicional y se cuenta con expertos tradicionales en el tema, pero, hay una contradicción con lo que se vivencia en las familias y lo que se plantea desde las instituciones educativas y de salud, porque no se tiene en cuenta la medicina tradicional para la atención y prevención de las enfermedades.

Así por ejemplo, en el hospital Luis Adriano Pérez y en la IPS Juan Tama se promueve el uso de medicamentos farmacéuticos para la prevención y control de las enfermedades, como el carnet de salud cubre los medicamentos de primer nivel los pacientes las consumen. En otros casos asisten a una de las cuatro farmacias que se encuentran localizadas en la cabecera municipal que les formulan medicamentos para combatir la enfermedad; en otros casos cuando padecen de un resfriado, dolor de estómago o de cabeza los habitantes prefieren comprar un antibiótico en las tiendas de la comunidad, antes que preparar un remedio natural, lo cual genera dependencia a los medicamentos y el desplazamiento del uso de las plantas medicinales.

Además, los programas sociales que dirige el gobierno como el Departamento para la Prosperidad Social más Familias en Acción, exigen como requisito estar al día con los controles de crecimiento y desarrollo del niño y la niña, control de salud oral, control de vacunas, control del joven entre otros requisitos que se debe cumplir para acceder a un apoyo económico; que sin desmeritar el trabajo que realizan los organismos de salud, crean dependencia a estas instituciones influyendo a que los individuos desvaloricen y no tengan en cuenta la medicina propia.

De ahí que, se presenta una contradicción entre las políticas que se establecen desde el gobierno para la atención y la prevención en salud y los esfuerzos que realizan los líderes comunitarios e instituciones educativas para fortalecer la medicina propia porque se está desvolarizando el saber cultural, pues las instituciones en salud hacen creer que la medicina occidental es la única válida. Es por esta razón que hay que fortalecer el saber ancestral y las prácticas tradicionales para que el conocimiento se conserve “*dado que por ejemplo las plantas no se están acabando sino el conocimiento, si no lo conservamos, no sabemos después cuál es su utilidad*” (Asociación de cabildos Indígenas Ëperara-siapidaarã del Cauca aciesca, 2012, p. 27).

Por otro lado se puede apreciar que al interior del espacio del *tul* es frecuente encontrar uno o dos árboles frutales, entre ellos la papaya (*Carica papaya*), durazno (*Prunus persica* (L)), lulo (*Solanum quitoense*), manzana común (*Malus silvestres* Mill), mandarina (*Citrus nobilis*), limón injerto (*Citrus aurantifolia*), mora de castilla (*Rubus glaucus*); y en mayor proporción estos árboles frutales se encuentran en las parcelas en medio del cultivo del café. En su mayoría son utilizadas para abastecer sus necesidades alimentarias como también para controlar algunas enfermedades. En la tabla 11, se reporta los árboles frutales que se encuentran en el *tul* o huerta nasa, con el nombre común, variedad, nombre científico, nombre en nasa yuwe y usos culturales.

Asociados al *tul* o huerta tradicional también se encuentran algunas plantas ornamentales con diferentes colores y aromas que embellecen los frentes y patios de las viviendas, se pueden apreciar en jardines que rodean el hogar o en materas elaboradas con productos reciclables o sembradas al lado de la cerca del *tul*; además de embellecer el espacio donde habitan también son de uso medicinal. En la tabla 12, se reporta las plantas ornamentales con nombre común, variedad, nombre científico, nombre en nasa yuwe y usos culturales.

7.1.3 ANIMALES ASOCIADOS AL *TUL*.

Asociados al *tul* o huerta nasa también se encuentran algunas aves tales como las gallinas, pollos criollos y patos que se mantienen en el patio, según los mayores

“las gallinas sueltas ayudan a remover la tierrita pero antes de empezar a sembrar porque se comen los insectos que hay en el suelo como el mojojo, después no...son muy dañinas, van comiendo parejo las hortalizas. Pero es bueno tenerlas porque cuando no hay que comer, ahí están cuando se necesitan”.

Estos animales en su gran mayoría son utilizadas para el consumo familiar por su excelente calidad de carne y huevos. También algunas familias tienen las gallinas ponedoras o pollos de engorde que se encierran en galpones construidas con material del medio y son alimentadas con concentrado y maíz amarillo, generalmente se comercializan dentro de la comunidad o en el pueblo. También, crían marranos blancos de engorde estos se instalan en cocheras lavables y otras se organizan en un sistema de cama profunda para evitar la contaminación del medio ambiente. De esta especie una parte es utilizada para el consumo familiar y la otra se comercializa en la comunidad. En menor escala se crían curíes y conejos que generalmente son para el auto consumo. Estos se encuentran dentro de unas jaulas que son elaboradas con latas de guadua. Cabe mencionar que el estiércol de los animales es utilizado como abono orgánico para cultivar verduras, hortalizas y flores. En la tabla 13, se reporta los animales asociados al *tul* con el nombre común, nombre científico, nombre en nasa yuwe, productos utilizados para alimentarlos y usos culturales

Estos animales son alimentados con desperdicios que salen de la cocina y productos que se cosechan en el *tul* o la parcela tales como plátano, arracacha, yuca, caña, yota, maíz y papa cidra, los cuales se depositan en recipientes adecuados para cada especie o en el patio de la vivienda. A medida que va creciendo el caserío, la cría de animales disminuye porque no cuentan con espacio necesario para mantenerlos.

Además de tener el espacio para el *tul* o huerta tradicional, las familias tienen una parcela desde 1 a 2 hectáreas en donde se cultiva de manera permanente y de forma extensiva el café, producto que se caracteriza a nivel regional como uno de los mejores y sobre el gira la economía de la comunidad, la mayor parte la destinan para el comercio y una mínima parte para tostarlo y elaborar una de las bebidas más representativas a nivel nacional por sabor y calidad.

En la parcela también se cultiva la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*) del cual se elabora la chicha y la panela, productos propios de la región. Además, se cultiva tomate de árbol (*Solanum betaceum*) y se intercala con los cultivos de café, plátano (*Musa X paradisiaca L.*) y banano (*Musa × paradisiaca*) nombres científicos tomados de Sanabria, (2001). En la tabla 14, se reporta los productos que se encuentran en la parcela con el nombre común como son conocidos en la localidad, la variedad, el nombre científico, el nombre en nasa yuwe y los diferentes usos culturales tanto para la alimentación como para uso medicinal y forraje de animales. Otros productos que se encuentran asociados son la yuca con la arracacha; el cultivo del maíz generalmente se asocia con el frijol cuando es de vara, a razón de que el tallo de maíz sirve como soporte de la otra para enredar sus ramas. Generalmente se cultiva estos productos tanto en lotes con siembras nuevas de café como en los renovados por medio de soqueo. Al respecto un comunero manifiesta que durante la etapa del crecimiento del café se siembra otros cultivos para

“aprovechar que está limpio el lote, en medio siembro frijol o maíz para no estar limpiando así no más, pero retiradito, retiradito para no perjudicar al café y mientras el café va creciendo yo mientras tanto voy cosechando otro producto para comer y para ganarme otros pesitos, además con las hojas de estas plantas al descomponerse le sirven de abono a la misma matica” (Voz de caficultor de la comunidad).

Existen otros productos que se utiliza como sombrío, entre ellos están los árboles frutales como naranja (*Citrus × sinensis*), durazno (*Prunus pérsica (L) Batsch*), manzano (*Malus silvestres Mill*), papaya (*Carica papaya L*), mandarina (*Citrus reticulata*), limón (*Citrus limun*), aguacate (*Presea americana*), guama (*Lonchocarpus domingensi*s), guayaba (*Psidium guajava*), míspero (*Mespilus germánica*), moco (*solanum muricatun*). También se encuentran algunos árboles maderables como el guácimo (*Guazuma ultimofobia*), guadua (*Angustifolia Kunth*), carbonero (*Albizzia*), flor amarillo, balso (*Ohoroma pyramidale (cav).urb*), galve, caucho, nogal cafetero (*Cordia alliodora*), eucalipto (*Eucaliptus grandis*), chachafruto, guamo (*Inga edulis*), coralito, chilco, arrayan (*Eugenia ssp*), aliso (*Alnus acuminata spp acuminat*), bodoquero (*Viburnum Spp*) y cachimbo que, además de utilizarse como sombrío del cultivo del café proporciona alimento, leña, forraje, postes, madera y una fuente adicional de ingresos económicos para el sustento de las familias.

Según la Federación Nacional de Cafeteros el uso de la sombra excesiva puede llevar a afectar la producción, por eso se recomienda a los caficultores que debe regular el sombrío como manera preventiva para no disminuir la producción del café, por esta razón debe haber un “distanciamiento entre los árboles que permitan el ingreso de luz solar al cultivo del café y lo protejan en los periodos de sequía...además, aportan material orgánico al suelo y mejoran así la fertilidad, lo protegen contra la erosión, especialmente en las zonas pendientes o de suelos erodables” (Federación Nacional de Cafeteros, 2014, p.154).

Es importante resaltar que en los tres últimos años en la parcela ha aumentado significativamente la siembra del café y por ende se incrementó la producción, tanto así que los dueños de este cultivo en tiempo de cosecha (meses octubre a diciembre) y la travesía (meses de abril a junio) tienen que contratar un aproximado de 8 a 15 trabajadores diarios para recolectar el grano de café al kilo, en donde les garantizan una buena remuneración y alimentación. Eso quiere decir que un trabajador según su rendimiento puede devengar alrededor de cien mil pesos diarios, por eso la mayoría de recolectores madrugan a trabajar hasta altas horas de la tarde; mientras tanto la familia se encarga de preparar el alimento para los trabajadores, como también de transportar el café hasta el beneficiadero para despulparlo, lavarlo, secarlo y comercializarlo; posterior a la cosecha se dedican a hacerle mantenimiento al cafetal para que en la próxima se obtenga una buena producción. En este sentido se puede apreciar que durante la cosecha se disminuye la mano de obra y las labores del *tul* pasan a ser una segunda actividad porque la familia durante esta temporada se dedica a trabajar al jornal de forma intensiva para obtener mayores ingresos económicos.

Sin lugar a dudas el cultivo del café, es el producto que proporciona los mayores ingresos económicos los cuales son invertidos en la compra de fertilizantes para el mismo producto, otra parte la utilizan en la compra de vestido y de productos que no se producen en el núcleo familiar como arroz, aceite, azúcar, mantequilla, soda, lentejas, sal e implementos de aseo. Pero en algunos casos se ha llegado al punto de que se compra en la plaza de mercado hasta la cebolla, la zanahoria, la habichuela, el frijol, la arveja, la panela; productos que son transportados desde otros lugares a un menor costo. Otra parte es invertida en la adecuación y mantenimiento de las viviendas, el pago de servicio de energía y televisión digital direc TV.

Cuando la producción se disminuye o el precio del café decae, muchos comuneros se ven afectados porque se escasea el dinero y los alimentos porque no se ha cultivado constantemente en las parcelas ni en el *tul* o huerta tradicional o en otros casos han preferido tumbar y limpiar todo un terreno para cultivar solo café.

Lo cual afecta por un lado a la población infantil porque se presentan casos de desnutrición por la falta de una adecuada alimentación, aunque existen otros factores de orden familiar y psicológico que influyen en este aspecto; por otro lado afecta al adulto mayor al adoptar hábitos alimenticios inadecuados y dependencia de alimentos de afuera que con el tiempo les ocasiona trastornos en el sistema digestivo, sufren de hipertensión, diabetes, cálculos biliares y renales, entre otras enfermedades.

De ahí que la asimilación y apropiación de productos externos a conllevado al facilismo, como la gran mayoría de los alimentos de la canasta familiar se consiguen en las tiendas o cooperativas, ha generado un nivel preocupante de dependencia en la compra de los productos, desplazando o sustituyendo los alimentos que se cosechan en la parcela o en el *tul* o huerta nasa con la justificación de que no les gusta y que les lleva más tiempo para su preparación, que no cuentan con el combustible(leña) necesario para cocinar porque deben sacarlo de la orilla de la quebrada, de la parte alta de la montaña o de sus parcelas que quedan alejadas de las viviendas puesto que a sus alrededores no la consiguen, además se necesita de *leña fina* para que mantenga el fuego por largo tiempo, por eso se necesita leña de árboles de ensenillo (*Weinmannia tomentosa*), huesito, guácimo o de café.

Otros, mencionan que es alimento para los animales del patio, que no dan buena cosecha; por eso la dieta alimentaria se transformó en un alto contenido de carbohidratos pues es más fácil preparar un arroz blanco con papa frita, agua panela o café que un plato con productos de la región. Sumado a esto, se ha reemplazado algunas variedades de los productos porque se ha introducido semillas mejoradas para conseguir una buena producción, las cuales deben ser tratadas con fertilizantes químicos para controlar las plagas, enfermedades con el fin de

comercializarlas y obtener otra entrada económica, los cuales son utilizados para suplir sus necesidades básicas.

Además los niños desde temprana edad han adquirido nuevos hábitos alimenticios con productos externos que en parte se han adoptado desde los hogares de bienestar familiar y desde el programa de semillas de vida en donde son alimentados de acuerdo a una minuta que desde el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF ordena implementar. Por ejemplo los refrigerios están compuestos de colada, galletas, compota o cajitas de jugo que vienen listas para consumir; el almuerzo contiene arroz, huevo, lenteja, frijol que por lo general son productos que provienen de otros lugares y no tiene en cuenta los de la comunidad. De igual forma sucede en las escuelas, allí se implementa el programa de alimentación escolar PAE; el cual ofrece un refrigerio reforzado a través de convenios firmados con la asociación de cabildos Juan Tama, quien se encarga de conseguir los proveedores para suministrar el mercado; los productos de grano se contratan con un granero del pueblo y para los productos de plaza hay una persona encargada de comprar a grandes distribuidores que provienen desde el departamento del Huila y del vecino municipio de Totoró.

Dentro de la minuta se ofrece: tres días de proteína (carne, pollo o huevo) acompañado de arroz y granos secos, un día de verdura con arroz, otro de sopa o mazamorra. Es de anotar que la ración por niño la determinan por gramo esto significa que muy mínima cada porción. A raíz de esto, en acuerdo con los padres de familia se decide complementar con los productos que cosechan en sus hogares para brindarles un almuerzo. Con la implementación de estos programas, en la familia se ha adopta hábitos alimenticios con productos procesados que provienen de otros territorios y sustituyen los productos de la localidad. En la tabla 15, se reporta los productos que se han sustituido en la comunidad de Yaquivá, como achira, yota, arracacha, yuca, mejicano, zapallo, frijol cache, habas, col, entre otras, con la preparación de alimentos que antes se hacía y los productos con los que han sido sustituidos o reemplazados.

Es así, como se observa que los productos que se han ido desplazando o sustituyendo en la comunidad se han dado por la implantación del monocultivo del café tecnificado, el mestizaje de los años 60 al llegar otros productos de regiones aledañas posesionando cultivos de tierra fría; la

intromisión del gobierno mediante el programa de prosperidad social que ofrece un recurso económico a los niños y adolescentes con el fin de mantenerlos activos en el sistema educativo y de salud, los cuales crearon dependencia a la compra de productos externos.

7.1.4 LABORES AGRÍCOLAS EN EL *TUL* NASA O HUERTA TRADICIONAL.

Actualmente la familia es quien elige y dispone de un terreno que aproximadamente mide entre 18 a 24 m², pero sin la orientación de un guía espiritual en este caso el *th'e wala*. Las labores agrícolas generalmente se distribuyen entre los miembros de la familia; el hombre se encarga de hacer el mantenimiento a la cerca, luego deshierba y pica para aflojar la tierra. Posterior a este trabajo le suministra al terreno el estiércol de los curíes, conejos, gallinas, cascarilla del café, residuos de la cocina y ceniza que sale del fogón como abono orgánico; este último elemento según los mayores de la comunidad se utiliza para “*desinfectar el terreno y para controlar algunas las plagas que atacan a los cultivos principalmente a la cebolla*” (voz de madre de familia). Es decir que se usa como fertilizante natural con el fin de garantizar unas condiciones óptimas para la germinación, desarrollo y cosecha de las plantas que se siembran en este lugar.

Una vez regado el abono orgánico y dependiendo de las condiciones del terreno se alzan las eras en el que se acostumbran a sostener la tierra con postes de guadua para que la lluvia no la arrastre. También hace una zanja ligeramente amplia para posibilitar el desplazamiento cuando se va a limpiar o cosechar, en ellas se cultiva algunas hortalizas y verduras. En surcos se siembran productos como el frijol, la arveja, el maíz. De acuerdo con Sanabria (2001) aún se continúan realizando “las eras en forma vertical y horizontal en terrenos planos; en forma perpendicular a la pendiente o vertical cuando el terreno es escarpado para que la lluvia no dañe los surcos ni arrastre la tierra” (p. 70).

La mujer es quien se encarga de sembrar y deshierbar, por lo general deposita las malezas en la zanja o en las raíces del cultivo para que proteja el suelo y sirva de abono para las mismas plantas. Esta actividad se realiza manualmente con machete, pala o azadón. Es de resaltar que el trabajo se realiza en diferentes momentos del día, porque debe atender otras labores domésticas

como es el de cuidar y mantener organizado la vivienda, la preparación de los alimentos de la familia y en algunos casos de las personas que trabajan al jornal en sus parcelas, del cuidado de las especies menores, de la crianza y educación de los niños; en tiempo de cosecha colaboran en las labores del procesamiento del café y en las labores de maíz amarillo de seis meses y maíz colorado de cinco meses, sin embargo siguen en el *tul* o huerta nasa y en la parcela.

