



**UNIVERSIDAD  
DE ANTIOQUIA**

**LA SOBERANÍA ALIMENTARIA EN LA FORMACIÓN DE UN  
SUJETO DIGNO - LA RELACIÓN COSECHERO/A - COCINERA/O  
COMO ACCIÓN EDUCATIVA PERTINENTE  
TERRITORIALMENTE EN EL CORREGIMIENTO DE  
MICOAHUMADO -**

**Autor(es)**

**Ana María Buitrago Gómez**

**Mateo Echavarría Grajales**

Universidad de Antioquia Facultad de Educación, Departamento de Ciencias  
Humanas y Pedagogía Social.

Medellín, Colombia



**La soberanía alimentaria en la formación de un sujeto digno -la relación cosechero/a - cocinera/o como acción educativa pertinente territorialmente en el corregimiento de Micoahumado-**

**Ana María Buitrago Gómez**

**Mateo Echavarría Grajales**

Tesis o trabajo de investigación presentada(o) como requisito parcial para optar al título de:

**Licenciado(a) en Educación Básica con énfasis en Ciencias Sociales**

Asesora:

Clara Lucía Grisales Montoya

Antropóloga Magíster en Estudios Urbanos Regionales

Línea de Investigación:

Pedagogía Social

Grupo de Investigación:

Uni-pluri/versidad – Expedición Dignidad la Comida al Centro del Pensamiento

Universidad de Antioquia

Facultad de Educación

Licenciatura en educación básica con énfasis en Ciencias Sociales

Medellín, Colombia

2022

---

(Buitrago Gómez & Echavarría Grajales, 2022)

Cita

---

**Referencia**

**Estilo APA 7  
(2020)**

Buitrago Gómez, A.M, & Echavarría Grajales, M.  
(2022). *La soberanía alimentaria en la formación de un  
sujeto digno -la relación cosechero/a - cocinera/o como  
acción educativa pertinente territorialmente en el  
corregimiento de Micoahumado-* [ Trabajo de grado  
profesional]. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.



Grupo de Investigación Unipluriversidad.

Centro de Investigaciones Educativas y Pedagógicas (CIEP).



Centro de Documentación Educación

**Repositorio Institucional:** <http://bibliotecadigital.udea.edu.co>

Universidad de Antioquia - [www.udea.edu.co](http://www.udea.edu.co)

**Rector:** Nombres y Apellidos.

**Decano/Director:** Nombres y Apellidos.

**Jefe departamento:** Nombres y Apellidos.

El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Antioquia ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por los derechos de autor y conexos.

## **Tabla de contenido**

Resumen .....	10
Abstract .....	12
Introducción.....	14
Capítulo 1 .....	1
De lo extraño a lo propio.....	1
Planteamiento del problema.....	1
Justificación.....	1
Objetivo general:.....	2
Objetivos específicos:.....	2
Pregunta problematizadora:.....	3
Antecedentes.....	4
Marco Conceptual.....	8
Soberanía alimentaria .....	8
Relación cosechero/a - cocinera/o.....	10
Sujeto Digno.....	11
Pedagogía Social.....	12
Metodología .....	14
Técnicas de Recolección de Información: .....	17
Relación Tutor/Tutorado .....	17
Género epistolar .....	18
Cocina como Laboratorio .....	19
Taller.....	19
Recorrido Territorial.....	20
Registro y análisis de material audiovisual.....	20
Grupo Focal.....	21
Revisión documental .....	22
Entrevista.....	22
Cuaderno de trabajo .....	23
Enrutante.....	23
Matriz metodológica.....	24
Capítulo 2 .....	26
De la tierra a la mesa.....	26

Capítulo 3 .....	33
De Carta en carta, de panga en panga. ....	33
Un viaje a la comida como centro del pensamiento.....	33
De lo cotidiano a lo reflexivo: Un día en la vida de.....	38
De nuestras rutas, los enrutantes: .....	41
El alimento como patrimonio: una consolidación de la soberanía alimentaria .....	48
El patrimonio una marca en la mesa.....	52
Capítulo 4 .....	54
La escritura en la vida .....	54
Enrostrar-nos .....	54
Del Origen al museo .....	57
La cocina en su relación con educar .....	61
Capítulo 5 .....	70
Cosechar, cocinar y educar.....	70
Comida sí, pero no así: soberanía alimentaria como alternativa a la seguridad alimentaria .....	70
La semilla y la tierra: diásporas identitarias .....	72
Ser cosechero/a: una vuelta a lo comunal .....	74
Una relación necesaria .....	76
Soberanía alimentaria como una acción educativa pertinente en el territorio .....	81
Capítulo 6 .....	86
Una conversa para continuar .....	86
Consideraciones éticas.....	86
Recolección de información: .....	87
Financiamiento: .....	89
Devoluciones:.....	89
Consideraciones finales (conclusiones).....	91
Recomendaciones .....	94
Referencias Bibliográficas: .....	96
Anexos.....	100

## **Tabla de Ilustraciones**

Tabla 1: Primer objetivo específico .....	24
Tabla 2: Segundo Objetivo Específico.....	25
Tabla 3: Tercer objetivo específico .....	25

## Agradecimientos



*Para Isobel, mi sobrina, espero que sus ojos verdes tengan la capacidad para ver  
y transformar lo que yo no pude.*

*Este texto termina siendo una antología de lo que soy, un ser que se funde en colectividad, porque desde niño siempre estuvo al lado de alguien más, por eso mis agradecimientos más profundos para Jonathan, mi hermano, el cual siendo dos, decidimos ser uno y por eso nuestros cercanos llegan a confundirnos, me enseñó a pensar y su vida siempre fue un camino para la mía. A mi madre María Patricia gracias por cuidarme con amor acompañada de mi padre Cesar Enrique, que me enseñó la responsabilidad que se debe tener para trabajar, y a mi hermana Johana Andrea, quien con su obsesión por los libros, nos inculcó siempre la lectura apasionada y nos brindó la posibilidad de conocer a Isobel. La vida y las palabras no me alcanzan para agradecerle a mi maestra Clara Lucia Grisales, por abrirme el universo amplio de la cocina. Gracias infinitas a mi compañera Ana María por la comprensión y por poner estas reflexiones como parte de nuestras vidas y sentires. Gracias a la facultad de educación, nunca la dejaré, pues en ella tengo mis mejores recuerdos, la habitaré en cuerpo y pensamiento durante toda mi vida.*