De ahí que el rol de la mujer cumple un papel muy importante en la familia porque es quien pasa la mayor parte del tiempo con los hijos y en ese proceso de crianza y socialización transmite valores y prácticas culturales desde la tradición oral, al respecto Orjuela (2006) agrega que el “tul es un espacio de socialización permanente, puesto que es ahí donde pasa gran parte del tiempo desarrollando sus actividades cotidianas en una dinámica constante entre la cocina y las labores agrícolas para la producción de alimentos” (p. 70).

Pero, esta práctica en los últimos años se está debilitando porque algunos padres de familia colocan a sus hijos desde sus primeros años de vida al hogar infantil tradicional, programa que viene funcionando en la comunidad desde el año 1.992. En la actualidad cuentan con dos hogares infantiles dirigidos por madres comunitarias de la comunidad pero bajo las orientaciones del Instituto de bienestar familiar (ICBF). En estos lugares los niños quedan al cuidado de la madre comunitaria, quien se encarga de acompañar a los menores en su etapa de crecimiento y desarrollo durante ocho horas diarias, durante cinco días a la semana hasta que tengan la edad para ingresar a la escuela.

Y en la escuela, se inicia el proceso de cultivar en la huerta escolar con el fin de complementar el restaurante escolar; aunque hay niños que no les gusta trabajar porque desde sus hogares no se les ha enseñado. Y mientras sus padres se dedican a las labranzas de la parcela sus hijos se quedan en las viviendas realizando otro tipo de actividades sin la orientación de un adulto responsable, es decir que los niños permanecen la mayor parte de su tiempo fuera del ambiente familiar, conllevando a la desintegración familiar y pérdida de los valores culturales.

Sin embargo, hay un reducido número de padres de familia que llevan a sus hijos a trabajar en las labores de sus parcelas, pues manifiestan que “*tienen que aprender a trabajar la tierra*

para que en un futuro alimenten a sus familias con los productos que ellos mismos han cultivado” (Voz de madre de familia).

7.1.5 PRÁCTICAS AGRÍCOLAS DE ROTACIÓN Y ASOCIACIÓN DE CULTIVOS.

Dentro de las labores del *tul* o huerta nasa se acostumbra a rotar los cultivos para aprovechar la fertilidad del suelo y evitar que el terreno se agote, pues si se siembra un producto en un mismo sitio, con el tiempo se obtendrá una mínima producción. Según un mayor de la comunidad menciona que algunos productos como el maíz, la cebolla, el frijol absorben muchos nutrientes por lo tanto se necesita sembrar otros cultivos como cilantro, col, zanahoria para que el suelo se recupere y para disminuir el desarrollo de plagas, enfermedades y de malezas no deseadas. Al respecto Cueva, K y Groten, U (2010) mencionan que “La rotación de cultivos es muy efectiva, ya que permite aprovechar los nutrientes del suelo de manera organizada, de acuerdo a los requerimientos diferenciados de cada cultivo; así como establecer periodos de descanso para recuperar de manera natural su fertilidad” (p. 54).

Aparte de la rotación de cultivos, tanto en el *tul* como en la parcela se tiene en cuenta la práctica de asociación. En el que se siembran dos o más cultivos, generalmente se asocia el frijol con el maíz, la yuca con la arracacha, la cebolla con el cilantro o la acelga, la col y el repollo con la caléndula, según los mayores para aprovechar el terreno, para controlar por un lado las plagas y las enfermedades, por otro lado porque le aportan nutrientes y sombra a la otra planta proporcionando así armonía y equilibrio que al sembrar un solo cultivo. De acuerdo con Cueva, K y Groten, U (2010) la asociación de cultivos:

Es una tecnología tradicional muy aplicada hasta nuestros días. Entre los objetivos principales que persigue tenemos la diversificación de la producción, reducir los riesgos o pérdidas de cultivos por plagas y enfermedades o factores ambientales adverso, y para aprovechar la interrelación o simbiosis que se dan entre las plantas para alcanzar un beneficio y desarrollo mutuo. (p. 98)

De igual forma se acostumbra que durante el crecimiento y desarrollo de las plantas se abona con los desechos que salen de la cocina y de las cosechas para obtener una buena cosecha, al respecto Orjuela (2006) menciona que “estos residuos permiten la propagación de plantas a

partir de semillas, raíces, tallos y plántulas sobrantes en la preparación de alimentos” (p. 100). Se acostumbra a no utilizar agroquímicos en los productos que se cultivan dentro del *tul* o huerta nasa porque es la misma familia quien va a consumir lo que se produce, por tal razón los productos que se cosechan son orgánicos, saludables y seguros a comparación de los que se producen de forma extensiva en la parcela porque se utiliza insecticidas y plaguicidas para una mejor producción. Al respecto un mayor de la comunidad menciona que:

“el químico que se le aplica a los cultivos se utilizan para evitar las enfermedades y para que haya una buena producción pero lastimosamente ese veneno se adhiere al producto... luego nos lo consumimos y sin darnos cuenta nos estamos envenenando, enfermando y hasta muriendo”.

Ante esta situación algunas personas de la comunidad recomiendan que la familia debe consumir alimentos limpios de químicos para gozar de una buena salud porque:

“para gozar de una buena salud depende de la buena alimentación que se tenga...porque si se consume productos procesados y con muchos químicos, estos nos va matando lentamente, y más ahora que están apareciendo enfermedades tan raras pero es porque desde pequeños tenemos una mala alimentación” (Voz de líder comunitario).

De este modo, algunas familias han empezado a utilizar insecticidas naturales como el zumo de ají, con altamisa, ruda negra y otros para control de las plagas y enfermedades de los productos del *tul* nasa, de esta manera obtener un producto sano para conservar la salud; también realizan dominguejos o espantapájaros con bolsas plásticas o ropa usada para ahuyentar las aves.

A continuación se muestra la forma como se asocian los cultivos y el uso de bolsas plásticas para alejar las aves.



Fotografía 11: Asociación de cultivos: cebolla, cilantro y repollo; arveja con frijol y zanahoria con caléndula.

7.1.6 CONSERVACIÓN DE LAS SEMILLAS

En la actualidad se conservan algunas semillas nativas como la arracacha amarilla y blanca; yuca amarilla, blanca y morada; las coles, la yota blanca y amarilla; el maíz capio blanco; frijol tempranito, negro, luna y cacha, aunque, como lo mencione anteriormente se está disminuyendo la siembra de estos productos porque las pocas semillas que quedan no se multiplican en la comunidad porque prefieren comprar las semillas en el mercado puesto que se reproducen en menos tiempo y con mayor producción.

Según un mayor y líder comunitario menciona que para garantizar la pervivencia de las semillas nativas

“hay que sensibilizar a la comunidad en general para que se siembre y se consuma los productos de acá, pero que eso logra educando a la gente porque hay que enseñarles a preparar alimentos con los productos de la región y enfatizando en los nutrientes, en que no contienen químicos, ni transgénicos. Y en este aspecto, nos puede apoyar desde el sector educativo y desde la salud. Aunque nosotros como cabildo ya lo estamos haciendo práctico, por ejemplo en las asambleas y directivas les estamos comprando a la gente la arracacha, la yuca, la yota, el maíz, el mejicano y el plátano para alimentarnos con estos productos y ahora no le jalamos al arrocito a la papa o las lentejas porque se estaba convirtiendo en el menú de las asambleas y con esto le estamos demostrando a la comunidad que si se puede preparar un delicioso almuerzo o refrigerio con estos productos, porque la verdad ¡queda muy sabroso! Y lo nutritivo que es” (Voz de Edgar Fernández, líder comunitario).

Para que la siembra sea efectiva los habitantes consideran que es importante seleccionar semillas de buena calidad. Estas deben ser sanas y libres de plagas. Para que de esta manera de una buena cosecha. Desde esta perspectiva se deriva el nombre de la institución educativa *Jiisa Fxiw* o semillas del saber, hace alusión al proceso de crecimiento y desarrollo entre el niño y la semilla, que desde que inicia la escolaridad va adquiriendo nuevos conocimientos y valores culturales que van cimentando su identidad cultural.

Una forma de garantizar la presencia permanente de las plantas, se acostumbra a reponer la planta una vez se haya cosechado el producto, al respecto una mayor dice que

“para que la comida no se escasee, uno mismo a medida que va cogiendo la comida debe ir sembrando otra matica, por ejemplo si arranco una mata de arracacha, enseguida debo sacarle esta semilla y se siembra a un lado para que no se acabe y así se está haciendo cada que arranca una mata para no dejarla acabar y permanezca por mucho tiempo, sino se van acabando las semillas y después es muy difícil volverlas a conseguir”.

Otra práctica que aún pervive tiene que ver la conservación de la semilla del maíz, que coincidiendo con Orjuela (2006) y Sanabria (2001) se acostumbra a cosechar las mejores mazorcas de maíz capio para seleccionar los mejores granos para semilla. Estos se dejan con todo la hoja o calceta amarradas entre si sobre el humo del fogón para que se sequen o las almacenan al igual que el frijol (variedad, luna o riñon y tempranito) en recipientes cubiertos con ceniza del fogón y bien tapadas para evitar que el gorgojo dañe el grano. Hay algunas variedades de maíz y frijol que no se conservan por mucho tiempo porque son propensas a que las ataque el gorgojo.

Para seleccionar la semilla se acostumbra a desgranar solo la parte del centro de la mazorca porque son grandes y sanos, porque son granos hembras que se caracterizan por ser *“aplastaditas y bien redonditas, en cambio los granos macho son redondos y toscos”* según el señor Marcelino Dicue, mayor de la comunidad. Se eligen estas semillas porque al sembrar los granos hembras son fértiles y garantizan una buena producción mientras que los granos machos solo se va en vicio es decir nace y crece la planta pero no produce mazorcas. Es por eso que antes de la siembra se acostumbra a:

“echarle a la semilla leche materna, se envuelve con algodón para que de esta manera de una buena cosecha; al momento de sembrar se alista una macana, uno mismo la hace, se busca un palo delgado, largo a la medida de uno mismo. Luego se le saca una punta para poder hacer los huecos en la tierra y en cada uno de los huequitos se le echa dos granitos de maíz y se tapa con un poquito de tierra para que la semilla haga su trabajo” (Voz del señor Marcelino Dicue).

Según los mayores, anteriormente se invitaba a los vecinos y familiares a una minga para hacer la rocería y para sembrar el maíz; una vez finalizado el trabajo se acostumbraba

“hacer una fiestecita para que el maíz este contento. Las parejas cargan en la espalda una guayunga con unas tres mazorcas y yo con mi esposa iniciamos la danza y los demás nos siguen al son de los tambores vamos dando vueltecitas. Hay compañeros que tocan el tambor, entonces al ritmo de la música vamos danzando. En la fiesta se le da el cuido (comida) en donde se les ofrece nuestro plato tradicional, el de los antiguanos... se les da mote con un buen trozo de carne, pero bien grande... y el maíz si es pelado con ceniza, allí se le echa frijol cache, cigra, yota, arracacha, yuca y de bebida no nos podía faltar la chaguasgua, y para que sea buena minga hay que ofrecer suficiente comida” (Señor Marcelino Dicue)

Después de unos meses, cuando aparecen las primeras mazorcas, el dueño del cultivo coge una de ellas y se la ofrece a los espíritus guardines de la rosa para que continúen cuidando el cultivo. También elaboran espantapájaros con ropa usada o bolsas plásticas para alejar a las aves, las ardillas y los ratones que llegan a alimentarse de este cultivo.

En algunas familias aún acostumbra que la mujer es quien cosecha los productos del *tul*, en especial las plantas medicinales, ornamentales y condimentarías pues mencionan que

“cuando otra persona coge las plantas en algunos casos se secan porque tiene mal humor o mala mano, es decir que tiene una fuerza negativa que seca la plantica... ¡y, peor es!, cuando las cogen sin permiso, cuando uno va a ver la matica se va marchitando hasta que se seca, por eso para que no se acabe es mejor cogerla uno mismo” (Voz de Fisilda Quiguanas, mayor de la comunidad).

En la actualidad muchas de las semillas que se siembran en el *tul* o huerta nasa en especial las verduras y hortalizas se consiguen en el mercado porque se ha venido adoptando semillas mejoradas que las traen desde Popayán o la Plata Huila, como es el repollo, la zanahoria, la acelga, la habichuela, el cilantro, la remolacha, el tomate de mesa porque son semillas mejoradas que garantizan una buena productividad y poco se cultiva las semillas nativas como es la col, la

yota, el frijol, el maíz por eso este espacio se está convirtiendo más en una huerta casera que en *tul nasa*.

7.1.7 CALENDARIO AGRÍCOLA.

En la actualidad la mayor parte de los agricultores poco tienen en cuenta las fases de la luna en sus prácticas agrícolas debido a la influencia de nuevas técnicas que han inducido al agricultor a utilizar agroquímicos y fertilizantes para una mayor producción lo cual cambia la forma de pensamiento de la comunidad. Por lo general se siembra a medida que se va cosechando es decir que se van reponiendo los cultivos que van escaseando. A continuación se mencionaran de forma general los tiempos de siembra de acuerdo a las fases de la luna, información que se logró extraer de algunos mayores quienes recomiendan sembrar el frijol y el maíz en los meses de mayo y diciembre.

- En luna nueva: se aconseja no sembrar o trasplantar porque el cultivo se va en vicio es decir no habrá cosecha.
- En la luna creciente: se siembran las plantas de hojas y tallos para que de buen follaje porque se enraízan rápido y retoñan las matas. Se recomienda no podar, ni desyerbar porque las malezas crecen rápido.
- En luna menguante: se acostumbra a desyerbar, podar y preparar el terreno para la siembra.
- Luna llena: Mejor momento para sembrar las semillas de granos, tubérculos y frutos para que las plantas no crezcan tan alto, tengan firmeza, tengan un fruto grande y jugoso.

7.1.8 FORMA DE ECONOMÍA COMUNITARIA

El trueque es una práctica ancestral que aún se conserva en la comunidad, muchos de ellos acostumbran a compartir con los vecinos y familiares los productos, las semillas que no se cultivan en su propio *tul* o huerta con el propósito de conservarlas, de complementar la dieta alimenticia, de fortalecer los lazos de solidaridad y amistad.

Según los mayores anteriormente no se compraba los alimentos para el consumo porque se sembraba y se intercambiaba los productos con los vecinos y parientes. Muchos visitaban a una familia y les llevaba *“una jigra llena de comida”* y está en acción de gratitud la devolvía con otros productos. Por eso los mayores aconsejan que cuando se va a visitar a una familia no se puede ir con los *“brazos cruzados, siempre hay que echarse algo en el morralito para compartirlo con la familia a la cual va a visitar”* (Voz de la señora María Jesús Cometa)

Esta práctica se visibiliza aún más cuando van acompañar a un funeral o cuando se visita a un enfermo, pues se acostumbra cargar una jigra o morral con productos, los cuales son utilizados en las comidas que se preparan en diferentes horas del día y la noche para ofrecerles a los asistentes. Por lo general se brinda café con pan, en el almuerzo y comida se brinda un plato de mote con suficiente carne, arroz con yuca y carne sudada, caldo; para pasar el frío ofrecen aguardiente y café porque la mayoría acompañan en diferentes horas del día y la noche durante los dos o tres días del velorio. Cuando se visita una familia o un enfermo también se acostumbra a ofrecer comida.

Sin embargo la práctica del trueque con productos de la región se ha venido cambiando debido a la circulación de dinero al interior de la comunidad y porque muchas familias han dejado de cultivar en el *tul* pues resulta más fácil comprar un producto en la tienda que sembrar. Esta situación influye negativamente para avanzar en el fortalecimiento de las prácticas culturales que se intentan realizar en la escuela porque desde la misma familia se incentiva a que se compre los productos y el saber cultural que gira entorno a la práctica de cultivar en el *tul* o parcela se está debilitando.

Por esta razón, el cabildo y la institución educativa ha venido desarrollando varios eventos en donde se realiza el ejercicio del trueque con las comunidades que conforman el resguardo y con comunidades que habitan en la parte fría como Calderas, Tumbichucue y comunidades de la zona de Totoró con el propósito de mantener y fortalecer esta práctica dentro de la comunidad.



Fotografía 12: Comunidad participando en el trueque



Fotografía 13: muestra gastronómica en el trueque

Generalmente, en estos espacios se hace una exposición de los productos que se producen en cada comunidad así como los preparativos que realizan con los productos que cultivan, también se exponen las semillas y especies menores con el propósito de fortalecer la alimentación propia, la conservación de las semillas y la economía propia. Porque en este espacio no circula el dinero sino que se intercambian un producto por otro. Este lugar se convierte en una plaza de mercado en donde cada uno consigue el producto o semilla que no tiene en su huerta, además puede deleitar y compartir las recetas culinarias para la preparación de exquisitos platos con los productos de la región.

Estos eventos solo quedan como actividades que intentan fortalecer la economía propia porque aún falta integrarlas en los cuatro tejidos del currículo, proceso que se debe iniciar desde el grado cero hasta undécimo para que se realice un seguimiento pedagógico como estrategia para fortalecer la autonomía alimentaria.

Otra de las prácticas que aún se conserva tiene que ver con los trabajos comunitarios y familiares denominados *mingas* y cambios de mano, en la primera el cabildo es quien cita a las personas de la comunidad para trabajar en el desarrollo de actividades comunitarias. Generalmente se citan para limpiar los caminos, hacer cunetas a la carretera, limpiar las fincas

del cabildo, modificar los puentes colgantes, limpiar el cementerio, reforestar y hacerle mantenimiento a la bocatoma y al acueducto. La minga se programa con tiempo, los alguaciles son los encargados de recordar e invitar a la comunidad, se delega al personal que va a preparar la comida, quienes desde un día antes se reúnen para alistar la leña, aliñar la carne, pelar el mote y reunir los productos necesarios para la preparación de la comida; al otro día desde muy temprano mujeres, hombres y niños colaboran en la preparación de alimentos porque se debe tener suficiente comida para brindar a los participantes de la minga. Es decir, que los trabajos se realizan de forma colectiva y a cambio del trabajo les ofrecen una buena comida que se compone de mote con bastante carne de res o de marrano.

En este sentido, la minga se constituye en una oportunidad para vivenciar el valor comunitario porque permite fomentar la unidad, la solidaridad, la organización, la integración y la participación que se transmite en saberes a los jóvenes y niños (CECIF, 2007). Es por esto, que se continúa practicando la minga comunitaria, para vivenciar una práctica cultural que refuerce las formas de reciprocidad y solidaridad, y para avanzar en los trabajos que planea la comunidad por un bien colectivo.

Otro tipo de minga que se realizaba era la minga familiar, que es considerada como una forma de trabajo ancestral pero son pocos los que conservan esta práctica porque según los mayores se requiere que el encargado tenga suficientes alimentos para cuidar a los participantes. Pero en la actualidad lo que se practica son cambios de mano, para este trabajo se agrupan entre 8 a 12 comuneros y se turnan semanalmente para ir trabajar en la parcela de cada familia o al trabajo que se requiera, el que recibe este cambio de mano les ofrece el almuerzo que por lo general es sancocho, sopa de maíz trillado o sopa de cereales, arroz, frijoles, lentejas o arvejas, carne de res o pollo. Según un líder comunitario:

“cuando uno va a participar de la minga no solo se trabaja por la comida sino por el gusto de ayudar al compañero para que en la próxima ocasión lo continúe acompañando, y porque no se paga jornales sino que se hace el cambio en trabajo y se va a trabajar en lo que toque desde las 7 de la mañana hasta las 4 y 30 de la tarde, y en estos espacios entre conversa y conversa, no falta los chistecitos y uno se divierte y la pasa sabroso, y así uno no siente que el trabajo esta duro o que llueva o que tenga que soportar los fuertes rayos del sol. Además es bueno porque en este espacio se intercambia muchos conocimientos y experiencias” (voz líder comunitario).

7.2 PROPUESTA CURRICULAR PARA EL GRADO CUARTO: El *tul* o huerta nasa como estrategia pedagógica para el fortalecimiento cultural de la Institución Educativa Jiisa Fxiw Sede Yaquivá

Introducción

La propuesta curricular denominada “el *tul* o huerta nasa como estrategia pedagógica para el fortalecimiento cultural” se ha realizado como un recurso para la enseñanza aprendizaje, en donde se integra los contenidos con los cuatro tejidos que se establecen en el tejido curricular para el grado cuarto de básica primaria. Tiene como propósito fortalecer los conocimientos y prácticas culturales que giran en torno al *tul* o huerta nasa, en donde los estudiantes se hacen partícipes en la organización del *tul* escolar con la orientación de los padres de familia, mayores y sabedores tradicionales, quienes compartirán sus conocimientos y experiencias en diferentes momentos.

Con el desarrollo de esta experiencia el estudiante tendrá la posibilidad de continuar interactuando con el medio e investigar sobre lo que acontece a su alrededor; le permitirá potenciar el desarrollo de actitudes y valores que conduzcan a conservar los productos de la comunidad promoviendo así una alimentación saludable y sostenible, al mismo tiempo apropiará algunos conceptos desde la práctica.

Para tal fin, en la propuesta se ha planteado trabajar a partir de unas unidades temáticas que abordan los diferentes procedimientos y prácticas culturales que se tienen en cuenta desde la preparación del terreno hasta obtener los productos para la preparación de alimentos. A continuación se nombran las unidades didácticas.

- Prácticas productivas en el *tul* o huerta nasa.
- Manejo y conservación de las plantas del *tul*.
- En el *tul* o huerta nasa se cosecha de todo un poquito.
- Animales asociados al *tul*.
- Sistema económico desde el *tul*.

Logros:

- Diseñar actividades que posibiliten a los estudiantes actuar en comunidad.
- Involucrar a los mayores de la comunidad como fuentes del conocimiento del entorno para conocer y fortalecer las prácticas culturales relacionadas con las labores del *tul* nasa.
- Fomentar en los estudiantes hábitos saludables con relación a la elección de los alimentos que se debe consumir para mantener buena salud.
- Fortalecer los valores culturales como medicina, alimentación propia y el idioma nasayuwe.
- Reconocer y valorar el conocimiento de los mayores, el cual les ha permitido vivir en armonía con su entorno.
- Reflexionar sobre el impacto de nuestras acciones en el suelo, el medio ambiente y la forma de alimentación.
- Reconocer que algunos saberes, costumbres y prácticas culturales de la familia hacen parte del legado cultural del pueblo nasa.

7.2.1 UNIDAD No 1 PRÁCTICAS PRODUCTIVAS EN EL *TUL* O HUERTA NASA

En esta unidad se pretende resaltar y fortalecer los conocimientos de los mayores a través de la implementación del *tul* escolar, espacio donde se tendrá en cuenta las prácticas culturales para la preparación del terreno, para la siembra, limpieza y cosecha guiados por las fases lunares; además se seleccionara las semillas para la siembra de acuerdo a su forma de reproducción, género y clasificación cultural, ejercicio que representara con unos gráficos de barras para comparar la diversidad de plantas existentes . También se ahondará en los sistemas de siembra que contribuyen al mejoramiento y preservación del suelo como un el espacio generador de vida. Asimismo se trabajara la ubicación espacial del *tul* y las medidas longitud de dicho lugar.

LOGROS:

- Fomentar actitudes favorables para la conservación tanto del suelo como de los productos, semillas y de los animales.

- Reflexionar sobre las diferentes prácticas culturales que se deben tener en cuenta en las labores del *tul* para mantener una relación armónica entre la comunidad y el medio ambiente.
- Conocer formas de sistemas de producción que permitan la conservación de los suelos.
- Propiciar espacios para la creación y la investigación como una actitud permanente.
- Desarrollar la creatividad mediante actividades motrices.
- Reconocer la importancia de las medidas de longitud como herramienta útil en la solución de situaciones reales.

CONTENIDOS	ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS	DESEMPEÑOS	EJES TRANSVERSALES
<p>FASES DE LA LUNA.</p> <p>Calendario agrícola para las labores del tul.</p> <p>ME UBICO EN EL ESPACIO</p> <p>Punto cardinal de ubicación del tul de la escuela y de algunas familias.</p>	<p>Elaboración de la luna en sus diferentes fases con recursos del medio.</p> <p>Trabajo en grupo para dialogar con los mayores sobre las fases lunares y las prácticas culturales que tienen en cuenta para la preparación del terreno siembra, limpieza y cosecha.</p> <p>Exposición del trabajo a los compañeros.</p> <p>Experimento: sembrar una mata de frijol en diferentes fases lunares y registrar su proceso de crecimiento y desarrollo.</p> <p>Observación y explicación de la utilidad de ubicarse en un espacio. Guiados por el sol.</p> <p>Observar y delimitar los terrenos (vecinos) que colindan con el <i>tul</i> de la escuela y de algunas de las familias de los estudiantes.</p> <p>Orientación espacial (Arriba, abajo, derecha e izquierda).</p> <p>Hacer el plano del <i>tul</i> escolar con barro o plastilina y ubicar los límites.</p> <p>Elaborar el mapa de la comunidad y ubicar las familias donde tienen el <i>tul</i>.</p>	<p>Diferencia las distintas fases de luna e indica la época de siembra de algunos productos, el tiempo de preparación del terreno y limpieza para obtención de una buena cosecha.</p> <p>Escucha y registra los conocimientos que comparten los mayores para luego colocarlos en práctica.</p> <p>Trabaja en grupo, comparte y respeta las ideas de los compañeros.</p> <p>Registra resultados en forma organizada para llegar a una conclusión.</p> <p>Ubica con claridad el espacio geográfico del <i>tul</i> escolar y el de las familias de los estudiantes.</p> <p>Explica con seguridad la importancia de ubicarse dentro de un espacio familiar, comunitario y municipal.</p> <p>Elabora el plano del <i>tul</i> y ubica los límites vecinales y cardinales.</p> <p>Localiza en el mapa de la comunidad las familias que tienen el <i>tul</i> familiar.</p>	<p>TERRITORIO</p>

<p>PREPARACIÓN DEL TERRENO PARA SEMBRAR LAS PLANTAS DEL <i>TUL</i></p> <p>El suelo. Capas del suelo. Características del suelo. (Nutrientes – tipos de suelo).</p> <p>- Microorganismos del suelo.</p> <p>PRÁCTICAS PARA LA SELECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE LAS SEMILLAS</p> <p>Formas de reproducción de las plantas del <i>tul</i>. (Sexual y asexual).</p> <p>La polinización.</p>	<p>Realizar una asamblea escolar para acordar que semillas va a cultivar, distribuir el espacio para cada grado, programar una minga para organizar la cerca y el terreno para el <i>tul</i> escolar solicitando la colaboración de algunos padres de familia.</p> <p>Con los estudiantes se hace una salida y en un barranco se observa las capas del suelo. Luego observamos el suelo del espacio disponible para el <i>tul</i> y comparamos los terrenos teniendo en cuenta su color, textura, estructura y fertilidad.</p> <p>Consultar sobre los microorganismos que se encuentran en el suelo, los beneficios o perjuicios para los cultivos. Socializar la información.</p> <p>Diálogo de saberes con mayores para: Explicación selección de las semillas. (Hembras y machos). Importancia de conservar las semillas y productos de la localidad. Prácticas para sembrar la semilla de arracacha, yuca, frijol, cebolla, maíz. Como se distribuyen las plantas dentro del <i>tul</i>.</p> <p>Se invita a los estudiantes a que consulten con los padres de familia y mayores sobre la conservación de las semillas para la siembra y para que pervivan en el tiempo. Luego socializan lo que investigaron.</p> <p>En grupo sembrar una clase de planta que se reproduzca por semilla, estacas, rizomas, estolones, tubérculos y acodos.</p> <p>Organizar con los estudiantes almácigos (semilleros), sembrar en hileras o en eras (siembra directa y trasplante) según el producto que le corresponda a cada grupo.</p> <p>En grupo recoger flores del jardín, de las plantas del <i>tul</i> e indicar la parte de la flor y dibujarlas.</p>	<p>Participa activamente en la asamblea escolar y plantea propuesta para trabajar en el <i>tul</i> escolar.</p> <p>Identifica y compara el suelo de diferentes lugares.</p> <p>Identifica los microorganismos que se encuentran en el suelo y explica el papel que cumplen en la descomposición de la materia orgánica.</p> <p>Diferencia una semilla macho de la hembra y explica cuál de las dos se debe sembrar para obtener una buena cosecha.</p> <p>Identifica las semillas tradicionales y plantea propuestas para preservarlas en el tiempo.</p> <p>Clasifica las semillas según su forma de reproducción, clasificación cultural y las cultiva teniendo en cuenta algunas prácticas culturales.</p> <p>Diferencia y clasifica las semillas que se reproducen por medio de estacas, rizomas, estolones, tubérculos y acodos.</p> <p>Explica y da ejemplos de las formas de reproducción de las plantas del <i>tul</i> escolar.</p> <p>Demuestra actitudes de respeto y cuidado hacia las plantas</p>	<p>ENTORNO ECOLÓGICO Y ALIMENTARIO</p>
--	--	--	--

<p>SISTEMAS O TÉCNICAS DE SIEMBRAS EN EL <i>TUL</i>.</p> <p>Clasificación local para la siembra de los cultivos.</p> <p>Asociación y rotación de cultivos.</p>	<p>Elaboración de una tabla con las semillas del <i>tul</i> según su forma reproducción y clasificación cultural (frescas, brava, caliente).</p> <p>Diálogo de saberes con mayores para que expliquen porque es importante las rotaciones y las asociaciones de cultivos, cuales cultivos se siembran después de haber cosechado un producto y la clasificación cultural que se debe tener en cuenta para la siembra.</p> <p>Elaboración de una tabla de las asociaciones de plantas más conocidas y utilizadas dentro del espacio del <i>tul</i> familiar</p>	<p>Organiza la información de los productos del <i>tul</i> en gráficas y tablas de acuerdo a la clasificación cultural de la localidad y coloca en práctica en el momento de cultivarlos.</p> <p>Explica los beneficios que aportan las asociaciones y rotaciones de cultivos dentro del espacio del <i>tul</i>.</p> <p>Desarrolla la capacidad de expresión oral para formular preguntas.</p> <p>Enumera los productos que con frecuencia se asocian dentro del espacio del <i>tul</i> y explica sus beneficios.</p>	
<p>LAS PLANTAS Y LA ORTOGRAFÍA (Palabras agudas, graves, esdrújulas, sobresdrújulas)</p> <p>LA DESCRIPCIÓN DEL SUELO COMO ELEMENTO QUE DA VIDA.</p> <p>EL CUENTO</p>	<p>Buscar palabras agudas, graves y esdrújulas teniendo en cuenta palabras claves sobre los elementos, productos y herramientas que hay en el <i>tul</i> escolar.</p> <p>Trabajo en grupo. Se distribuye a cada grupo para que realice unas fichas de palabras según el acento que les corresponda. Luego se recoge las fichas y se les entrega cierta cantidad de palabras para que las clasifiquen según el acento.</p> <p>En el espacio del <i>tul</i> observar las capas del suelo y describir las características del suelo. Teniendo en cuenta el color, textura, presencia o ausencia de abonos y microorganismos.</p> <p>Cada estudiante crea un cuento teniendo en cuenta la preparación del terreno para la siembra y la clasificación local de los cultivos.</p> <p>Hacer un plegable con los cuentos inventados.</p> <p>Dramatizar uno de los cuentos que han</p>	<p>Escribe textos diversos teniendo en cuenta la acentuación de las palabras.</p> <p>Clasifica correctamente las palabras según el acento.</p> <p>Demuestra interés por cumplir con los trabajos propuestos.</p> <p>Describe, oralmente y por escrito lo que visualizan en el espacio del <i>tul</i> de la escuela aplicando reglas ortográficas.</p> <p>Inventa cuentos con coherencia teniendo en cuenta los elementos gramaticales (ortografía, separación de palabras, signos de puntuación, manejo de mayúsculas) y la importancia organizar el <i>tul</i> escolar.</p> <p>Crea cuentos, demostrando imaginación y coherencia en la producción textual a partir de las</p>	<p>UNIVERSO Lenguaje</p>

<p>TECNOLOGÍA PROPIA</p> <p>Herramientas para las labores del <i>tul</i> y para la preparación de alimentos.</p>	<p>inventado los estudiantes.</p> <p>Investigar y dibujar las herramientas utilizadas antiguamente y de la actualidad en las labores del <i>tul</i> y para la preparación de alimentos como horno de leña, trapiches de palo y de hierro, piedra moladora.</p> <p>Observar y tocar las herramientas de trabajo de la escuela, contarlas, hacer comparaciones de tamaño, forma y peso.</p> <p>Actividad en grupo: hacer carteleras con las herramientas de trabajo que se utilizaron en la antigüedad y las de la actualidad.</p> <p>Exhibir la investigación en el periódico mural.</p>	<p>labores del <i>tul</i> y la preparación de alimentos.</p> <p>Expresa de manera precisa y organizada la información recolectada.</p> <p>Describe las herramientas de trabajo que se utilizan en el <i>tul</i> con coherencia y cohesión.</p> <p>Demuestra creatividad y compromiso para exhibir sus trabajos.</p>	
<p>TRABAJEMOS LAS UNIDADES DE LONGITUD DESDE EL <i>TUL</i></p> <p>(Decímetro, centímetros, milímetro, metro, decámetro)</p> <p>EL PERÍMETRO Y ÁREA DEL <i>TUL</i>.</p> <p>REALICEMOS AGRUPACIONES CON LOS ELEMENTOS DEL <i>TUL</i> ESCOLAR.</p>	<p>Medir con diferentes patrones como pasos, brazadas o palos el contorno del <i>tul</i> escolar.</p> <p>Medir con el metro el contorno del <i>tul</i> de la escuela y el de sus familias, sacar el perímetro y área.</p> <p>Ubicación de la información de cada uno, en gráfico de barras para analizar situaciones como mayor- menor e igual que.</p> <p>Ejercicios prácticos: Recoger y agrupar las semillas según su reproducción y clasificación cultural. Dibujarlas Agrupar las herramientas antiguas y de la actualidad para las labores del <i>tul</i>, preparación de productos. Graficarlas en conjuntos.</p>	<p>Conoce y utiliza adecuadamente instrumentos útiles para medir el espacio del <i>tul</i> escolar.</p> <p>Mide y estima longitudes en metros, milímetros, centímetros y decímetros del contorno del <i>tul</i> escolar.</p> <p>Determina área y perímetro del <i>tul</i> escolar y familiar.</p> <p>Ubica en tablas y gráficos de barras la información recolectada e interpreta los datos presentados.</p> <p>Identifica y representa conjuntos de acuerdo a los ejercicios propuestos en clase.</p>	<p>UNIVERSO Mundo matemático</p>
<p>EL ROL DE LA FAMILIA EN LAS LABORES DEL <i>TUL</i>.</p> <p>El respeto. La solidaridad Ayuda mutua.</p>	<p>Crear cargos y funciones que desempeñen los estudiantes para las labores del <i>tul</i>.</p> <p>Plantearle a los estudiantes preguntas alusivas al tema tales como:</p> <p>Cuál es el rol del niño del padre y de la madre en las labores del <i>tul</i> o huerta nasa? Qué valores se trabajan en las labores del <i>tul</i> o la huerta nasa?</p>	<p>Asume con responsabilidad la función que debe desempeñar en las labores del <i>tul</i> escolar.</p> <p>Identifica las funciones de cada miembro de la familia y los valores que se inculcan desde el trabajo que se desarrolla en el <i>tul</i> escolar y familiar.</p> <p>Valora el nasayuwe como una forma de</p>	<p>¿QUIEN SOY Y QUIENES SOMOS?</p>