**Mateo**

***A Jorge Buitrago mi padre, gracias por ser esperanza aún en la ausencia.***

*El ser maestra es una experiencia que he caminado, degustado, olido y sentido en lo más profundo de mí, a razón de ello soy una composición de todas y todos aquellos con los que me he topado, aquellos que han caminado conmigo, los que aún están y por ende somos y aquellos que se han ido y permanecen...*

*Para todos y todas ellas mi más profundo amor y gratitud.*

*A la comunidad de Micoahumado por la alegría y el amor con que acompañaron cada uno de nuestros espacios, por las historias que me transformaron, por la resiliencia con que habitan y defienden la Serranía. A mis tutorados y tutoradas quiénes a través de las risas, el cuidado y el afecto me mostraron nuevas formas de ser maestra, la utopía como horizonte posible lo siento en cada uno y cada una de ustedes.*

*A mis padres Jorge, Nora y Ruby por su comprensión en las tantas ausencias y por el cariño infinito con el que siempre han acompañado mis pasos. A mi hermana Mayra por la escucha atenta y el amor con que cuidas de nuestra familia. A mi maestro de la vida Emilio, gracias a ti por las preguntas filosóficas que desacomodan, por la sensibilidad con que miras e interpeles el mundo.*

*A mi compañero, cómplice y mejor amigo Mateo, por recorrer el camino juntos, por el apoyo, la paciencia y la palabra siempre dulce. Gracias por la esperanza y el amor que acompaña cada uno de tus actos; para ti las palabras de Gonzalo Arango: “Que la salvaje esperanza sea siempre tuya, querida alma inamansable”.*

*A mis compañeros y compañeras expedicionarios que entre risas, llantos y sinsabores puedo ver en cada uno de ustedes maestros y maestras de la utopía, especialmente a Vanesa quien desde antaño ha acompañado este camino de vida, por ello le agradezco profundamente el estar aquí, compañera de historia.*

*A la cocinera, maestra, antropóloga y asesora Clara por creer en una educación otra posible en los arduos caminos de la Colombia profunda, por el aguante, la confianza y la altanería para educarnos en la rebeldía.*

*A el Programa de Desarrollo y Paz del Magdalena Medio y la Comisión de la verdad por creer en una propuesta como ésta, por perseverar y hacer que todo esto fuese posible. A la Facultad de Educación por fundar en mí el ser maestra como una apuesta social y política.*

**Ana**

## **Resumen**

El siguiente trabajo se encuentra anclado a la pregunta sobre lo que comemos, teniendo en cuenta que la comida es parte de nuestro entramado cultural y trasciende su noción básica nutricional y biológica porque en su relacionar con el sujeto constituye una acción social de características comunitarias y colectivas, de manera que buscamos fundamentar los alcances pedagógicos de la soberanía alimentaria para la construcción de otros horizontes posibles; sobre todo cuando la pregunta que entrama la raíz de una propuesta como ésta es la búsqueda y formación de un sujeto digno, y para ello hemos decidido proponer en el corregimiento de Micoahumado ubicado en el sur de Bolívar una articulación de la comida, el territorio y la educación en una propuesta pedagógica que se piense a partir de las cotidianidades de los sujetos y que metodológicamente pueden ser comprendidas desde la multidimensionalidad y el taller como técnica; desde esta mirada, procuramos la interpelación al sujeto en su mundo de la vida, es decir desde el anclaje de sus herencias culturales de saberes y sabores que se hayan asociados a unas geografías e historias que nos sitúan como sujetos históricos generadores de procesos de apropiación territorial, poniendo la comida al centro del pensamiento para construir una escuela con perspectiva territorial.

Es entonces el “cocinar/educar” la posibilidad de poner en diálogo los conocimientos y saberes propios de la comunidad en perspectiva crítica y emancipadora, llevando la comida al centro del pensamiento para reivindicar la cocina como espacio de encuentro y diálogo, las cocineras y cocineros como portadores de saberes y experiencias, los cosecheros y cosecheras como protectores de vida, de relatos que nutren y dignifican el territorio para entretenerse a través de la educación como acción simbólica y transformadora que fundamenta la formación de sujetos dignos en la escuela, que inicia como una experiencia en

la comunidad de Micoahumado pero que busca ser pertinente en los múltiples contextos rurales de la Colombia profunda.

**Palabras clave:** Soberanía alimentaria, Sujeto Digno, Pedagogía Social, Patrimonialización.

## **Abstract**

The following work is anchored to the question about what we eat, taking into account that food is part of our cultural fabric and transcends its basic nutritional and biological notion, because in its relationship with the subject it constitutes a social action of community and collective characteristics, so that we seek to base the pedagogical scope of food sovereignty for the construction of other possible horizons; especially when the question that frames the root of a proposal like this is the search and formation of a worthy subject, and for this we have decided to propose in the village of Micoahumado located in the south of Bolívar an articulation of food, territory and education in a pedagogical proposal that is thought from the daily life of the subjects and that methodologically can be understood from multidimensionality and the workshop as a technique; from this point of view, we see to question the subject in his living environment, that is, from the anchoring of his cultural heritage of knowledge and flavors that have been associated with geographies and histories that place us as historical subjects that generate processes of territorial appropriation. , putting food at the center of thought to build a school with a territorial perspective.

"Cooking/education" is then the possibility to put in dialogue the knowledge and wisdom of the community in a critical and emancipatory perspective, bringing food to the center of thought to vindicate the kitchen as a space for meeting and dialogue, the cooks as carriers of knowledge and experiences, the harvesters and harvesters as protectors of life, of stories that nurture and dignify the territory to be interwoven through education as a symbolic and transformative action that bases the formation of worthy subjects in the school, which

begins as an experience in the community of Micoahumado but that seeks to be relevant in the multiple rural contexts of deep Colombia.

*Keywords:* Food sovereignty, dignity subject, social pedagogy, heritage.