<p>FORTALECIENDO NUESTRA LENGUA NASAYUWE</p> <p>Collage con hojas, semillas y flores.</p> <p>Hábito y cuidado hacia los seres que nos rodean.</p>	<p>Practicar el nasayuwe : Palabras como luna, suelo, partes de la planta. Los días de la semana, los meses del año, nombre de algunas plantas como frijol, arracacha, yuca, cebolla y maíz, nombre de algunas herramientas que se utilizan en las labores del <i>tul</i>. Elaborar un collage con los pétalos de flores y semillas Investigar cuales seres están presentes dentro del <i>tul</i> y socializa la información. Invitar a un mayor para que nos cuente sobre los seres que cuidan el <i>tul</i> tanto animales como plantas.</p>	<p>conservación de la cultura.</p> <p>Demuestra interés por aprender nuevas palabras en nasayuwe y practica con sus compañeros y familia.</p> <p>Elabora con dedicación y estética planchas aplicando la técnica de collage.</p> <p>Disfruta de los saberes y prácticas culturales que narran los mayores de la comunidad.</p>	
---	--	--	--

7.2.2 UNIDAD No 2 MANEJO Y CONSERVACION DE LAS PLANTAS DEL *TUL*.

En esta unidad se va observar sobre el proceso de germinación, crecimiento, desarrollo de la planta, las diferentes formas de manejo y control cultural para la obtención de un producto propicio para una alimentación saludable. También se plantea hacer un contraste entre la agricultura orgánica y la agricultura convencional en donde se analiza su impacto tanto para el ambiente como para la alimentación del ser humano. Del mismo modo se propone recrear esta temática mediante narraciones, historietas y creaciones artísticas.

LOGROS:

- Reconocer el concepto del *tul* no solo como un espacio donde se cultiva una diversidad de plantas sino como un lugar donde se conserva la tradición y el saber cultural.
- Valorar el conocimiento tradicional para la conservación de los productos locales.
- Diferenciar y confrontar los tipos de agricultura que se dan en la familia y la comunidad
- Confrontar los efectos de los abonos químicos y los orgánicos en el suelo, en los procesos productivos y alimentarios.

- Identificar los factores que influyen para el proceso de germinación, crecimiento y desarrollo de una planta.
- Despertar la creatividad y la agilidad motriz mediante la elaboración de trabajos artísticos.
- Recopilar y ubicar la información, las describe en gráficas de barras y la interpreta.

CONTENIDOS	ESTRATEGIAS METODOLOGICAS	DESEMPEÑOS	EJES TRANSVERSALES
<p>PRÁCTICAS CULTURALES DEL <i>TUL</i></p> <p>Intervención de la familia en el trabajo del <i>tul</i>.</p> <p>Efectos de la concentración de la población en el centro de la comunidad.</p>	<p>Se invita a los estudiantes a que escriban lo que conocen a cerca del <i>tul</i>. Socializamos el trabajo.</p> <p>Enriquecemos los saberes con el acompañamiento de un mayor, quien explicara el significado del <i>tul</i> para el pueblo nasa, su connotación cultural y las transformaciones que se ha dado en los últimos años.</p> <p>En grupo: analizar como interviene cada uno de los miembros de la familia respecto a las labores del <i>tul</i>, prácticas culturales que se tienen en cuenta para pedir permiso para sembrar y cultivar.</p> <p>Invitar a los estudiantes a una plenaria en donde expongan sus puntos de vista sobre los efectos de la concentración de la población en el centro de la comunidad para cultivar sus productos, organizar un <i>tul</i> familiar y para mantener animales.</p>	<p>Identifica algunas prácticas culturales que aún se conservan en las labores del <i>tul</i> nasa.</p> <p>Reflexiona y menciona los factores que han incidido en la transformación del <i>tul</i> nasa.</p> <p>Propone una serie de medias para cuidar el suelo y para obtener una producción limpia de químicos.</p> <p>Expone con claridad sus puntos de vista sobre los efectos de la concentración de la población en el centro poblado para las labores del <i>tul</i>.</p>	TERRITORIO
<p>GERMINACIÓN Y CRECIMIENTO DE LAS PLANTAS DEL <i>TUL</i>.</p> <p>PARTES DE LA PLANTA.</p> <p>Formas de las hojas</p>	<p>En grupos sembrar una semilla de frijol y registrar los cambios de la planta en una libreta para observar lo que ocurra en una semana, en un mes o meses. Medir con una cinta métrica cada semana, número de hojas, tiempo de floración y de cosecha.</p> <p>Realizar una secuencia de imágenes donde se representa el proceso de germinación y crecimiento de la planta. Se adiciona información sobre nombre común de la semilla, nombre científico, nombre en nasayuwe, variedad.</p> <p>Elaborar una cartelera con recursos del medio en donde representa la planta, sus partes y funciones. Socializar el trabajo.</p> <p>Salida al <i>tul</i>: Se recolecta hojas de diferentes tamaños, formas y pegarlas en un cuadernillo</p>	<p>Registra las observaciones y resultados de forma organizada y rigurosa utilizando esquemas, gráficos y tablas para dar cuenta sobre los cambios de la planta.</p> <p>Explica mediante imágenes y tablas los cambios que tienen las plantas en el proceso de germinación, crecimiento y desarrollo de la planta.</p> <p>Demuestra sus habilidades artísticas y responsabilidad para presentar sus trabajos.</p> <p>Conoce el nombre de diferentes plantas e identifica sus partes y las</p>	ENTORNO ECOLÓGICO Y ALIMENTARIO

<p>La influencia del sol en la vida de las plantas. (Proceso de la fotosíntesis).</p> <p>LABORES DEL CULTIVO (Deshierba, aporque, podas).</p> <p>Manejo del suelo (el suelo un organismo vivo).</p> <p>Control biológico de plagas y enfermedades del cultivo.</p> <p>Agricultura orgánica vs agricultura convencional.</p>	<p>especificando las partes de la hoja y la forma que tiene.</p> <p>Consultar que es la fotosíntesis. Socializa a los compañeros.</p> <p>Hacer un experimento: las flores cambian de colores</p> <p>Se coloca una flor de color blanca en un jarrón que contiene agua tinturada con vinilo. Se observa lo que ocurre, luego se explica el transporte de agua y nutrientes desde el suelo a todas las partes de la planta.</p> <p>Realizar una cartelera donde se explique el proceso de la fotosíntesis. Se expone el trabajo a los compañeros</p> <p>Organizar segunda minga para la limpieza de las plantas teniendo en cuenta la fase lunar. Se realiza las siguientes actividades si es necesario como podar, aporcar, trasplantar.</p> <p>Preparación de abonos orgánicos para las plantas aprovechando los residuos que salen de la cocina del restaurante y el estiércol de los animales. También se solicita que colaboren con insumos para preparar el abono.</p> <p>Observación en el <i>tul</i> escolar:</p> <p>Los insectos y plagas del maíz, frijol y de las hortalizas y registrarlas en el cuaderno.</p> <p>Consultar con los mayores sobre las enfermedades y plagas más comunes que atacan al frijol, maíz, la cebolla. (Como las mariposas, la mosca blanca, el gusano sisca) y como las controlan.</p> <p>Preparación de purines o zumos de las plantas para controlar las enfermedades y hongos de las plantas.</p> <p>Purines de altamisa, ají, ajo y otros.</p> <p>Sembrar plantas repelentes que ayudan a controlar hongos e insectos.</p> <p>Se propone a los estudiantes hacer un debate en</p>	<p>funciones que cumple.</p> <p>Recolecta cuidadosamente hojas de diferentes tamaños y las clasifica según su forma.</p> <p>Explica claramente el proceso de circulación de sustancias en las plantas con ejemplos sencillos abstraídos del <i>tul</i> escolar.</p> <p>Realiza exposiciones con espontaneidad y seguridad demostrando dominio del tema.</p> <p>Trabaja en el <i>tul</i> escolar, teniendo en cuenta las prácticas culturales y respetándolo como un lugar importante para la sostenibilidad del núcleo familiar.</p> <p>Participa activamente de la minga y ayuda a cuidar las plantas que se encuentran cultivadas dentro <i>del tul</i>.</p> <p>Establece diferencias entre abono orgánico y abonos artificiales.</p> <p>Identifico factores que propician el crecimiento o el deterioro de las plantas sembradas.</p> <p>Identifica las plantas que son útiles para ahuyentar plagas, controlar enfermedades y participa activamente en la siembra y preparación de los zumos de las plantas.</p> <p>Establece diferencias entre agricultura orgánica y agricultura convencional y explica la importancia de obtener un producto libre de químicos para gozar de buena salud.</p> <p>Demuestra un comportamiento</p>	
---	---	---	--

<p>Efectos de la contaminación y deterioro del suelo. Deforestación y erosión del suelo).</p>	<p>el que se contraste la agricultura orgánica y la convencional. Se registra los resultados en el cuaderno.</p> <p>Visitas familiares para observar el <i>tul</i> de algunas familias en la actualidad. y buscamos mayores para que nos cuenten como estaba constituido en su época y como controlaban las enfermedades y plagas que atacaban a los cultivos</p> <p>Consultar con los padres de familia como manejan y controlan los insectos que atacan sus cultivos.</p> <p>Invitar a los estudiantes a realizar un debate sobre las formas como se contamina el suelo y los desequilibrios que existen entre el ambiente y el ser humano. Plasmar los resultados en carteleras.</p> <p>Consultar los fertilizantes, fungicidas y plaguicidas que se utilizan en la comunidad para aumentar la producción. Posterior a este trabajo elaborar un folleto donde explique las consecuencias del uso indiscriminado de agroquímicos.</p> <p>Diálogo de saberes con los mayores para conocer como conservaban el suelo anteriormente. (Permiso y ofrecimiento a los espíritus del <i>tul</i> para la siembra y cosecha, las rotaciones y prácticas de dejar descansar la tierra y armonización del espacio.</p>	<p>responsable hacia el cuidado y conservación del medio natural.</p> <p>Propone mecanismos de conservación y cuidado del suelo que se dispone para el cultivo de los alimentos.</p> <p>Asume una actitud crítica frente al uso indiscriminado de fertilizantes, fungicidas y plaguicidas, productos que desequilibran el ecosistema.</p> <p>Plantea propuestas para la conservación del medio ambiente.</p> <p>Escucha e indaga con respeto a los mayores sobre las prácticas culturales para conservar el suelo.</p>	
<p>Descripción de una planta.</p> <p>La narración.</p> <p>La historieta.</p>	<p>Realizar la descripción de la planta que sembró. Teniendo en cuenta el tiempo de germinación, cambios en el crecimiento y desarrollo, variedad de la planta, clasificación cultural, usos y utilidad para el ser humano y animales asociados al <i>tul</i>.</p> <p>Visitar el <i>tul</i> de una familia y narrar como está constituida, tener en cuenta signos de puntuación, reglas ortográficas y la organización de la idea principal e ideas secundarias en un párrafo.</p> <p>En grupos elaborar una historieta sobre el crecimiento y desarrollo de la planta.</p> <p>Trabajo en grupo para elaborar una friz con la</p>	<p>-Describe, en forma oral y escrita plantas que se cultivan dentro del <i>tul</i> teniendo en cuenta pautas dadas.</p> <p>Construye párrafos argumentativos, conservando de manera organizada la idea principal y secundaria, con trazos legibles, uso adecuado de signos de puntuación y adecuada ortografía</p> <p>Narra con claridad de forma escrita y oral la experiencia.</p>	<p>UNIVERSO Lenguaje</p>

<p>Los trabajos que se realizan dentro del <i>tul</i> y sus tiempos verbales.</p>	<p>historieta y compartir con el grado tercero y quinto.</p> <p>Sacar una lista de las acciones que se realizan en las labores del <i>tul</i>. Realizar oraciones aplicando los tiempos verbales.</p>	<p>Elabora una historieta a partir de procesos que se desarrollan dentro del espacio del <i>tul</i> escolar.</p> <p>Expresa con claridad sus ideas y asume una actitud respetuosa frente a la intervención de los demás Identifica el verbo en las actividades, oraciones y textos relacionados con el <i>tul</i> o huerta y aplica la estructura de los tiempos verbales.</p>	
<p>Diagrama de barras</p>	<p>Elaboración de tablas de datos y diagrama de barras a partir de las plantas, productos y animales que se encuentran en el <i>tul</i>.</p> <p>Desarrollo de ejercicios prácticos propuestos a partir de productos y animales que se encuentran dentro del <i>tul</i> escolar.</p> <p>Talleres de ejercitación.</p>	<p>Representa datos sobre las plantas, productos y animales asociados al <i>tul</i> en tablas y diagramas de barras</p> <p>Desarrolla con agilidad los ejercicios planteados en clase.</p> <p>Elabora conclusiones a partir de la información que proporciona las tablas y gráficos de barras.</p>	<p>UNIVERSO Mundo matemático</p>
<p>Practica del dibujo.</p> <p>Cuidado y respeto por las plantas.</p> <p>Normas de conducta dentro del espacio del <i>tul</i>.</p> <p>APRENDO NUEVAS PALABRAS EN NASAYUWE</p>	<p>Realizar el dibujo de la huerta en la actualidad y como quisiera verla en el mañana. Analizar las ventajas y desventajas.</p> <p>Escribimos las formas como se debe cuidar las plantas y los socializamos a los compañeros. Luego se realiza un afiche en donde se invite a cultivar, cuidar y preservar las plantas de la localidad.</p> <p>Averiguar con los padres sobre las normas y cuidados que se deben tener en cuenta en el <i>tul</i> y socializar a los compañeros. Organizar grupos para elaborar una cartelera o afiche con las normas que tienen en cuenta para sembrar, mantener y cuidar las plantas.</p> <p>Dibujar el <i>tul</i> escolar y práctico de forma oral los colores primarios y secundarios en nasayuwe.</p> <p>Elaborar fichas para ampliar el vocabulario en nasayuwe.</p> <p>- Colores, productos del <i>tul</i> y animales que se</p>	<p>Realiza de forma organizada el dibujo del <i>tul</i> de la actualidad y diseña el <i>tul</i> como desea tenerlo en un futuro y argumenta con propiedad su trabajo.</p> <p>Utiliza en forma organizada los materiales con los que va a trabajar y experimenta con cada elemento hasta obtener un resultado.</p> <p>Aplica normas y cuidados para conservar las plantas.</p> <p>Reconoce y pronuncia en nasayuwe los colores y el nombre de algunos productos que se encuentran en el <i>tul</i> escolar.</p>	<p>QUIÉN SOY Y QUIENES SOMOS?</p>

	encuentran en el suelo y en las plantas. - Elaborar pares de fichas de los productos y jugar a la memorización para encontrar las parejas.		
--	---	--	--

7.2.3 UNIDAD No 3 EN EL *TUL* O HUERTA NASA SE COSECHA “*DE TODO UN POQUITO*”.

En esta unidad didáctica se plantea trabajar sobre la utilidad y usos culturales de las plantas comestibles, condimentarios, ornamentales y medicinales con su clasificación cultural, en donde se vinculara a los mayores que son especialistas en la preparación de alimentos, en la atención, prevención de las enfermedades comunes y de orden cultural, en la atención de partos y postpartos para que cuenten a los estudiantes sus conocimientos, experiencia y labores que desempeñan en la comunidad. También se analizará el impacto que trae consigo la economía capitalista como una forma que desmantela la economía propia, la alimentación saludable y la medicina tradicional. Todo lo anterior recreado a partir de la creación de fábulas, adivinanzas, coplas, trabajos artísticos que resalten el conocimiento tradicional.

Logros:

- Generar en los estudiantes capacidad crítica para debatir respetuosa y acertadamente sobre alimentarse saludablemente.
- Analizar la situación económica de la familia a partir de la producción del *tul* escolar, permitiendo evidenciar los beneficios que trae el construir el *tul* escolar y familiar como una forma de sostenibilidad.
- Conocer algunos procesos y transformaciones químicas que se dan en la preparación de alimentos y en la medicina tradicional.
- Motivar a los estudiantes a consumir los productos cultivados por ellos mismos
- Recrear mediante la construcción de fábulas, adivinanzas, coplas y trabajos artísticos el conocimiento tradicional.
- Desarrollar la creatividad y motricidad fina a través del modelado, elaboración de collage con el uso adecuado de los recursos del medio

CONTENIDOS	ESTRATEGIAS METODOLOGICAS	DESEMPEÑOS	EJES TRANSVERSALES
<p>UTILIDAD DE LAS PLANTAS DEL <i>TUL</i>. Comestibles, condimentarias, ornamentales usos, clasificación y atributos culturales.</p> <p>LA MEDICINA TRADICIONAL</p> <p>Plantas medicinales usos, clasificación cultural y formas de preparación.</p> <p>Especialistas de la medicina tradicional.</p> <p>Enfermedades de orden cultural.</p> <p>PRODUCTOS SUSTITUIDAS Y REEMPLAZADAS.</p>	<p>En grupo van a sacar una lista de los alimentos que se utilizan para condimentar las comidas, para preparar alimentos, para remedios y adornar los alrededores de las viviendas.</p> <p>Graficar los alimentos, su importancia, usos, clasificación cultural a través de una historieta.</p> <p>Dibujen e investiguen sobre frutas, hortalizas y leguminosas que más les gusta.</p> <p>Sembrar dentro del <i>tul</i> escolar plantas medicinales.</p> <p>Elaborar un herbario de las plantas medicinales, teniendo en cuenta el nombre científico, nombre común, nombre en nasayuwe, los usos y la clasificación cultural.</p> <p>Con la orientación de una mayor de la comunidad se prepara té y aromáticas con plantas medicinales que se encuentran dentro del <i>tul</i> escolar.</p> <p>Diálogo de saberes con th'e wala, parteras, sobanderos para conocer sobre su oficio, principales enfermedades que atiende, las plantas que generalmente utilizan con su clasificación cultural y como identificar una enfermedad de orden cultural.</p> <p>Jornada de desparasitación interna y externa con las plantas medicinales de la localidad. (Invitación del promotor y mayores).</p> <p>Investigar el nombre y utilidad de las plantas ornamentales.</p>	<p>Muestra interés y disposición para trabajar en grupo.</p> <p>Clasifica las plantas comestibles y medicinales según los usos y clasificación cultural de la localidad.</p> <p>Siembra y cuida las plantas de uso comestible, medicinal, ornamental y condimentario.</p> <p>Explica la importancia de adoptar en la dieta alimenticia frutas, hortalizas y leguminosas que se cosechan en la localidad.</p> <p>Reconoce la importancia de las plantas medicinales en la vida del ser humano.</p> <p>Elabora con dedicación y esfuerzo un herbario como un documento de información y de recuperación de saberes locales.</p> <p>Valora y respeta los saberes que comparte el th'e wala, sobanderos y parteras.</p> <p>Utiliza las plantas medicinales para transformarlas en productos útiles para la salud.</p> <p>Colabora en el cuidado y</p>	<p>ENTORNO ECOLOGICO Y ALIMENTARIO.</p>

<p>PRACTICAS CULINARIAS (ALIMENTACION SALUDABLE).</p> <p>Alimentos tradicionales vrs alimentación de la actualidad.</p> <p>Órganos de los sentidos</p> <p>TRANSFORMACIONES FÍSICOS Y QUÍMICOS DE LOS PRODUCTOS.</p> <p>Las mezclas y combinaciones.</p>	<p>Realizar una jornada de reforestación con plantas ornamentales alrededor de la escuela.</p> <p>Visita a una de las tiendas de la comunidad: hacer un inventario de los productos (granos, enlatados, dulces) que entran a la comunidad, fijándose información general del producto. Como fecha de elaboración y de vencimiento, lugar de elaboración e ingredientes utilizados para su elaboración. Se comenta sobre la importancia de consumir alimentos con un alto valor nutritivo y de la localidad.</p> <p>Registro de información de los alimentos que consume la familia durante la semana y analizar si están alimentando con los productos de la localidad o de otros lugares.</p> <p>Presentar la información en un cuadro en donde se muestre el presupuesto de compra semanal. (Si se comprara todos los productos en la plaza de mercado.</p> <p>En grupo realizar una comparación entre la alimentación de nuestros mayores y de la actualidad. Exposición del trabajo.</p> <p>Investigar los platos típicos de la comunidad.</p> <p>Escribir al menos 10 productos que se encuentren en el <i>tul</i> y clasificarlo según la parte comestible que se utilice de la planta.</p> <p>- Con los estudiantes sacar una lista de normas de higiene y normas culturales para preparar y consumir los alimentos.</p> <p>Investigar sobre la variedad de maíz, frijol, sidra, chachafruto, zapallo y que platos se preparan con estos</p>	<p>conservación de las plantas ornamentales.</p> <p>Reconoce las causas que han hecho que se sustituya o reemplace las plantas y animales tanto para la alimentación y la medicina propia.</p> <p>Plantea propuestas para conservar las plantas y animales de la localidad.</p> <p>Identifica los beneficios y perjuicios que producen en el organismo algunos alimentos procesados y cultivados con químicos.</p> <p>Elabora etiquetas en Microsoft power point con información general sobre los productos de la región.</p> <p>Argumenta con precisión sobre los beneficios económicos y saludables que trae consigo mantener un <i>tul</i> dentro de la escuela y la familia.</p> <p>Compara la alimentación de los mayores y de la actualidad y analiza lo importante de alimentarse con los productos que se cosechan dentro del <i>tul</i>.</p> <p>Aplica las normas culturales y de higiene para preparar y consumir los alimentos.</p> <p>Reflexiona sobre las diferentes prácticas culturales que se debe tener en cuenta para la preparación de alimentos.</p> <p>Colabora y disfruta de la preparación de alimentos siguiendo las orientaciones de las mayores.</p>	
---	---	---	--

<p>Los alimentos fuente de energía para el sur humano</p> <p>¿Para qué nos sirve los alimentos?</p>	<p>productos.</p> <p>Invitar a mayores para preparar alimentos con la sidra, chachafruto, Maíz, zapallo, frijol.</p> <p>Recoger productos del <i>tul</i> y productos preparados para degustarlos de acuerdo a sus aromas, sabores, colores, forma, textura. Jugar a descubrir los productos con los ojos tapados, palpando, probando y olfateando los productos.</p> <p>Elaboración de la receta en el programa de Microsoft Word.</p> <p>Elaboración de ensalada de frutas y de hortalizas, tortas de espinaca, de jugos de chachafruto, jugo de zapallo y chaguasgua (bebida tradicional).</p> <p>Diálogo con los estudiantes sobre la diferencia entre nutrición y desnutrición, consecuencias de la desnutrición.</p> <p>Escribir un texto narrativo sobre las causas de la desnutrición.</p> <p>Investigar sobre los nutrientes que proporcionan los alimentos que se cultivan en el <i>tul</i> escolar</p> <p>Modelar con plastilina el aparato digestivo y describo el camino que sigue los alimentos desde que entran a la boca hasta que expulsa los residuos.</p>	<p>Utiliza adecuadamente los sentidos en la observación, descubrimiento y degustación de los alimentos.</p> <p>Comprende la diferencia entre mezclas y combinaciones presentes en la vida cotidiana y analiza con ejemplos particulares desde la preparación de alimentos.</p> <p>Utiliza los medios tecnológicos para sistematizar las recetas que comparten los mayores.</p> <p>Identifica algunas normas y costumbres que tienen los mayores para la preparar los alimentos.</p> <p>Explica la importancia de conservar una dieta alimenticia nutritiva y con los productos de la región para mantener una buena salud física y mental.</p> <p>Identifica el valor nutricional y clasificación cultural de algunos alimentos que se encuentran dentro del <i>tul</i>.</p> <p>Explica con claridad el camino que recorre los alimentos en nuestro organismo.</p> <p>Modela con recursos del medio el camino que recorre los alimentos en nuestro organismo y explica los cuidados que debe tener en la alimentación.</p>	
<p>Las adivinanzas y coplas</p> <p>La fábula.</p>	<p>Buscar adivinanzas y coplas populares donde aparezcan los productos.</p> <p>En grupos crear adivinanzas y coplas con los productos del <i>tul</i>.</p> <p>Elaborar fábulas con los productos del <i>tul</i>, beneficios de los alimentos, su</p>	<p>Expresa sus ideas mediante la construcción de adivinanzas y coplas como otra forma de comunicación.</p> <p>Inventa fábulas con coherencia teniendo como referente los beneficios del <i>tul</i> dentro el espacio escolar</p>	<p>UNIVERSO LENGUAJE</p>

<p>Texto instructivo.</p> <p>Descripción subjetiva del <i>tul</i>.</p>	<p>valor económico y familiar. Publicación en el periódico mural. Elaboración de un libro de fábulas. Dramatizar una de las fábulas que elaboraron los estudiantes.</p> <p>Elaborar un cuadernillo con las recetas culinarias trabajadas con las mayores. Observar y describir el <i>tul</i> teniendo en cuenta el tamaño que ocupa (perímetro y área), como está distribuida, variedad de plantas que hay sembradas, clasificación cultural, tipos de abonos usados, tiempo de siembra, ubicación geográfica y beneficios de la producción.</p>	<p>Dramatiza un guion con espontaneidad y seguridad.</p> <p>Diseña una cartilla con las recetas culinarias que nos comparten las mayores de la comunidad</p> <p>Desarrolla habilidad en describir lugares, situaciones y experiencias a través del <i>tul</i> escolar.</p>	
<p>Unidades peso y volumen.</p> <p>Unidades de peso y masa. (Onza, libra, kilo, arroba).</p> <p>La adición y sustracción.</p> <p>Operación de la multiplicación.</p>	<p>Pesar los ingredientes utilizados para la preparación de los alimentos. Pesar los productos que se cosechan en el <i>tul</i>.</p> <p>Con los estudiantes y padres de familia preparar alimentos con los productos que se cosechan en el <i>tul</i> y solicitar espacio a la tienda de la escuela para vender “los productos saludables”. (Tortas, jugos, helados, esponjados).</p> <p>Elaboración de facturas, recibos y libro contable en donde detalle los ingresos y gastos que se realizan para sostener la tienda saludable.</p> <p>Jugar a la tienda. Establecer precio de los productos que se cosechan en el <i>tul</i> por unidad, decena, docena, libra, kilo. Hacer cuentas sobre el costo de la cosecha y analizar sobre las ganancias que se lograron desde el aspecto económico, de conocimiento y de beneficios para mantener una buena salud.</p> <p>Elaborar monedas y billetes</p>	<p>Realiza mediciones de la capacidad de un recipiente con patrones arbitrarios y estandarizados como el litro.</p> <p>Explica sus procedimientos al resolver diversas situaciones problemáticas.</p> <p>Interpreta situaciones problema que le suministran información para resolver las adiciones y sustracciones.</p> <p>Realiza facturas recibos de caja y libro de contabilidad detallando los productos que se compran y los venden para determinar las ganancias para la tienda escolar. Calcula el precio de los productos por unidades, decenas, docenas, libras y kilogramos. Analiza los beneficios que obtiene la familia al mantener y conservar los productos dentro del <i>tul</i>.</p> <p>Utiliza las operaciones matemáticas básicas para desenvolverse en la compra y venta de los productos del <i>tul</i>.</p>	<p>UNIVERSO MUNDO MATEMATICO</p>

<p>Números fraccionarios</p>	<p>didácticas para la compra y venta de productos.</p> <p>Manipular objetos reales como semillas, productos del <i>tul</i> escolar y los productos preparados. (Tortas, melcochas, arepas) para hacer repartos iguales.</p> <p>Talleres prácticos a partir de situaciones de repartos de productos o preparación de los alimentos.</p> <p>Ejercitación de las fracciones en los cuadernos.</p>	<p>Identifica el concepto de fracciones mediante reparticiones con los elementos del <i>tul</i> escolar y grafica las situaciones.</p> <p>Representa una fracción de forma gráfica y numérica.</p> <p>Plantea propuestas con elementos del <i>tul</i> escolar para modelar y representar de forma numérica y gráfica.</p>	
<p>Prácticas culturales para la recolección de los alimentos.</p> <p>NORMAS CULTURALES PARA LA PREPARACION DE LAS COMIDAS. (La no mezcla de alimentos, higiene, como colocar la leña en el fogón).</p> <p>Armonía en el espacio del <i>tul</i> y del núcleo familiar.</p> <p>Elaboración de productos artesanales</p> <p>Colores sustractivos secundarios (pigmentos).</p> <p>Elaboración de una <i>ya'ja</i> con productos.</p> <p>Nombres de los productos del <i>tul</i> en nasayuwe</p>	<p>Con los estudiantes y orientador se elabora el concepto de práctica cultural.</p> <p>Preguntar sobre las prácticas que acostumbra hacer para recolectar los alimentos. (Ofrecer la primera cosecha, refrescar con plantas, no permitir que otras personas cosechen solo la mujer).</p> <p>Se invita a una mayor para que cuente sobre los productos que no se pueden mezclar para la preparación de los alimentos y las razones que las justifican.</p> <p>Elaboración de planchas con los colores que proporciona la naturaleza.(hojas, flores, tierra)</p> <p>Realizo un dibujo libre y lo pinto utilizando los colores que proporciona las hojas, las flores y la tierra.</p> <p>Elaboración de los productos del <i>tul</i> con recursos del medio y papel reciclado. (Zapallo, maíz, arracacha, yuca, ají, frutas).</p> <p>Elaboración de lotería de productos comestibles, medicinales, ornamentales con el nombre en nasayuwe.</p>	<p>Menciona algunas prácticas culturales que se tienen para la recolección de los alimentos.</p> <p>Identifica algunas normas culturales que se tienen en cuenta para la preparación de alimentos.</p> <p>Identifica los productos que no se pueden mezclar con su explicación cultural.</p> <p>Realiza su trabajo artístico utilizando los colores que proporciona el medio natural.</p> <p>Demuestra creatividad y organización para elaborar planchas con los colores que le proporciona la naturaleza.</p> <p>Demuestra sus destrezas y habilidades en la elaboración de trabajos artísticos como mecanismos que resaltan los productos locales.</p> <p>Disfruta del trabajo propuesto y comparte con sus compañeros ideas y materiales.</p> <p>Demuestra interés por ampliar su</p>	<p>¿QUIEN SOY Y QUIENES SOMOS?.</p>

		vocabulario en nasa yuwe.	
--	--	---------------------------	--

7.2.4 UNIDAD No 4 ANIMALES ASOCIADOS AL *TUL* O HUERTA NASA.

A través de esta unidad profundizaremos en los animales que se encuentran asociados al *tul* nasa, conoceremos sus características morfológicas, partes de los animales, forma de desplazamiento, alimentación, ciclos de vida y forma de reproducción, usos desde la cultura nasa, utilidad para el ser humano. También se abordara el tema de ecosistema y las relaciones de los seres con el ambiente y otras inquietudes que surjan a partir de la investigación y curiosidad de los estudiantes.

LOGRO

Conocer las características, componentes y relaciones que se dan en un ecosistema, en donde se destacan la importancia de mantener animales para la sostenibilidad de la familia.