## **Introducción**

Consideramos la educación como un proceso a lo largo de la vida, para la vida, y a partir de ella, es decir de nuestras cotidianidades, por eso cada uno de nuestros encuentros siendo en el espacio escolar o no, estaban atravesados por saberes que han sido invisibilizados, ofrendas, olores, sabores y narrativas, es a través de la experiencia sensible que hemos tenido el primer encuentro con la cocina como el lugar a reivindicar y a problematizar; la educación se pone de cara a nosotros para proponernos otras formas de llegar a los territorios y a las escuelas, a partir de ello y a través de diálogos que buscaban interpelarnos en nuestra propia configuración del ser maestros y maestros surge la siguiente la siguiente problematización: *¿Cómo fundamentar los alcances pedagógicos de la soberanía alimentaria en la formación de un sujeto digno a través de la relación cosechero/a - cocinera/o como acción educativa pertinente territorialmente en el corregimiento de Micoahumado - municipio de Morales?*

Esta pregunta llega a la escuela desacomodando aquellas concepciones de didáctica que se han instaurado en la escuela tradicional, problematizando el papel del maestro/a rural en el sur de Bolívar, cuestionando la pertinencia de los contenidos de enseñanza y proponiendo nuevas formas de incidir en la escuela, de articular el territorio con el aula, reivindicando y poniendo en diálogo los saberes de nuestras cocineras/os y el de los cosecheros/as para consolidar una apuesta pedagógica que permita una dignificación en los territorios, es de esta forma que tiene su aparición la comida en la escuela; sin embargo, se

ha consolidado desde las manos de una las cocineras del corregimiento, a través del “peto”, una bebida caliente tradicional del caribe colombiano a base de maíz que acompaña nuestras comensalías, a través de conversas sobre aquello que observábamos en el territorio, preguntándonos por nosotros mismos en convivencia y reflexionando sobre situaciones concretas que se generaban a partir de los talleres implementados en jornadas largas de trabajo, en las mañanas con los y las tutoradas o en la tarde con los jóvenes y las mujeres. En este camino, no faltaron las interpelaciones, los cambios metodológicos, el cansancio y quiénes creyeron y se sumaron a una propuesta pedagógica como ésta, de esta forma contamos con la presencia de representantes de la Comisión de la verdad<sup>1</sup> y el Programa de Desarrollo y Paz del Magdalena Medio -PDPMM-<sup>2</sup>. Cuando faltaba la luz en el corregimiento, nos las ingeniamos para buscar velones y linternas que nos permitieran seguir con nuestras planeaciones, comer y conversar nuestras utopías, es decir, empezar a ver luz donde aparentemente había oscuridad.

Por ello este trabajo investigativo pretende ser un conjunto de reflexiones, preguntas -tanto propias como externas- divergencias y resistencias que se divide en una serie de capítulos, iniciando con **“De lo extraño a lo propio”** aludiendo a nuestro camino Expedicionario, a quienes fueron parte fundamental para pensarnos la comida como objeto

---

<sup>1</sup> “En el marco del Acuerdo Final para la terminación del conflicto y la construcción de una paz estable y duradera, suscrito entre el Gobierno de Colombia y las Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia – Ejército del Pueblo FARC -EP, mediante el Acto Legislativo 01 de 2017 y el Decreto 588 de 2017, se creó la Comisión para el Esclarecimiento de la Verdad, la Convivencia y la No Repetición, como un mecanismo de carácter temporal y extrajudicial del Sistema Integral de Verdad, Justicia, Reparación y No Repetición - SIVJRNR, para conocer la verdad de lo ocurrido en el marco del conflicto armado y contribuir al esclarecimiento de las violaciones e infracciones cometidas durante el mismo y ofrecer una explicación amplia de su complejidad a toda la sociedad.” (Comisión de la verdad, 2017)

<sup>2</sup> “El Programa de Desarrollo y Paz del Magdalena Medio es una organización no gubernamental tendrá como finalidad en el desarrollo de sus actividades propender por el desarrollo social, económico, cultural y por la paz del Magdalena Medio...” (PDPMM, 2018)

de conocimiento y que nos permitieron proponer en Micoahumado la búsqueda por fundamentar el alcance pedagógico de la soberanía alimentaria en la formación de un sujeto digno a través de la relación cosechero/a- cocinera/o como una acción pertinente territorialmente, que pueda ser representada mediante el diseño de una cartilla literaria que a través del relato nos guíe en cada una de los talleres que con la comunidad vivenciamos. El segundo capítulo se titula **“De la tierra a la mesa”** ya que buscamos en los conceptos y la estructura metodológica encontrar el camino para interpretar y buscar transformaciones comunitarias, es entonces para nosotros, la transición que hacemos como colectivo de lograr poner aquellos conocimientos y saberes de la cocina en el campo educativo, y de esta forma ha de plantear un diálogo permanente con los contenidos de enseñanza, la escuela rural y la comunidad.

Fue de esta forma, como logramos llegar a los siguientes capítulos que pretenden entonces ser en nuestra experiencia investigativa todo la propuesta educativa que como maestros hacemos, por ello proponemos el capítulo **“De carta en carta, de panga en panga”** que evidencia lo que fue nuestra acción comunicativa mediante el género epistolar, como una forma que proponemos para acercar territorios desde cotidianidades que se narran, desde las palabras que se hacen viajeras para conectar territorios apartados de la Colombia profunda, es aquí donde se propone a través de la comida reconocer el enrutante, aquel alimento base que configura las cotidianidades y narrativas identitarias de los territorio, es entonces en esta propuesta una forma para recorrer y pensarse el mundo. Es entonces, un ejercicio biográfico y de memoria que no es posible sin la presencia de un otro que es necesario enrostrar para identificarnos en lo que nos constituye, por eso en el capítulo **“La vida en la escritura”**, aparece el museo de la cocina como un espacio para resignificar y plantear los conocimientos

que la habitan, es entonces una forma que encontramos en los objetos que la componen y los relatos que con ellos emergen el reconocimiento de la cocina como un objeto de patrimonialización que a través de los saberes colectivos que en ella se encuentran hemos de reconocer la posibilidad biográfica que de ella deviene.

“**Cosechar, cocinar y educar**”, siendo el último capítulo de la presente investigación, permite ser a modo de reflexión, una conversación conjunta entre los conceptos de Cosechero/a, Cocinera/o, Soberanía Alimentaria y Educación, que busca contribuir a el diálogo que se hace desde la pedagogía social con apuestas formativa que consoliden una acción educativa -como se propone desde esta investigación- con una pertinencia territorial a través de aquellas reflexiones que se tejieron en comunidad desde cada una de las técnicas de investigación implementadas que fueron la fundamentación del alcance pedagógico de la soberanía alimentaria en la escuela rural; aquí también nos permitimos como maestros en formación hacer algunas reflexiones diálogicas que permiten reconocer lo que significó para nosotros realizar nuestra práctica pedagógica final en un contexto como el del sur de Bolívar y la importancia que tiene para aquellos quiénes se forman en la docencia de conocer y ser maestros en contextos rurales apartados.

## Capítulo 1

### De lo extraño a lo propio



### Planteamiento del problema

#### *Justificación*

*“No queremos tierra, queremos territorio”*

*-Chico Mendes*

El corregimiento de Micoahumado, ubicado en el municipio de Morales al sur de Bolívar, tiene una historia y un mito<sup>3</sup> que como su nombre lo manifiesta se arraiga a la comida y hace parte del tejido comunitario y de la identidad colectiva del territorio, desde allí ya se hace pertinente el llevar a este espacio la reflexión por la comida como aquella que forja y articula culturalmente los territorios; además de esto, como parte de la ruralidad colombiana Micoahumado ha evidenciado en sus caminos, sus fuentes de agua y sus montañas el conflicto armado producto de múltiples problemáticas como el control del territorio y los cultivos ilícitos; sin embargo, este corregimiento es una de las despensas agrícolas del

---

<sup>3</sup> “La antropología, ya se ha puesto de manifiesto, define el mito como aquel relato que se refiere a acontecimientos sucedidos in principio, in illo tempore, en un primer instante, fuera del tiempo histórico. El mito se halla necesariamente fuera del tiempo, precisamente porque él es la causa fundamentadora del devenir histórico. Me apoyo de nuevo en G. Durand: « ..• Es el mito el que, de alguna manera, distribuye los papeles de la historia, y permite decidir lo que configura el momento histórico, el alma de una época, de un siglo, de una época de la vida. El mito es el módulo de la historia, y no a la inversa»”. (Mélích,2010, pág. 105) Mélích, J. C. (1996). *Antropología simbólica y acción educativa*. Barcelona: Paidós.

municipio de Morales, con cultivos de maíz, cacao, plátano, yuca y frijol de los cuáles se sirven para su abastecimiento.

Teniendo en cuenta esto, partimos de la línea de investigación que guía nuestra propuesta formativa; la pedagogía social como base para pensar en una educación otra construida desde los territorios, donde la escuela debe abrirse a un diálogo constante con el entorno que la rodea, propiciando un lugar donde se problematizan los contenidos de enseñanza en la búsqueda de la dignificación de los sujetos.

La comida al centro del pensamiento, es la noción que nos permite ponerle foco a la alimentación como parte de nuestro entramado cultural y relacional, para pensarla más allá, es decir desde su siembra y cultivo, partiendo de preguntas como ¿Qué se cultiva?, ¿Quién se come lo que se cultiva? y si existe una relación entre el cultivo y la transformación final de los alimentos, llevándonos al lugar de la cocina y de los sujetos que la habitan, por ello las preguntas de ¿Quién cocina? y ¿Qué recetas conocen con aquello que se cultiva? como un encuentro necesario para la construcción de soberanía alimentaria en el territorio.

***Objetivo general:***

- Fundamentar los alcances pedagógicos de la soberanía alimentaria en la formación de un sujeto digno a través de la relación cosechero/a - cocinera/o como acción educativa pertinente territorialmente en el corregimiento de Micoahumado - municipio de Morales.

***Objetivos específicos:***

- Describir el alcance pedagógico de la soberanía alimentaria en la formación de un sujeto digno para el territorio de Micoahumado.

- Analizar la relación cosechero/a - cocinera/o como acción educativa pertinente territorialmente en el corregimiento de Micoahumado.
- Diseñar una cartilla para una educación pertinente en el territorio que fundamente la relación cosechero/a - cocinera/o para la acción educativa de la soberanía alimentaria en la Institución Educativa de Micoahumado.

***Pregunta problematizadora:***

¿Cómo fundamentar los alcances pedagógicos de la soberanía alimentaria en la formación de un sujeto digno a través de la relación cosechero/a - cocinera/o como acción educativa pertinente territorialmente en el corregimiento de Micoahumado - municipio de Morales?

## Antecedentes



*Lo que buscamos es repolitizar la cotidianidad, ya sea desde la cocina, el trabajo  
o la huerta.*

*-Silvia Rivera Cusicanqui*

La comida como parte de nuestro entramado cultural trasciende su noción básica nutricional y biológica porque en su relacionar con el sujeto constituye una acción social de características comunitarias y colectivas, que no está únicamente enmarcado en el acto cotidiano de la ingesta de alimentos, sino que configura un lenguaje, un relato que a través de la experiencia sensible nos muestra el universo amplio de la cocina, las luchas y resistencias tejidas por las manos de los cosecheros/as y cocineras/os, manos que son base para la construcción de otros horizontes posibles cuando la pregunta que entrama la raíz de una propuesta como ésta es la búsqueda y formación de un sujeto digno, poniendo al centro la soberanía alimentaria y para esto, el camino que hemos decidido recorrer ha sido llamado Expedición Dignidad -la comida al centro del pensamiento-.

La ruta expedicionaria inicia en nuestra ciudad, en un territorio que es importante nombrar y más cuando este ha sido marginado por el Estado; desconociendo la dignidad de los sujetos que lo habitan a partir de la negación de condiciones básicas para poder vivir.