CONTENIDOS	ESTRATEGIAS METODOLOGICAS	DESEMPEÑOS	EJES TRANSVERSALES
<p>Animales domésticos, su utilidad y su uso local.</p> <p>Características morfológicas de los animales (pelaje, plumaje), partes de los animales y formas de desplazamiento.</p> <p>Ciclos de vida de los animales que</p>	<p>Visitamos una familia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para observar los animales que tiene la familia y preguntamos de que se alimenta, cómo está cubierta la piel de cada animal, cuántas patas tiene, cómo se desplaza, los usos y/o utilidad que le proporciona al ser humano. Luego se elabora una tabla que proporcione la información recolectada. <p>Jugamos a imitar a los animales en su forma de desplazamiento y sonido.</p> <p>Trabajo en grupo: Eligen un animal que les llame la atención y realizan una</p>	<p>Conoce y valora los animales más próximos al ser humano y adopta modos de comportamiento que favorezcan su cuidado.</p> <p>Identifica las prácticas culturales que tienen la comunidad frente a los animales asociados al <i>tul</i> y demuestra respeto hacia sus costumbres.</p> <p>Clasifica los animales asociados al <i>tul</i> nasa por su forma de alimentación, adaptación y forma de reproducción.</p>	<p>ENTORNO ECOLÓGICO Y ALIMENTARIO</p>

<p>están asociados al <i>tul</i>.</p> <p>Alimentación de los animales.</p> <p>Aparto digestivo de los animales.</p> <p>Reproducción de los animales.</p> <p>Relaciones entre los seres vivos.</p> <p>Cadena alimenticia. Redes tróficas</p> <p>El ecosistema en el <i>tul</i>.</p> <p>Metamorfosis.</p>	<p>secuencia de imágenes en donde expone las etapas de la vida de dicho animal.</p> <p>Salida a la vivienda de un estudiante y organizar un sancocho de gallina. Pelar la gallina con la ayuda de una madre de familia y observar su aparato digestivo.</p> <p>Observar y dibujar los animales que se reproducen por huevos y los que nacen del vientre de la madre.</p> <p>Invitar a los estudiantes a que dibujen un animal doméstico y escribir que parásitos externos tiene e investigar con los padres de familia como ayudan a controlarlos.</p> <p>Dibujar las relaciones tróficas que se presentan a partir del <i>tul</i> o huerta nasa.</p> <p>Visita a una familia para: Observar y sacar una lista de animales que habitan en el <i>tul</i> familiar, luego por grupos se distribuye para que realicen un fichero con fotos o dibujos de los insectos, arañas, aves y de animales domésticos para facilitar su identificación. Y a partir del trabajo profundizar en los conceptos de individuo, población, comunidad y ecosistema.</p> <p>Investigar que es un ecosistema y como es la relación. Luego se reflexiona como sería el concepto desde la cultura nasa. Porque los seres espirituales del <i>tul</i> también hacen parte del ecosistema.</p> <p>Observar en el <i>tul</i> escolar insectos que estén dañando los cultivos y explica mediante imágenes el proceso de metamorfosis.</p>	<p>Identifica las partes del sistema digestivo de algunos animales y explica el camino que recorre</p> <p>Identifica la forma como se reproducen los animales asociados al <i>tul</i>.</p> <p>Aporta, respeta las ideas de los compañeros y presenta el trabajo de forma clara y ordenada.</p> <p>Identifica los diferentes tipos de relaciones que se establecen en el ecosistema del <i>tul</i> o huerta nasa.</p> <p>Identifica, diseña y construye modelos de cadenas y redes alimentarias a partir del <i>tul</i> escolar.</p> <p>Reconoce el <i>tul</i> escolar como un ecosistema que contribuye a la armonía, equilibrio entre el ser humano y el ambiente.</p> <p>Confronta los conceptos de ecosistema con la visión cultural del pueblo nasa.</p> <p>Explica el proceso de metamorfosis de un insecto que habita en los cultivos.</p>	
---	---	--	--

<p>Descripción de un animal.</p> <p>Creación de adivinanzas</p> <p>Presentación de trabajos escritos.</p>	<p>Invitar a los estudiantes a observar un animal asociado al <i>tul</i> y describirlo teniendo en cuenta el tamaño, color, alimento, lugar donde vive, reproducción, usos y utilidad para el ser humano.</p> <p>Invitamos a los estudiantes a jugar a las adivinanzas a partir de las características de algunos animales.</p> <p>Nos organizamos para que cada semana cinco estudiantes publiquen adivinanzas en el periódico mural.</p> <p>En grupo: realizar un trabajo escrito en donde presente un informe sobre los animales que están asociados al <i>tul</i> teniendo en cuenta sus características morfológicas, forma de desplazamiento, alimentación y forma de reproducción, usos y utilidad para el ser humano.</p>	<p>Nombra y describe las características de los animales asociados al <i>tul</i>, aplicando normas ortográficas.</p> <p>Crea y expresa verbalmente adivinanzas teniendo en cuenta las características de los animales.</p> <p>Se interesa por publicar sus creaciones de forma organizada y creativa.</p> <p>Elabora su trabajo escrito con buena redacción y presentación.</p> <p>Sintetiza la información más importante para presentar un informe escrito.</p>	<p>UNIVERSO Lenguaje</p>
<p>La división</p>	<p>Observar los animales y crear situaciones problema en donde se utilice la división.</p> <p>Desarrollo de talleres propuestos por el orientador.</p>	<p>Resuelve problemas en los cuales se aplica la división.</p> <p>Demuestra interés por cumplir con los trabajos propuestos</p>	<p>UNIVERSO Mundo matemático</p>
<p>Usos y utilidad de los animales para los Yaquiveños.</p> <p>Aprendamos nuevas palabras en nasayuwe.</p> <p>Técnica de modelado con arcilla</p>	<p>Consultar con los mayores sobre: los animales que se acostumbra a tener en tiempos anteriores y que se tiene en la actualidad.- las costumbres que tenían para pelar, preparar y consumir.</p> <p>Usos culturales para los recién nacidos, madres de posparto, niños y enfermos.</p> <p>Presagio sobre el sonido que emitan los animales.</p> <p>Nombre de los animales con una característica (color, partes externas del animal, desplazamiento).</p> <p>Con la ayuda de los padres se busca barro para modelar algunos animales asociados al <i>tul</i>.</p>	<p>Identifica la utilidad, usos culturales de los animales asociados al <i>tul</i> y los trato con cuidado.</p> <p>Pronuncia con claridad frases en nasayuwe sobre las características, acciones de los animales asociados al <i>tul</i>.</p> <p>Demuestra gusto e interés por aprender a pronunciar frases en nasayuwe.</p> <p>Modela con barro figuras de los animales asociados al <i>tul</i>.</p>	<p>¿QUIEN SOY Y QUIENES SOMOS?</p>

7.2.5 UNIDAD No 5 SISTEMA ECONOMICO DESDE EL *TUL*.

Esta unidad se desarrollara a partir de la práctica de trabajo que se desarrolla en la minga, cambio de mano y trabajo al jornal como también la práctica del trueque, esta última como una forma de intercambio de productos y de conocimientos.

LOGROS:

- Conocer los diferentes tipos de minga y prácticas que giran en torno a este trabajo.
- Promover la práctica del trueque de productos, semillas y conocimientos desde el espacio escolar.
- Contrastar las formas de trabajo, economía comunitaria desde la antigüedad y la actualidad.

CONTENIDOS	ESTRATEGIAS METODOLOGICAS	DESEMPEÑOS	EJES TRANSVERSALES
<p>Trabajo comunitario. La minga – cambio de mano.</p> <p>Intercambio de productos y semillas (trueque).</p> <p>Economía comunitaria.</p>	<p>Invitar a los estudiantes para que mencionemos que tipos de minga se realizan en la comunidad, que trabajos se hacen y la comida “cuido” que se ofrece a los participantes. Luego se divide el grupo en dos partes para que presenten una dramatización sobre la minga.</p> <p>Se realiza un debate sobre las diferencias entre minga, trabajo al jornal y cambio de mano.</p> <p>Realizar con los estudiantes minga para limpiar el <i>tul</i>.</p> <p>Se abre un espacio para cuenten sobre cómo se realizaban los trueques antiguamente y si en el momento lo realizan.</p> <p>Se programa con los padres de familia, estudiantes y docentes un trueque para intercambiar productos, semillas.</p> <p>Visitar a las familias e intercambiar las plantas medicinales que se sembraron en el <i>tul</i> escolar. Intercambio de</p>	<p>Conoce el significado cultural y la forma como se hacía la minga tradicional.</p> <p>Participa activamente en las mingas que se programan en la escuela y comparte con los compañeros los conocimientos adquiridos de los conversatorios con los mayores.</p> <p>Establece diferencias entre minga, trabajo al jornal y cambio de mano.</p> <p>Participa y colabora en la organización del evento del trueque de productos y semillas.</p> <p>Lleva la contabilidad de la tienda escolar de forma organizada y verídica.</p> <p>Elabora sus trabajos en forma clara y organizada.</p>	<p>ENTORNO ECOLÓGICO Y ALIMENTARIO</p>

<p>Administración de los recursos de la tienda. contabilidad Formas de conservación de las plantas. Alimentación saludable</p>	<p>conocimientos.</p> <p>Realiza un libro de contabilidad con los productos de la tienda durante una semana y un mes.</p> <p>Analizar con los estudiantes sobre los beneficios que tiene el <i>tul</i> para familia, la escuela y comunidad.</p>	<p>Argumenta con propiedad sobre la importancia del <i>tul</i> para la alimentación, la economía familiar y comunitaria.</p>	

CAPITULO VI

8. DISCUSIÓN

Según los resultados, se encuentra que en la comunidad de Yaquivá aún pervive un cúmulo de conocimientos y elementos que giran en torno a los usos y prácticas culturales del *tul* o huerta nasa. Al respecto, este espacio aparte de servir para el cultivo de una gran diversidad de plantas de uso medicinal, comestible, condimentario y ornamental, es un espacio donde se cultivan valores de permanencia familiar y cultural como pueblo nasa, porque proporciona alimento y a la vez mantiene vivo el legado cultural.

En este sentido, este lugar es muy importante dentro de la comunidad puesto que se convierte en un elemento para la socialización de la cultura porque tanto la familia como mayores, líderes, *th'e walas*, sobanderos, parteras son portadores de saberes y conocimientos. Ellos son, quienes enseñan unas normas y cuidados para el manejo del suelo, enfermedades tanto de los cultivos como de las personas, dan pautas de comportamiento para mantener el equilibrio y la armonía entre el espacio que se habita y el ser humano, entre otros saberes culturales. Estos conocimientos, son los que luego se transmiten mediante la oralidad a las futuras generaciones como una forma de defensa del pensamiento y el territorio, como una herramienta estratégica de pervivir y subsistir como pueblo.

De acuerdo a lo anterior, es necesario que se retome esta práctica desde la escuela, porque desde allí se vislumbra el conocimiento cultural de una comunidad. De este modo, en esta investigación se planteó desarrollar una propuesta pedagógica en la que se integra estas prácticas al tejido curricular, con el propósito de fortalecer y seguir transmitiendo estos conocimientos con las demás generaciones. Al respecto, este trabajo no se lograría si no hay previa investigación para determinar los conocimientos que van en cada área.

Por consiguiente, es importante aclarar, que los saberes tradicionales son importantes, pero esto no significa que la escuela sea la responsable de transmitir y rescatar dichos conocimientos porque, este trabajo lo debe hacer la familia. A la escuela, le corresponde continuar con ese proceso donde se brinde espacios para vivenciar esta práctica y continuar el legado de los personajes tradicionales de la comunidad. Con relación a lo expuesto, el PEBI (2004) menciona que al dinamizar el *tul* desde la escuela, se puede construir continuidades entre el espacio doméstico y el espacio escolar porque desde la familia ya vienen trabajando en este lugar.

El conocimiento manifiesto en las concepciones y prácticas culturales también son aprehendidas por los niños de la comunidad en el proceso de socialización desde sus hogares de origen, donde la familia cumple una función primordial en la recreación y apropiación del conocimiento ancestral porque el acto de enseñar está presente en todo momento, lugar y en los espacios socioculturales. Por consiguiente el espacio de construcción de conocimiento no solo se da en la escuela. Ejemplo de ello son las madres de familia, que acostumbran a llevar a sus hijos a las labores del *tul*, donde el niño comienza a interactuar con un agroecosistema del que aprende normas y cuidados para mantenerlo. En este sentido los niños desde muy pequeños tienen muchos conocimientos sobre las labores del *tul* porque sus madres los han involucrado al trabajo y en ese proceso han aprendido a relacionarse con ese medio. Por tal razón es importante que se incorpore los conocimientos y vivencias que traen los estudiantes.

De acuerdo con Vasco (1999) hay que establecer conexiones permanentes entre lo que viven en su cotidianidad y lo que se aprende en las escuelas, por eso el *tul* es una herramienta pedagógica y didáctica donde los conocimientos se relacionan con el acontecer de los niños para que el aprendizaje sea más ameno y enriquecedor. Lo anterior permite que el estudiante sea un sujeto activo del proceso de construcción de pensamiento crítico y reflexivo frente a las políticas que atenten con sus costumbres y prácticas culturales. Además, hay que continuar sembrando en los niños el amor al trabajo en equipo y sobre todo por la tierra, para que de esta manera aprenden a valorar lo que hacen y tienen a su alrededor.

También, se puede integrar los conocimientos del *tul* o huerta nasa en el tejido curricular como una forma de aportar pedagógicamente en la construcción del saber de la comunidad,

utilizando la investigación como herramienta pedagógica, puesto que permite el reconocimiento de las realidades, la construcción y recreación de conocimientos (PEBI-CRIC, 2011). Todo esto, para integrarlo en el tejido curricular, asumiendo una postura crítica frente a lo que acontece al alrededor que conlleve a los niños y jóvenes a adoptar comportamientos responsables para mantener la armonía con la naturaleza.

Respecto al trabajo de campo que se realiza en la escuela, se puede decir que soporta la cultura y la historia, a pesar de los embates del mercado que se dan alrededor de la comunidad. De ahí, se puede pensar que es posible recuperar y resignificar los valores que aún perviven en las labores agrícolas y en la memoria de los mayores.

Otro aspecto relevante de estudio, es la cosmovisión de la cultura nasa porque comprende la visión que tiene la comunidad de su entorno social, natural y de las relaciones familiares y comunitarias que permiten pervivir y resistir en el tiempo.

9. CONCLUSIONES

Conforme a lo planteado se concluye que

Al describir e identificar el significado del *tul* o huerta nasa en la comunidad de Yaquivá, permitió considerar este espacio, como una fuente de aprendizaje y socialización permanente donde se puede enseñar a los niños y jóvenes una serie de valores culturales para conservar aquellos elementos que giran en torno a esta práctica cultural. Lo cual conlleva a valorar el trabajo y los productos que allí se producen como una forma de resistencia económica, cultural y política porque se tiene la posibilidad de autoabastecerse sin depender del mercado externo.

El *tul* o huerta nasa es un escenario favorable para la adquisición de conocimientos, en el que se pueden abordar temas de las diferentes áreas o tejidos curriculares, pues al tener el contacto con el espacio que es conocidos para el niño se pone en diálogo los conocimientos de la

comunidad con los conocimientos universales y de esta manera confrontan la realidad social y cultural.

Al implementar la integración de las prácticas culturales se aporta elementos para adquirir conocimientos de una forma más didáctica y lúdica que conllevan a la valoración de los conocimientos de su cultura, por eso es importante vincular a los mayores y sabedores tradicionales para que acompañen en el proceso de aprendizaje.

Como maestra y como investigadora se ha logrado poner en diálogo los conocimientos locales con los conocimientos universales aportando significativamente en el fortalecimiento cultural a través de la práctica pedagógica.

Por último se concluye que se puede trabajar sobre el entorno en el cual interactúa los niños y niñas porque a partir de estos escenarios se retroalimenta los conocimientos, conservan y revitalizan su cultura para que la difundan de generación en generación.

9. BIBLIOGRAFÍA

- Alcaldía Municipal Inzá, (2012-2015). Esquema de Ordenamiento Territorial (EOT).
- Asociación de cabildos Indígenas Eperera-siapidaarã del Cauca aciesca (2012). *Normas tradicionales de control ambiental*. Popayán: Universidad del Cauca.
- Asociación de Cabildos Nasa Cxhacxha, Juan Tama y Cxab Wala (2005). Consumo de alimentos propios... mecanismos de resistencia. Consejo de comunicación Tierradentro: Impresores Tio Pepe.
- Aravena, M., Kimelman, E., Micheli, B., Torrealba, R., y Zúñiga, J. (2006). Investigación educativa I.
- Arias Ortega, M. A., y Andrade Rojas, C. P. (2011). *Cartilla mecanismos de participacion ciudadana*. Inzá.
- Asociacion de cabildos Juan Tama, Corporación Autónoma del cauca- CRC, y Pomch. (2007). *Atlas socio-ambiental Ullucos Malvazá subcuencia hodrográfica del rio Ullucos- Malvazá, municipio de Inzá*. Municipio de Inzá: López.
- Bernal, E. (2004). Naturaleza y territorio: Cosmovisión, sistemas productivos y medicina tradicional Eperera Siapidaara. Universidad del Cauca. Popayán.
- Cabildo indígena del pueblo Kamentsá Sibundoy. (1999) “Jajañ kamëntsaá Biyangbe jajañ la chagra de los hablantes del Kamentsá. Enabuatambayeng, jajañbomnëng del Valle del Sibundoy. Putumayo.
- Castillo Guzmán , E. (2006). *La lucha comunitaria por otra escuela: memoria politica e historia educativa en Tierradentro*. Colombia: Net educativa Editorial.
- Centro de formación Integral Comunitario CEFIC. (2007). Propuesta pedagógica del área de Naturaleza y Comunidad. Editorial el fuego azul. Popayán.
- Cerón, P, Rojas, A y Triviño, L. (2002). *Fundamentos de la Etnoeducación*. Universidad del Cauca. Popayán.
- Comunidad indígena Eperera Siapidaara. (2002). Apuntes Ciclos de vida y procesos de formación, desde prácticas culturales, en las comunidades indígenas Eperera Siapidaara de Nariño Cauca. Editorial Gente Nueva.
- Consejo Regional Indígena del Cauca CRIC. (2004). *Qué pasaría si la escuela..?* Bogotá, D.C: El fuego Azul.
- Cueva, kelvin y Groten Úrsula. (2010). *Saberes y prácticas Andinas una muestra para la revalorizar los sistemas de conocimiento Biocultural local*. Programa Bio Andes, Fundación Ecociencia. Quito Ecuador: Corporación ECOPAR.

Chate, R y Casas P, (2010). *La revolución educativa frente a la apuesta etnoeducativa de la I:E Jiisa Fxiw, resguardo de Yaquivá, municipio de Inzá Cauca.* (Tesis de pregrado). Universidad del Cauca. Popayán. Colombia.

CRIC, C. R. (2007). *Cxayu'ce Semillas y mensajes de Etnoeducación.* Bogotá: el fuego azul.

De Colombia, C. P. (1991). Presidencia de la República. *Santa Fé de Bogotá.*

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia- Cenicafé. (2013). Manual de cafeteros. Ed: Cenicafé.

Esquivel, H y Nieto, A. (2003). *Diversidad Florística de la Cuenca del Río Combeina. Programa de servicios integrados para jóvenes de la Alcaldía Municipal de Ibagué, Programa Presidencial Colombia Joven y Programa de las Naciones Unidas para el desarrollo – PNUD.* Primera edición Ibagué Colombia.