Esfuerzos de paz 1 es un territorio en el que se han llevado a cabo procesos para fortalecerse comunitariamente teniendo en cuenta que dicha comunidad se ha edificado a partir de procesos migratorios y de desplazamiento forzado producto de las violencias en el campo que aqueja nuestro país. No solo fue el inicio de esta ruta, sino que desde allí hemos seguido trabajando procesos comunitarios como lo son la Ollatón y las Huertas verticales, propuestas que se encuentran ancladas a la soberanía alimentaria y que son la base para pensarnos sus alcances pedagógicos. Hablar del camino expedicionario es reconocer en él los territorios que hemos recorrido de forma conjunta, donde a través de las voces de maestras y estudiantes en Churidó Pueblo y cocineras en Necoclí, tejimos acción educativa con la comida puesta al centro del pensamiento, para proponernos otros conocimientos posibles en la escuela que se vinculen con el territorio que habitan, permitiendo reconocer en sus prácticas culinarias el entramado cultural del que son parte y sus formas de ver y relacionarse con el mundo.<sup>4</sup>

*La acción educativa no se reduce al asunto técnico del cocinar, sino que ella resulta ser la excusa para la formulación de categorías de análisis, donde todos somos sujetos de conocimiento, rescatando así la dignidad de los saberes que allí se construyen y encaminarnos en el gran reto de problematizar los discursos académicos que llegan a la escuela y pensar en cómo pueden llegar otros, en miras de una investigación educativa en contextos rurales a partir de la pedagogía social (D. Zuluaga, F. Cano Ruiz, M. Echavarría and C. L. Grisales, 2020. pág. 123)*

---

<sup>4</sup> Weltanschauung es el término alemán que plantea las distintas formas de observar -Anschauung- el mundo -Welt- y que en el español refiere a la palabra Cosmovisión.

A partir de este recorrido que hemos realizado para comprender un poco más a fondo el por qué pensar la comida desde sus dimensiones, culturales, políticas, económicas, biológicas, e históricas, aparece en el camino expedicionario la cocina como laboratorio “la cocina nos posibilita, no un laboratorio como lo describe la ciencia de altas dignidades acumuladas por un ejercicio masculinizado y soberano que ha ignorado sus testimonios prácticos. Más bien diríamos que aquí se invierte la búsqueda de cualquier experimentación, porque no se buscan leyes ni comprobaciones, se busca alquimia, encuentros, solidaridades para dar de comer y generar empatías colectivas”. (Grisales, 2019, pág. 20)

De ello resulta necesario decir, que la educación vista desde la perspectiva crítica se piensa a partir de las cotidianidades de los sujetos y es allí donde tiene su foco de acción en las comunidades, es por tanto fundamental en este camino que hemos venido trazando centrar la mirada en la soberanía alimentaria como una de las bases epistémicas de esta propuesta; de manera que pensar la comida más allá de lo nutricio nos suscita preguntas, entre ellas: ¿Cómo a través de la soberanía alimentaria generamos acción educativa? y en consecuencia, ¿Cómo generar acción educativa pertinente territorialmente a partir de la relación cosechero/a - cocinera/o?

Las voces de los compañeros y compañeras que antecedieron la práctica en el municipio de Guarne vereda Guapante Abajo se constituyen en antecedentes para pensar la comida y su articulación con la escuela; es así como se presenta la propuesta de Agudelo (2020) desde la Alfabetización de adultos a partir de la comida puesta al centro del pensamiento, porque entendemos que alfabetizar no es un asunto de capacidad técnica, sino más bien de resignificación del mundo, y de las ideas que tenemos de él, asociadas directamente con el lenguaje que usamos para representar nuestros pensamientos, o la apuesta

por unas Ciencias Sociales integradas en la escuela, donde se plantea que la enseñanza de estas de manera fragmentada desdibuja su objeto de estudio y el alcance que pueden tener como lo afirman Echavarría, J y Gallego, J. (2020)

Cuando se plantea una acción educativa pertinente territorialmente desde la comida, se hace visible la voz de Hernández (2020) quien propone la interpelación al sujeto en su mundo de la vida desde la interacción, anclada a una herencia cultural de saberes y sabores que habla de lo territorial, la comida nos sitúa como sujetos en relación y plantea la problematización de los procesos de apropiación del territorio; así mismo, como parte de las preguntas claves en este camino que busca consolidar la comida y sus posibilidades educativas, surge la búsqueda desde Cano, F y Cano, F (2020) por la formación del sujeto emancipado y soberano en la escuela, partiendo de la premisa de que lo que comemos es político y las problemáticas asociadas como el desabastecimiento, los cultivos extensivos y el hambre son formas del ejercicio del control político sobre los sujetos donde la escuela se convierte en esa posibilidad transformadora y emancipadora de los y las estudiantes.

Indagar por las dimensiones sociales y biológicas que contiene la comida y su potencial pedagógico nos permitió re-conocernos a través de la mirada de autores como Martín Caparrós, Michael Pollan, Christian Boudan, Felipe Fernández Armesto, Ramiro Delgado Salazar y Clara Lucía Grisales que han trabajado la comida desde su ámbito histórico, social y cultural; así mismo, nos permitió comprenderla a través del mundo de la vida<sup>5</sup> y aquellos que nos son cercanos o que hicimos cercanos a través de ella como lo son:

---

<sup>5</sup> “El mundo de la vida es subjetivo, es mi mundo, tal y como yo mismo, en interacción con los demás, lo siento; no es, sin embargo, un mundo privado o particular, sino todo lo contrario: es intersubjetivo, público, común”. (Méllich, J. C. (1996). *Antropología simbólica y acción educativa*. Barcelona: Paidós. pág. 36)

abuelos, abuelas, cocineras, cocineros, madres, compañeros, compañeras, cosecheros, cosecheras, maestros y maestras, quienes han acompañado este recorrido a la descolonización del paladar, el reconocimiento de la receta como un relato, de la cocina como laboratorio y la comida como el encuentro de territorios que trajo consigo la pregunta por el otro y por nosotros.

## **Marco Conceptual**

*“Nadie libera a nadie, ni nadie se libera solo. Los hombres se liberan en comunión”.*



*Paulo Freire*

### *Soberanía alimentaria*

Debemos iniciar este apartado haciendo la distinción entre los conceptos de seguridad alimentaria y soberanía alimentaria, que han sido relacionados e incluso asimilados como un mismo concepto, pero es necesario para nosotros establecer la debida distinción, ya que la apuesta de la seguridad alimentaria está guiada por una nutrición del otro al que le doy la condición de “carente de...” y la soberanía alimentaria plantea una pregunta por la comida en sus múltiples dimensiones, donde las comunidades tienen la posibilidad de elegir qué comer, cómo comerlo y cómo producirlo, de esta forma lo suscribe Vía Campesina, siendo el fin último construir lo comunal en una apuesta por un sujeto digno.

*La FAO (2011) entiende por seguridad alimentaria “cuando todas las personas tienen en todo momento el acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana”. De modo que se ha determinado que la seguridad alimentaria es una condición previa para el ejercicio del derecho a la alimentación y que se diferencia de la soberanía alimentaria, entendida esta como la posibilidad y grado de autonomía que tienen las personas para escoger su propio alimento y el modelo de producción alimentaria que encuentren más adecuado, establecer la manera en que quieran satisfacerse por sí mismos y proteger la producción interna de alimentos, como también la posibilidad de regular el comercio a fin de lograr los objetivos del desarrollo sostenible. (Molina-Saldarriaga, C. A., & Restrepo -Yepes, O. C, 2014.pág 140).*

De manera que en esta investigación planteamos la soberanía alimentaria en relación a la acción social, comunicativa, simbólica, y educativa que se encuentran relacionadas entre sí “La educación como acción simbólica se mueve en el ámbito de la educación en la vida cotidiana” (Mélích, J. C,1996. pág 40) ya que concebimos la educación en interacción con lo social, con los entornos más próximos de los territorios, donde la comunicación es el puente de relacionamiento con la otredad desde una de sus múltiples dimensiones, la simbólica; una propuesta como la de soberanía alimentaria tiene su asidero y se teje al pensar la comida como patrimonio, a través de un alimento que se configura como hábito y sustento comunitario por ende hace las veces de organizador social y cultural.<sup>6</sup>

---

<sup>6</sup> “Todas las culturas han tenido una planta como base de sustento, de organización social, de festividades religiosas, y, a este respecto, el maíz es un ejemplo de sin igual interés, debido que comenzó siendo una creación

### ***Relación cosechero/a - cocinera/o***

Este concepto surge en este proceso investigativo, ya que consideramos pertinente en la construcción de la soberanía alimentaria una pregunta más allá del cultivo y la siembra de alimentos, esta pregunta va articulado a la transformación de los alimentos en la cocina, la receta como memoria colectiva de las comunidades y su amplia posibilidad transformadora de los alimentos, como hemos expresado en anteriores apartados la soberanía alimentaria ha estado ligada al cultivo, la protección de semillas originarias y el rechazo de los plaguicidas y fertilizantes químicos en la siembra de alimentos, además de ser una apuesta de autosostenimiento de las comunidades; sin embargo, poco se ha centrado la pregunta sobre la transformaciones propias en la cocina, es decir cómo hacer para que si habiendo cultivos de frijol en el territorio, este no sea únicamente pensado para el mercado extralocal, sino que también sea de consumo de quién lo cultiva además de generar un aprovechamiento variado y amplio; la apuesta de la soberanía alimentaria sería generar posibilidades mayores a los cultivos en las cocinas, en este caso, poder hacer con ese fríjol la mayor cantidad de preparaciones, teniendo plena autonomía sobre la decisión del comer.

Es así como la relación cosechero/a - cocinera/o es fundamental para la consolidación de una soberanía alimentaria que disminuya la vulnerabilidad de un territorio como Micoahumado cuando se presenta cierre de fronteras; es la posibilidad de articular la escuela

---

del ser humano y ambos han ido evolucionando de forma paralela, hasta, como muchos afirman, convertirse en la misma cosa". (Molina-Saldarriaga, C. A., & Restrepo-Yepes, O. C. 2014. pág. 75).

rural al territorio ya que la soberanía alimentaria alude a una pregunta por lo rural y esta es la cotidianidad de los y las estudiantes que la asisten.

### ***Sujeto Digno***

Una mirada del sujeto desde su dimensión política se propone a partir del pensamiento individual y desde la propia historicidad que constituye las subjetividades a partir de relaciones de poder y en consecuencia nos evidencia la necesidad de volver sobre nosotros mismo y sobre la incidencia de nuestras acciones en los demás, teniendo en cuenta que somos seres en relación. La apuesta por un sujeto digno se fundamenta desde la soberanía alimentaria como acción social y por ende política porque esta investigación pretende pensar otras formas de habitar el mundo desde una postura de la diferencia, la autonomía y la representación -*Vorstellung*-<sup>7</sup>, de manera que se constituye como una apuesta política desde la necesidad de pensar de otro modo al establecido como único y homogeneizante.

Hacerse la pregunta por uno mismo, es plantearse desde nuestra condición y búsqueda del ser, que además siempre debe implicar la pregunta por el otro, por el pasado en condición de presente y la lectura de lo lejano como próximo que constituye nuestra subjetividad. “El

---

<sup>7</sup> “«El mundo es mi representación»: esta es la verdad que vale para todo ser viviente y cognoscente, aunque solo el hombre puede llevarla a la conciencia reflexiva abstracta: y cuando lo hace realmente, surge en él la reflexión filosófica. Entonces le resulta claro y cierto que no conoce ningún sol ni ninguna tierra, sino solamente un ojo que ve el sol, una mano que siente la tierra; que el mundo que le rodea no existe más que como representación, es decir, sólo en relación con otro ser, el representante, que es él mismo”. (Schopenhauer, A., 2016. pág. 23). *El mundo como voluntad y representación*, Pilar López de Santa María (trad.). *Madrid: Trotta, Clásicos de la cultura*.

“Die Welt ist meine Vorstellung:“ - dies ist die Wahrheit, welche in Beziehung auf jedes lebende und erkennende Wesen gilt; wiewohl der Mensch allein sie in das reflektierte abstrakte Bewußtsein bringen kann: und thut er dies wirklich; so ist die philosophische Besonnenheit bei ihm eingetreten. Es wird ihm dann deutlich und gewiß, daß er keine Sonne kennt und keine Erde; sondern immer nur ein Auge, das eine Sonne sieht, eine Hand, die eine Erde fühlt; daß die Welt, welche ihn umgiebt, nur als Vorstellung da ist, d.h. durchweg nur in Beziehung auf ein Anderes, das Vorstellende, welches er selbst ist”. Schopenhauer, A., Frauenstädt, J., & Hübscher, A. (1859). *Die welt als wille und vorstellung* (Vol. 2). Leipzig: Brockhaus.