Franco, MH. y Valero, LN. (2011) Thul Nasa: huerto casero tradicional, modelo de desarrollo alternativo en el resguardo indígena de Yaquivá 1.

Fonegra, R, Villa, J y Molsalve, Z (2013). *Plantas usadas como medicinales en el Altiplano del oriente Antioqueño- Colombia.*

Fontur Colombia. (2014). *Guia Turistica Inzá Colombia.* Bogotá D.C; Cundinamarca .

Goetz, J.P. y LeCompte, M.D. (1988). *Etnografía y diseño cualitativo en investigación educativa.* Madrid: Morata, S.A.

Institución Educativa Jiisa Fxiw. (2012). Proyecto Educativo Comunitario PEC. Yaquivá Inzá Cauca.

Orjuela, Y. (2006). *El Atx'Tul o huerta Nasa: cosmovisión y pensamiento Nasa del entorno doméstico.* (Tesis de pregrado). Facultad de Ciencias Humanas y Sociales, Universidad del Cauca, Popayán.

Portela, H. (2002). *Cultura de la salud Páez: un saber que perdura para perdurar.* Cali: Universidad del Cauca.

Programa de Educación Bilingüe (PEB-CRIC, 1997). *C'ayu'ce.* No. 2. Bogotá. Colombia: El fuego azul.

Pueblo Misak, GEIM, y UNICEF. (2009). *Orientaciones educativas y lenguajes expresivos de la cultura Misak para el fortalecimiento de la educación preescolar. 23 unidades de aprendizaje.* Organización Feviva.

Ramos García, C. (2002). *Aproximación a la percepción y al manejo del territorio por parte de las comunidades del Resguardo Indígena de Yaquivá.* Pontificia Universidad Javeriana.

Resguardo Indígena de Yaquivá. (2000). Consolidación del autodiagnóstico comunitario y plan de vida del resguardo de Yaquivá.

Resguardo Indígena de Totoró (1999). Namoi kilili tratin kin mi kualim piri wan kualca'ap, nuestro trabajo antiguo de la tierra que nos dejaron hoy. Totoró Cauca

Rojas, A., y Castillo Guzmán, E. (2005). *Educación a los otros. Estado, políticas educativas y diferencia cultural en Colombia*. Popayán: Universidad del Cauca.

Sanabria, O y Balcázar, F. [s.a]. Plantas comestibles de Tierradentro, Copidel. Popayán.

Sanabria, O. L. (2001). *Manejo vegetal en agro ecosistemas tradicionales de Tierradentro, Cauca, Colombia*. Editorial Universidad del Cauca.

Sanabria, O. (2006). Manejo de Germoplasma nativo en agroecosistemas tradicionales de la región andina Tierradentro Cauca. Tesis de ciencias- biología. Universidad Nacional Autónoma de México.

Yule, Y y Vitonas, C. (2012). *Pees kupx fxi'zenxi: la metamorfosis de la vida*. Tercera edición. Cali.

10. ANEXOS

A. TABLAS

Tabla 4 Cerca vivas para encerrar el tul o huerta tradicional en la comunidad de Yaquivá.

Nombre común	Variedad	Nombre científico	Nombre en nasayuwe	Usos
Chachafruto	Cáscara roja Cáscara blanca	<i>Erythrina edulis</i>	Uswa ¹	Forraje de equinos y aves.
Lechero	Rojo Blanco	<i>Euphorbia Latazi</i>	Fxçxahçxa	Medicinal: para eliminar verrugas y clavos de pies y manos.
Liberal		<i>No encontrado.</i>	Fxtúu sxatx	Descachazar o Limpiar del guarapo Medicinal : Controlar la fiebre. Dolor de cabeza
Nacadero o cuchiyuyo		<i>Trichanthera gigantea.</i>	Yu fxtúu	Forraje de equinos, bovinos y aves. Cultural: Para conservar las fuentes de agua.
Escoba babosa	(negra)	<i>Pavonia sepoides Fryxell</i>	Pçxaga Sxatx	Limpieza del guarapo Medicinal: bajar la fiebre concentrada.

Trabajo de campo año 2016.

Fuente nombres científicos: Sanabria, O. 2001. Manejo vegetal en agroecosistemas tradicionales de Tierradentro; Cauca Colombia.

Tabla 5. Plantas comestibles: cereales que se encuentran en el tul en la comunidad de Yaquivá

Nombre común	Variedad	Nombre científico	Nombre en nasayuwe	Usos
Maíz	Capio Blanco con morado Rojo con blanco Blanco con vino tinto. Blancos. Negro. Negro- morado	<i>Zea mays</i>	Kutx wahwa kutx mulx Yokh kutx	Se usa en alimentos como: Preparación de caucharina Sopas maíz con coles Mote (pelado con ceniza) Arepa de chocho Arepa asada Envueltos. Bebidas tradicional: chaguasga Aloja Mazamorra
	Amarillo de: montaña y calentano chiquito		Kutx	Preparación de insulsos. Pan de maíz. Alimento para especies menores. Medicinal: Pelo de choclo: infección en los riñones.
	Blanco de: montaña pequeño y calentano			
	Diente de burro			
	Katan			
	Cabeza de gato			
	Amarillo tusillo		Semillas: eliminar las verrugas y clavos	

Trabajo de campo año 2016.

Fuente nombres científicos: Sanabria, O. 2001. Manejo vegetal en agroecosistemas tradicionales de Tierradentro; Cauca Colombia.

Tabla 6 Plantas comestibles: leguminosas que se encuentran en el tul en la comunidad de Yaquivá.

Nombre común	Variedad	Nombre científico	Nombre en nasayuwe	Usos
Frijol	Cacha: Amarillo blanco Pintado Negro Blanco Colorado	De acuerdo con Sanabria 2001.	U's tape	Preparación de plato de frijol Torta. Ingrediente para sopa y sancocho. Medicinal: caldo de frijol para endurecer el estómago de los niños que están lactando. Las hojas: lavar quemaduras.
	cremoso			
	Variedad Matorro.	<i>Phaseolus polyanthus</i> <i>P. domosus</i>	U's	Se usa como ingrediente en: Sopa de maíz, sancocho y mote. Pesuña con frijol Caldo de frijol
	Radical			
	Bola roja			
	Sangre de toro Calima matorro y bejuco.			
	Cargamanto			
	Guarso rojo de matorro			
	Balín			
	Tabla o riñon			
	Tempranito			
Luna o platenerito				
Cansa diente.	<i>Phaseolus vulgaris</i>			
Arveja	Piquinegra Piquiblanca San Jorge	<i>Pisum sativum</i>	Alpes	Preparación de plato de arveja. Ingrediente para tamales, rellenas, arroz, guisos, sopas.
Chachafruto	Cubierta roja Cubierta blanca.	<i>Erythrina edulis</i>	Uswal	Torta Se consume cocida con sal. Se prepara jugo con leche Ingrediente para dulce Alimento para algunos animales.
Habas		<i>Vicia faba</i>	Apas	Ingrediente para sopa de Maíz.
Habichuela	Negra Blanca			Ingrediente para ensalada, arroz. Se prepara como guiso.

Trabajo de campo año 2016.

Fuente nombres científicos: Sanabria, O. 2001. Manejo vegetal en agroecosistemas tradicionales de Tierradentro; Cauca Colombia.

Tabla 7. Plantas comestibles: verduras y hortalizas que se encuentran en el tul en la comunidad de Yaquivá.

Nombre común	Variedad	Nombre científico	Nombre en nasayuwe	Usos
Acelga		<i>Beta vulgaris var. Cicla</i>		-Ingrediente para torta. -Acelgas salteadas. - Sudadas con papa y carne. -Tortilla con huevo
Col	Hoja lisa Hoja onduladas	<i>Brassica oleracea</i>	kulxis	-Ingrediente para la sopa de maíz. - Medicinal: Presión arterial.
Espinaca	Hoja lisa	<i>Spinacia oleracea L.</i>		-Sudadas con papa y carne. -Ingrediente para el arroz. Medicinal: para el estreñimiento y la halitosis.
Lechuga	Hoja risada	<i>Lactuca sativa L.</i>		Ingrediente para la ensalada. Medicinal: para insomnio.
Pepino	Verde	<i>cyclanthera Pedata Schrad.</i>	Pinaa	-Preparación de ensalada -Medicinal: halitosis y presión arterial.
Repollo	Verde	<i>Brassica oleracea var. Capitata D.C.</i>	Txa' jxand	-Preparación de ensalada. -Ingrediente para la sopa de maíz. -Sudado con papa
Remolacha	Roja redonda	<i>Beta Vulgaris var. Conditiva</i>		Preparación de ensalada. Artesanal: pigmento natural para pintar lana de ovejo y papel.
Zanahoria		<i>Daucus carota L</i>		Ingrediente para caldos, sopas. Ensaladas, tamales.
Cidra papa	Verde oscuro Blanca pequeña y alargada Espinosa	<i>Sechium edule</i>	Spalutx	Reemplaza a la papa: se agrega picada en las sopas, arroz, frijoles. Ingrediente para la preparación de ensalada. -Revuelto con huevo. -Ingrediente para la mazamorra. -Cocadas. Medicinal: dolor de cabeza.
Zapallo	De cáscara - Verde -Blanco -Amarillo	<i>Curcubita moschata Duchesne</i>	A'pe	-Se utiliza como ingrediente en todas las comidas como: motes, sancocho, sopas. -Como guiso para relleno de las empanadas. -Tortas. -Ingrediente para jugo. Medicinal: - Las semillas: para desparasitación. flor: cicatrización de heridas

Trabajo de campo año 2016.

Fuente nombres científicos: Sanabria, O. 2001. Manejo vegetal en agro ecosistemas tradicionales de Tierradentro; Cauca Colombia.

Tabla 8. Plantas comestibles: tubérculos que se encuentran en el tul en la comunidad de Yaquivá

Nombre común	Variedad	Nombre científico	Nombre en nasayuwe	Usos
Achira		<i>Canna edulis</i>	Ahka	Se prepara colada, bizcochuelo Y pan.
Arracacha	Blanca Amarilla Morada	<i>Arracacia xanthorrhiza</i>	Ñ's	Se utiliza como ingrediente en comidas como :mote, sancocho, sopa de maíz, frijol. Pan de maíz. se prepara en sudado con carne Alimento de especies menores. Medicinal: para alimentación de mujeres de parto.
Cebolleta		<i>Allium spp.</i>	Spulxa jxand	-Ingrediente para toda clase de sopas, sudados y para la ensalada. -Medicinal: para la gripa y la tos.
Papa	Caluncha Yema de huevo Amarilla Criolla. común colorada	<i>Solanum tuberosum</i>	ka'ka	-Ingrediente en comidas como: Sopa, sancocho. -En las preparaciones de frijol, arveja, lenteja, tamales y empanadas -Se consume sudada, cocida o frita. Medicinal: dolor de cabeza.
Yota	blanca amarilla rosada	<i>Xanthosoma violaceum</i> <i>colocasia sp.</i>	Ñ'sx	-Se utiliza como si fuera papa en sopas, sancocho. -Se consume sudado. -Alimento de aves.
Yuca	Guatarumba Sausa. Patojita (cáscara roja) Grande (blanca) Morada Amarilla Nolí Chanchiroza.	<i>Manihot esculenta crantz</i>	Nxa	-Producto que se consume Cocido o frito. -Se sirve como ingrediente en: Mote, sancocho, sopa de maíz, pan de maíz. Artesanal: se saca almidón para preparar pegante (engrudo) Medicinal: malestar estomacal.

Trabajo de campo año 2016.

Fuente nombres científicos: Sanabria, O. 2001. Manejo vegetal en agroecosistemas tradicionales de Tierradentro; Cauca Colombia.

Tabla 9. Plantas que se utilizan para condimentar los alimentos.

Nombre común	Variedad	Nombre científico	Nombre en nasayuwe	Usos
Ají	Amarillo Rojo Pique	<i>Capsicum annuum</i> <i>Capsicum pubescens</i> <i>Capsicum baccatum</i> L.	Ǻ'wa	Condimento que acompaña a las sopas, sancocho, guisos, empanadas y carnes. Medicinal: se utiliza como repelente para combatir pulgones.
Ajo	blanco	<i>Allium spp.</i>	Akjus	Se utiliza para sazonar la carne y como ingrediente en las sopas. Medicinal: Para desparasitación. -Para desaparecer las verrugas. -Bajar la presión. -Ingrediente para repelentes contra los pulgones y mosca blanca.
Cebolla	Larga	<i>Allium fistulosum</i> L.	Spulxa	Es un ingrediente para todas las comidas como: sopas, sancocho, arroz, caldos, guisos. Controla insectos.
Cilantro	Común	<i>Coriandrum sativum</i> L.	Me'zukwe	Es un ingrediente que acompaña a las sopas, caldos, sancochos y para preparación del ají.
Cimarrón		<i>eryngium foetidum</i>		Se utiliza como ingrediente en la sopa, caldos, sancochos, carnes y vegetales.
Orégano		<i>Origanum vulgare</i> L.		Se utiliza para sazonar todo tipo de carnes y las rellenas o morcillas. Medicinal: cólicos menstruales.
Poleo		<i>Satureja brownei</i>	Jimba kise	Para sazonar las rellenas Medicinal: Para la tos
Perejil		<i>Petroselinum crispus</i> (Mill.) Fuss		Ingrediente para la sopa. Medicinal: para bajar la presión arterial.
Tomate	Chonto Baladre	<i>Lycopersicon lycopersicum</i>		Se utiliza para hacer guisos, ensaladas. Ingrediente para preparar ají.
Tomillo		<i>Thymus vulgaris</i> L.		Se utiliza para sazonar la carne y las rellenas Medicinal: en jarabe para la tos.
Yerba buena		<i>Mentha spicata</i> L.	Txa' puuta	Se utiliza para sazonar las rellenas. Se utiliza en aromáticas para inflamación estomacal y para los cólicos menstruales.

Trabajo de campo año 2016.

Fuente nombres científicos: Sanabria, O. 2001. Manejo vegetal en agroecosistemas tradicionales de Tierradentro; Cauca Colombia.

Tabla 10. Plantas medicinales o de remedio que se encuentran en el tul o huerta tradicional en la comunidad de Yaquivá.

Nombre común	Variedad	Nombre científico	Nombre en nasayuwe	Parte de la planta utilizada	Clasificación local	Usos
Ajenjo	Blanco	<i>Artemisia absinthium L.</i>		Hojas	Planta caliente	-Se utiliza como repelente contra la mosca. -Controla los gorgojos de los granos almacenados. -Indigestión -halitosis. -Afecciones del hígado -Purificar la sangre.
Albahaca	Blanco	<i>Ocimum campechianum</i>		Hojas	Planta caliente	Debido a su aroma fuerte repelente de insectos. Para aligerar el parto
Altamisa		<i>Ambrosia peruviana willd.</i>		Hojas	Planta caliente	-Se utiliza para ahuyentar las pulgas de perros y gatos. -Para hacer limpieza de la vivienda – ahuyenta las energías negativas -Cólicos menstruales -Aligerar el parto. -Repelente para pulgas de las plantas
Apio	Castilla	<i>Apium graveolens L.</i>		Hojas y tallo	Planta caliente	-Para cólicos estomacales. -Para las heridas o golpes. -Diarreas -Aromática.
Botoncillo		<i>Acmella sp.</i>		Flores y hojas		Para desinflamar el estomago
Caléndula		<i>Calendula Officinalis L.</i>		Hojas Flores	Planta fresca	-Repelente de insectos (mosca blanca del tomate). -Baños: bajitos vaginales -Desinfectar heridas (granos en la piel). -Desinflama los músculos ocasionados por golpes.
Cedrón cidron		<i>simaba cedron Aloysia triphylla Royle</i>		Hojas	Planta caliente	-Se utiliza como Aromática. -Darle sabor a la agua panela y a la chicha de maíz.
Chonduro	Castilla	<i>Cyperus acuminatus Zrr.</i>		Tallo	Planta fresca	Lo utiliza los médicos tradicionales
Coca		<i>Erythroxylon coca</i>	Ĕsx	Hojas	Planta fresca	-Dolor de cabeza -Dolor de los dientes. - Indigestiones y diarreas - Cólicos estomacales -Lo utiliza el medico tradicional
Cofrey		<i>Symphytum officinale L.</i>		Hojas	Planta caliente	-Aliviar el pecho (corazón). -Bajar la presión arterial.
Contento o alegría		<i>Scutellaria sp.</i>	çxayuçe	Tallo y hojas	Planta fresca	-Limpiar el cuerpo cuando se tiene hielo (adquirido cuando asisten a funerales). - Para limpiar los niños cuando están asustados o

						afectados por el duende. -El the wala lo utiliza en sus trabajos.
Descansé	Rojo Blanco	No encontrado		Hojas	Planta fresca	-Fiebre. -Después del parto. -Utilizado por el medico tradicional para refrescos, limpiezas
Yerba buena o rabimocho	Grande Menta	<i>Mentha spicata L.</i>	Putá txha´	Hojas	Planta caliente	-Aromática -Desinflación del estómago. -Sazonar las rellenas.
Yerba mora		<i>Solanum americanum Mill.</i> <i>Solanaceae</i>	Path tuhme	Hojas y frutos	Planta fresca	Para lavar y desinfectar las heridas
Hinojo	Comun	<i>Foeniculum vulgare Mill.</i>		Hojas	Planta caliente	Se utiliza como aromática. -para dolores y flatulencias estomacales. Emplastos en el seno para que aumente la leche materna.
Limoncillo		<i>Cymbopogon citratus(DC) Staff</i>		Hoja Tallo Raíz	Planta caliente Planta fresca	-Se utiliza como bebida aromática -Para desinflamación de estómago y matriz. -Darle ingrediente para dar sabor a la aloja.
Llantén	Hoja lisa Hoja de peluza.	<i>Plantago major L.</i>		Hojas	Planta fresca	-Para limpiar los riñones. -Lavar las heridas.
Manzanilla	Pastusa Castilla	<i>Matricaria</i>		Hojas y flores	Planta caliente	-Para desinflamación del estómago. -Cólicos menstruales. -Flatulencias estomacales. -Sacar el frio del vientre. -Repelente para ácaros y arañas.
Mansa macho		No encontrado		Hojas	No se reporta	-Ahuyentar malas energías. -Dolor de estómago. -Es utilizado por el medico tradicional
Ruda	Negra Común	Ruta graveolens	Luuta	Hojas y flores	Planta caliente	-Repelente de insectos. -Limpiar el cuerpo cuando se tiene hielo (adquirido cuando asisten a funerales) -Dolencias de la matriz. -Fiebre -Repelente de insectos. Flor: cólicos menstruales.
Sábila	Hembra Macho Pulpo	<i>Aloe vera</i>	Eçx Vahç	Cristal	Planta fresca	-Para bajar la fiebre y la tos. -Recuperación del cabello. -Para las quemaduras de la piel. -La gastritis. -Dolor de cintura y espalda. -Neutralizar las energías negativas de la vivienda.
Siempre viva		<i>Tripogandra serrulata</i>	Sxulape Wëtkwe	Hojas	Planta caliente	-Cólicos menstruales. -Flatulencias, Halitosis. -Limpiar la vesícula.
Verdolaga - oreja de perro	Blanca Roja Grande	<i>Portulaca olerácea</i>	Sxulape wala	Hojas y tallos	Planta fresca	-Para desparasitar -Dolor de oído -Fiebre