«ser que busca» es alguien que se pregunta, que se cuestiona a sí mismo, a los demás y al mundo. La vida es una búsqueda inacabable, un constante ir cuestionándonos sin encontrar la respuesta definitiva”. (Mèlich, J. C, 2010.pág 20) De manera que dicha pregunta habita una dimensión ética indispensable para pensar lo que es incuestionable desde los valores morales y absolutos, por eso debemos colocarla en el campo situacional, dónde, cuándo y cómo.

En consecuencia Grisales nos propone “No es pues menos cierto que ser, implica sujetarse al tiempo, y las maneras que hemos encontrado para referirnos al ser están planteadas en una dinámica temporal y espacial que ha ido cobrando sentido, es decir que su peso es un referente en la humanización para comprender lo que hoy hemos llegado a ser” dicha postura hace parte de la lectura de los planteamientos de Michel Foucault en esa revisión y búsqueda sistemática por el conocimiento de uno mismo desde la genealogía <sup>8</sup>

“El sujeto es aquel que se sirve de medios para hacer cualquier cosa que sea. Cuando el cuerpo hace algo es que existe un elemento que se sirve de él, y este elemento no puede ser más que el alma, y no el propio cuerpo. El sujeto de todas estas acciones corporales, instrumentales, de lenguaje, es el alma, el alma en tanto que se sirve del lenguaje, de los instrumentos y del cuerpo”. (Foucault, M,1982. pág. 47)

### ***Pedagogía Social***

---

<sup>8</sup> “La genealogía se diferencia por tanto de la historia de los historiadores en que más que pretender dar cuenta del pasado, plantea la necesidad de indagación de los procesos que han hecho posible en la historia una configuración presente. La genealogía es una forma específica de indagación que requiere el análisis minucioso de la sucesión de procesos de avasallamiento más o menos profundos, más o menos independientes entre sí, que tienen lugar en la cosa, a lo que hay que añadir las resistencias utilizadas en cada caso para contrarrestarlos, las metamorfosis intentadas con una finalidad de defensa y de reacción, así como los resultados de contracciones afortunadas”. (Foucault, M,2005. pág 15). *La hermenéutica del sujeto/The Hermeneutics of the Subject: Cursos Del College De France, 1981-1982/Lectures at the College De France, 1981-1982* (Vol. 237). Ediciones Akal.

Los conceptos anteriormente propuestos tienen su base en la pedagogía social como línea investigativa, donde concebimos la educación como un proceso a lo largo de la vida en el que la relación vertical que se ha construido históricamente en el ámbito escolar, se replantea y se pone en tensión con una propuesta base dentro de lo que hemos recorrido como práctica pedagógica en articulación con el semillero Expedición Dignidad, esta tensión se plantea desde la relación “Tutor - tutorado” donde le apostamos a una relación cara a cara, un encuentro próximo el cual a través del reconocimiento de cada uno de nuestros estudiantes nos plantea una propuesta educativa que atiende al territorio y las cotidianidades que de él emergen, por tanto hacemos una apuesta por una educación libertaria y emancipadora, que permita pensar en un sujeto digno que desde los planteamientos de Paulo Freire no es posible sin la puesta en escena del discurso, la acción y la utopía.

*La educación tiene sentido porque el mundo no es necesariamente esto o aquello, porque los seres humanos somos proyectos y al mismo tiempo podemos tener proyectos para el mundo. La educación tiene sentido porque las mujeres y los hombres aprendieron que se hacen y se rehacen aprendiendo, porque las mujeres y los hombres pudieron asumirse como seres capaces de saber, de saber que saben, de saber que no saben. De saber mejor lo que ya saben, de saber lo que todavía no saben. La educación tiene sentido porque, para ser, las mujeres y hombres necesitan estar siendo. Si las mujeres y los hombres simplemente fueran, no habría por qué hablar de educación. (Freire, P, 2006. pág. 47).*

De manera que nuestra propuesta educativa no podría pensarse al margen de lo cotidiano, de la reivindicación, y reunificación, qué además pensamos desde el acto de

sembrar, cocinar y comer, constituyendo nuestros mundos de la vida y que a manera de ser constantes terminamos por invisibilizar su contenido político, histórico, cultural y educativo.

No existe para nosotros una educación sin el cuidado del otro, por eso nuestra visión está vinculada necesariamente al territorio; es pues una educación territorial que además debe implicar el cuidado de nosotros mismo, y en ese sentido la cocina confiere dignidades desde la transformación alimentaria y social. La comida interpela al ser desde la decisión de lo que se come o puede comer y de lo que prepara para el otro y para sí mismo, las transformaciones se dan en la tierra y en la cocina, por eso el aula se convierte en territorio y en cocina, los lugares donde el maestro se transforma en simultánea con sus estudiantes.

## Metodología



*¡Ya basta! quiso decir: no queremos inclusión en Su Mundo, sino co-existir desde nuestra autonomía —en resumidas cuentas, luchamos por un mundo donde quepan muchos mundos—.*

*Movimiento zapatista (1994)*

Este trabajo investigativo se enmarca desde una perspectiva de investigación cualitativa que es visto desde la mirada de:

*Los procesos de investigación cualitativa son de naturaleza multicíclica o de desarrollo en espiral y obedecen a una modalidad de diseño semiestructurado y flexible. Esto implica, por ejemplo, que las hipótesis van a tener un carácter emergente y no preestablecido y que las mismas evolucionarán dentro de una*

*dinámica heurística o generativa y no lineal verificativa, lo que significa que cada hallazgo o descubrimiento, en relación con ellas, se convierte en el punto de partida de un nuevo ciclo investigativo dentro de un mismo proceso de investigación.*  
(Sandoval. 1996. pág. 41)

Comprender el proceso de investigación desde esta mirada nos posibilita leer el territorio de Micoahumado, la Institución Educativa y los estudiantes como un todo integral donde a través de una perspectiva dialógica del conocimiento, se construyen colectivamente procesos de enseñanza y aprendizaje pertinentes territorialmente, configurándose en experiencias educativas significativas, las cuales buscan fortalecer desde la práctica nuevos procesos investigativos, sociales y comunitarios.