						-Infección urinaria. -Limpiar el cuerpo cuando se tiene hielo (adquirido cuando asisten a funerales -Utiliza el medico tradicional.
Diente de león	Hoja lisa	<i>Taraxacum officinale.</i>	Sxí Kith	Hojas	Planta fresca	Disminuir la fiebre. Dolor de la cintura. Purificar los riñones
Malva		<i>Malachra capitata</i>		Hojas	Planta caliente	-Inflamación estomacal. -Lavar las heridas y golpes.(actúa como cicatrizante) -Para baño de las mujeres en dieta.
Orozuz		<i>Phyla Scaberrima</i>		Hojas y flores	Planta caliente	-Como aromática. -Para la tos.
Paico		<i>Chenopodium ambrosioides</i>	Sxawa Jxuth	Hojas Tallo	Planta caliente	-Para desparasitación. -Repelente. -Para curar granos en el cuerpo.
Palo de ojo		<i>No encontrado</i>		frutos (Pepas)	No se reporta	Para la infección en la vista
Pronto alivio		<i>Lippia americana L.</i>	Wa'jx Yuçe	Hojas	Planta caliente	Para las dolencias de estómago y cólicos.para desinfectar heridas.
Romero	Blanco Comun	<i>Rosmarinus officinalis L. Lamiaceae.</i>		Hojas	Planta caliente	Para recuperación del cabello. Elaboración de Champú.
Sauco		<i>Solanum nudum</i>		Flores y hojas	Planta caliente	-Para la gripa y la tos. -Ingrediente para repelente contra la mosca blanca
Toronjil		<i>Melissa Officinalis.</i>		Hojas	Planta caliente	Para calmar los nervios.
Violeta	Flor morada Flor blanca	<i>Viola adorata L.</i>		Hojas y flores	Planta caliente	-Cólicos estomacales. -Infección urinaria. - controla resfriados y la tos.

Trabajo de campo año 2016.

Fuente nombres científicos: Sanabria, O. 2001. Manejo vegetal en agroecosistemas tradicionales de Tierradentro; Cauca Colombia, Sanabria, O y Balcázar, F. Plantas comestibles de Tierradentro.

Tabla 11. Árboles frutales se encuentran en el tul o huerta tradicional en la comunidad de Yaquivá.

Nombre común	Variedad	Nombre científico	Nombre en nasayuwe	Usos
Aguacate	Común Injerto Papelillo	<i>Persea americana Mill</i>	Uhçe	-Acompaña a las sopas - Ingrediente para preparación de ají. -Sombrío del café. -Alimento de animales Medicinal: hojas para aligerar el parto. Artesanal. Semilla para pintar la lana de ovejo
Banano	Portugue Guayabo	<i>Musa × paradisiaca</i>	Knenxu	Preparación de torta. Se consume el fruto de manera directa.
Durazno	común injerto	<i>Prunus pérsica (L) Batsch</i>	Lasx	Se consume el fruto de forma directa.
Guama	Machete Guaba	<i>Inga punctata</i>	Afx	Se consume el fruto directamente. Bebida (preparación de vinete)
Guayaba	Blanca Rosada Agria	<i>Psidium guajava L.</i>	Pkiidaa	Preparar bocadillo, jugo, Esponjado, mermelada. Medicinal: La cáscara del tallo: para controlar la diarrea. Fruto: para controlar la gripa y la tos. Hojas: para bajar la fiebre.
Limón	Injerto	Citrus limun	Lxima Txhib	Ingrediente para la aguapanela, ensalada, bebida refrescante. Medicinal : Controlar la gripa. Desinfectar, curar heridas y otras afecciones de la piel. Hojas: saborizante en coladas, aloja, baños para sacar el frio y disminuir la fiebre.
Lulo	Castilla Perro	<i>Solanum quitoense</i>	Mut Kwe	Preparación de jugo. Medicinal: ingrediente para calmar la gripa
Mandarina	Común	Citrus reticulata	Lxima Mulx	Se consume el fruto de forma directa. Cáscara del fruto: controlar la presión arterial.
Manzano	Común	<i>Malus silvestres Mill</i>	Sxakwe	Se consume el fruto de forma directa. Medicinal: para controlar la presión arterial.
Níspero		<i>Manilkara sapota (L.) Van. Royen.</i>		Se consume el fruto de forma directa. Para prevenir cálculos en la vesícula. semilla: dolor de estómago
Moco		<i>Solanum muricatun</i>	Sdxik	Se consume el fruto de forma directa.
Mora	Castilla	<i>Rubus glaucus Benth. Rosaceae</i>	Chnxun	-Mermelada, jugo, esponjado. -Bebida (preparación de vinete) Medicinal: ingrediente para combatir la gripa.
Naranja	Lima (dulce)	<i>Citrus sinensis</i>	Lxima	Se consume directamente el fruto.

	Agria Injerto Toronja	<i>Citrus aurantium L.</i> <i>Rutaceae.</i> <i>Citrus demumana (L.)</i>		Bebida (preparación de vinete) Natilla. Medicinal: Fruto: para disminuir la fiebre Hojas: baños para disminuir la fiebre. – baños para las señoras después del parto. Darle sabor al agua dulce. Regular la presión arterial
Papaya	Pulpa palida blanca.	<i>Carica papaya L.</i>	Meeme	Melado, jugo Medicinal: Estreñimiento. Hojas: Lavar el pecho de madres que amamantan.
Piña	Ananas comosus (L) Merr.		Cxaju	Ingrediente para cocadas. Esponjado. Preparación de jugo. Medicinal: bajar de peso y para mejorar la digestión.
Tomate de árbol	Común (pulpa amarillo) Injerto (pulpa roja o morada)	<i>Cyphomandra betacea</i>	Fxtüu mutkwe	Bebida: vinete y jugo. Medicinal: Ingrediente para calmar la fiebre. -Desinfectar granos en la boca
Chirimoya		<i>Annona cherimola</i> <i>Mill.</i>		Se consume el fruto directamente.

Trabajo de campo año 2016.

Fuente nombres científicos: Sanabria, O. 2001. Manejo vegetal en agroecosistemas tradicionales de Tierradentro; Cauca Colombia y Fonegra, R, Villa, J y Molsalve, Z (2013). Plantas usadas como medicinales en el Altiplano del oriente Antioqueño- Colombia; nombres en nasa yuwe dos docentes se la institución Educativa Jiisa Fxiw.

Tabla 12. Plantas ornamentales que se encuentran en el tul.

Nombre común	Variiedad	Nombre científico	Nombre en nasayuwe	Usos
Astromelias	-Rosadas. -Amarillas. -Rojas -Vino tintas	<i>Asstroemeria aurantiaca.</i>		Se realizan floreros para la iglesia y para los difuntos.
Rosas	-Arbustivas: Rosadas -Híbridas: Blanco rojo, rosado	<i>Rosa chinensis Jacq.</i> <i>Rosaceae</i>		-Infección en los ojos. -Baño de los recién nacidos.
Ampicilina				Desinfectar las heridas.
Caracucho	Blanco Rosados	<i>Impatiens noli-tangere L.</i>		-Inflamación de la garganta. -Congestión nasal. -Baño de los recién nacidos
Castaño	Flor morada	No encontrado		Ornamental
Claveles	Flor :Blanco Rojo Rosado	<i>Dianthus chinensis L.</i>		Ornamental
Cristagena	Amarillas Rojas	No encontrado		Ornamental
Dalia	Flor: blanca Amarilla Lila	<i>Dhalia voriabilis desf.</i>		Ornamental
Geranios	Flor: Blanco Rojo Rosado	<i>Pelargonium angulosum Aiton.</i> <i>pelargonium zonale L.</i>		Medicinal: para disminuir la tos.
Geranios		<i>Geranium grandiflorum L.</i>		Ornamental
Resucitado	Rosado Amarillo Anaranjado.	<i>Hibis cus rosa-sinensis L.Gaertn.</i>	Kite Sxatx	Medicinal: para bajar la fiebre interna y externa. Dolor de cabeza.
Sarcilla	Flor roja	No encontrado		Colorante natural para artesanía.
Sarcillejo		No encontrado		Ornamental
Tulipán	Flor :Blanca Rojo	No encontrado		Ornamental
Veranera	Roja Lila Fucsia	<i>Bougainvillea glabra Choisy</i>		Las flores para disminuir la tos.
Margaritas		No encontrado		Ornamental
clavelinas		No encontrado		Ornamental

Trabajo de campo año 2016.

Fuente nombres científicos: Esquivel, H y Nieto, A. (2003). *Diversidad Florística de la Cuenca del Río Combeina. Programa de servicios integrados para jóvenes de la Alcaldía Municipal de Ibagué, Programa Presidencial Colombia Joven y Programa de las Naciones Unidas para el desarrollo – PNUD.*

Tabla 13. Animales asociados al tul o huerta nasa.

Especie	Nombre científico	Nombre en nasayuwe	Productos utilizados para alimentarlos.	Usos culturales
Gallina criolla	Gallus gallus domesticus	Atalx	Maíz amarillo, Plátano, Yota, Yuca, Arracacha Caña panelera , Chachafruto	Alimento para la dieta de las mujeres que han tenido parto. Huevos alimento de la familia.
Pollo Criollo Blancos de engorde	Gallus gallus domesticus	Atalx çxihme	Maíz amarillo, Plátano, Yota, Yuca, Arracacha Caña panelera, Chachafruto. Concentrado italcol o soya, maíz molido, hojas de lengua de vaca y de nacedero.	Alimento de niños después de la desparasitación. Obsequio para los niños cuando se cortan las uñas por primera vez. De uso comercial.
Gallinas ponedoras	Gallus gallus domesticus	Atalx duusaa	Purina, Maíz amarillo, Hojas de lengua de vaca Hojas de nacedero, Chachafruto.	La carne para alimento familiar. Alimento en eventos grandes como asambleas y mingas. Los huevos para la comercialización
Cerdos de cría (blancos)	Sus scrofa domestica	Kucxi	Concentrado, Plátano- Guineo, Cidra papa Chachafruto, Aguacate, Caña panelera Agua masa (comida preparada)	-Alimento familiar. -Alimento en eventos grandes como asambleas y mingas Los cascos: para que evitar el ronquido.
Conejos	Oryctolagus cuniculus	Kahpx	Hojas de repollo, Ramio, Nudillo Pasto de corte. Ramio.	-Alimento familiar
Curies	cavia porcellus	Fxiç	Hojas de repollo Ramio Nudillo Pasto de corte	Medicinal: Para evitar alteraciones en los pulmones.

Trabajo de campo año 2016.

Tabla 14. Productos que se encuentran en la parcela.

Nombre común	Variedad	Nombre científico	Nombre en nasayuwe	Usos
Plátano	-Guineo -Guineo negro -Guayabo -Rollizo. Taití Hartón Banano	<i>Musa x paradisiaca L.</i>	Tluu	-Como ingrediente en comidas como: Sancocho - Asado, frito, melado -Coladas de guineo para los bebes. -Aborrajados. Las hojas: se utilizan para la elaboración de tamales y envueltos. El vástago: recipiente para la elaboración de melcochas. El vástago del tallo seco llamado cincho para empaclar la panela. Medicinal: la mancha para disminuir la

				tos. elaboración de Torta
Caña de azúcar	Java verde Java amarilla Santa cruz	<i>Saccharum officinarum</i> L. <i>Poaceae</i>	Nxusxa Wahwa	-Elaboración de miel como endulzante, panela, melcochas. - Elaboración de chicha. -Forraje de equinos y aves.

Trabajo de campo año 2016.

Fuente de nombres científicos: Sanabria; O 2001. Manejo vegetal en agroecosistemas tradicionales de Tierradentro; Cauca Colombia

Tabla 15 Productos que había antes y los que se han sustituido en la comunidad de Yaquivá.

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE EN NASAYU WE	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ANTES	PRODUCTOS SUSTITUIDOS O REEMPLAZADOS POR
Achira	<i>Canna edulis</i>	Ahka	Se prepara Bicochuelo, coladas y pan. Hojas: para cubrir los envueltos.	Harina de trigo Promasa. Harina pan. Avena en polvo.
Yota	<i>Xanthosoma violaceum colocasia sp.</i>	Ñ'sx	Se preparaba en guisos, cocida, asada y se agrega picada en la sopa. Elaboración de pan	Variedad de papa: parda, supremo, amarilla, yema de huevo, safra.
Arracacha	<i>Arracacia xanthorrhiza</i>	Ñ's	Se prepara en guisos, cocida, asada y se	
Yuca pijado y chanchiroza	<i>Dioscorea sp.</i>	Nxa	Agrega picada en las sopas. Ingrediente complementario para preparación de pan de maíz. Pan de yuca.	
Mejicano	<i>Cucúrbita ficifolia</i>	Pethee	Mazamorra de mejicano.	Arroz con leche. Colada de avena, bienes tarina, quinua.
Zapallo	<i>Curcubita moschata Duchesne</i>	Ape	Puré de zapallo. Ingrediente complementario para la preparación de sopas, frijoles y guiso para empanadas	Variedad de papa.
Frijol cacha	<i>Phaseolus polyanthus P. domosus</i>	Us tapa	Ingrediente para la preparación de sopa de maíz, sancocho y mote. En guiso.	Variedad de frijol calima, reycon, sabanero, radical, bola roja. Preparación de lenteja, espaguetis o arveja seca.
Habas	<i>Vicia Faba</i>	apas	Ingrediente para la preparación de sopa	Espaguetis Sopa de cereales

Col	<i>Brassica Oleracea</i>	kulxis	de maíz.	Sopa de pastas.
Achiote	<i>Bixa orella L</i>		Para darle color a las	Colorantes artificiales. Color rey, mayonesa fruco, salsa de tomate, pimienta, knorr sabor a gallina o costilla.
Azafrán			comidas	
Maíz capio	<i>Zea mays</i>	kutx wawa	Preparación de caucharina, para hacer arepas, mote, sopa de maíz y chaguasgua.	variedad de maíz: Calentano de tres meses. Cuchuco para preparar la sopa de maíz. Maíz trillado: Para preparar mote
Chachafruto	<i>Erythrina edulis</i>	Us wa'l	-Ingrediente para la preparación de sopa de maíz y sancocho. -Colada, jugo con leche. - Pan y tortas. -Cocido con sal.	Colada bienes tarina. Torta fría. Ponqué (Colpan)
Guineo			-Sancocho de guineo. -Colada para los niños.	Sancocho con nuevas variedades de plátano: hartón

Trabajo de campo año 2016.

Fuente de nombres científicos y productos que coinciden con Sanabria; O 2001. Manejo vegetal en agroecosistemas tradicionales de Tierradentro; Cauca Colombia.

B. FOTOGRAFÍAS TRABAJO DE CAMPO



Fotografía 14: Visita al *tul* de un estudiante.



Fotografía 15: Muestra de productos del *tul*.



Fotografía 16: Recorrido al *tul* con estudiantes.



Fotografía 17: Explicación de la asociación de plantas.



Fotografía 18: Estudiante recogiendo información.



Fotografía 19: Tipo de jaulas para curies y conejos.



Fotografía 20: Lugar donde crían los cerdos de engorde. **Fotografía 21:** Muestra de plantas ornamentales.



Fotografía 22: Nombre de semillas en nasa yuwe.