Así pues, las epistemologías del sur configuran la apuesta política de conocimiento que fundamenta esta investigación reconociendo la cocina y la huerta como espacios de múltiples saberes y epistemes a reivindicar, donde tienen origen propuestas como éstas que buscan construir desde los saberes que han sido invisibilizados históricamente una vida digna, lo anterior fundamentado desde la mirada de:

*[...] las Epistemologías del Sur (ES) adquiere una dimensión ontológica, puesto que, al referirnos a otros saberes, el marco ES se refiere también a otros mundos. Simplemente, los saberes múltiples, o epistemes, se refieren a mundos u ontologías múltiples. Este artículo tiene como finalidad exponer aún más la dimensión ontológica de las ES, situándola en diálogo con ciertas tendencias contemporáneas de la Teoría Crítica, que comparten con las ES su orientación ético-política hacia un aprendizaje de la experiencia, el saber, y las luchas de grupos*

*sociales subalternos, al menos equiparado con aquel de la Academia.* (Escobar, A. 2016. pág. 13)

En esta misma línea, el enfoque de esta investigación es el sentipensante desde una Investigación Acción -IA-, perspectivas que serán abordadas de forma separada para ser explicadas más claramente al lector, pero que se configuran en un entramado metodológico que permite comprender el enfoque crítico desde el cual tiene asidero. Así pues, nos reconocemos en la Investigación Acción, como se plantea desde la mirada de:

*La investigación-acción crítica, emancipatoria incorpora las ideas de la teoría crítica. Se centra en la praxis educativa, intentando profundizar en la emancipación del profesorado (sus propósitos, prácticas rutinarias, creencias), a la vez que trata de vincular su acción a las coordenadas sociales y contextuales en las que se desenvuelven, así como ampliar el cambio a otros ámbitos sociales. Se esfuerza por cambiar las formas de trabajar (constituidas por el discurso, la organización y las relaciones de poder) ...* (Latorre, A. 2004. pág. 30)

La apuesta por una práctica de los maestros en la escuela que sea autorreflexiva, así como ya se ha planteado anteriormente, es también la apuesta por el reconocimiento de los sujetos como un todo con el territorio, con su cultura y los saberes de sus pueblos donde subyacen las nociones del “desarrollo” que quieren ser instauradas; desde aquí se fundamenta el enfoque sentipensante que como lo plantea:

*Sentipensar con el territorio implica pensar desde el corazón y desde la mente, o co-razonar, como bien lo enuncian colegas de Chiapas inspirados en la*

*experiencia zapatista; es la forma en que las comunidades territorializadas han aprendido el arte de vivir.* (Escobar, A. 2014. pág. 16)

Habiendo expuesto el enfoque de esta investigación, consideramos necesario decir que desde esta mirada el sujeto no sólo habita el territorio, sino que razona a partir de él por tanto hemos concebido a la población sujeto de investigación como sujetos multidimensionales, lo que no sólo nos plantea una apuesta por el reconocimiento y el encuentro en otredad sino que también supone un desarrollo analítico de toda la propuesta investigativa desde esta misma mirada, que la hemos comprendido como la forma de acercarse al mundo desde sus distintas dimensiones social, cultural, política entre otras. El análisis multidimensional es a la vez un análisis transdisciplinario ya que, como seres en relación, nos reconocemos a partir de otros y en ese sentido no puede existir un único camino para aproximarnos al mundo y sus distintas representaciones y es la dimensión ontológica<sup>9</sup> necesaria para entender desde esta perspectiva los distintos mundos existentes.

### **Técnicas de Recolección de Información:**

Partiendo de la metodología propuesta anteriormente para esta investigación, buscamos técnicas que fuesen consecuentes con la misma y que a su vez permitieran la recolección de información en la Institución Educativa de Micoahumado.

### ***Relación Tutor/Tutorado***

---

<sup>9</sup> “Los análisis epistémicos y ontológicos emergen entonces como dimensiones necesarias para entender la coyuntura actual de las crisis, la dominación y las tentativas de transformación” (Escobar, A, 2014.pág 148) *Sentipensar con la tierra: Nuevas lecturas sobre desarrollo, territorio y diferencia.* Medellín: Ediciones UNAULA.

Como parte de esta propuesta formativa, se plantea la relación de tutorías en cuanto nos permite construir con los estudiantes relaciones de proximidad <sup>10</sup>y el reconocimiento mutuo a través de la relación cara a cara, donde se permita enrostrar a través de las palabras y el diálogo de saberes a los estudiantes comprendidos como tutorados desde sus propias particularidades y así mismo construir a través del encuentro una base sólida relacional con los maestros, aquí comprendidos como tutores, como lo plantea Grisales (2019) “La idea de conformar esta dupla, es una búsqueda por generar relaciones sólidas, cooperativas, de construcción. Es una cercanía intencionada y consciente del profesor - estudiante (tutor/a-tutorado/a), que nos proporciona un mayor entendimiento de ambos como seres dinámicos, y aportantes en la construcción colectiva del conocimiento.” pág.11

### ***Género epistolar***

Así desde Expedición Dignidad se plantea el género epistolar como otra forma de comunicarnos y conectar con territorios apartados, ya que las cartas tal y como están pensadas desde la propuesta del semillero son en sí mismas un material didáctico contenido por relatos, ilustraciones, fotografías, recetas, actividades y texturas que se convierten en la excusa para construir acción educativa desde la distancia; no sólo volvemos sobre lo epistolar como una posibilidad de narrarnos a través de un ejercicio escrito, sino que también lo concebimos como la manera de afianzar las relaciones de proximidad con los tutorados y como se puede

---

<sup>10</sup> "No existe preocupación por uno mismo sin la presencia de un maestro, pero lo que define la posición del maestro es que aquello de lo que él se ocupa es precisamente el cuidado que pueda tener sobre sí mismo aquel a quien él sirve de guía. El maestro es quien se cuida del cuidado del sujeto respecto a sí mismo y quien encuentra en el amor que tiene por su discípulo la posibilidad de-ocuparse del cuidado que el discípulo tiene de sí mismo. Al amar de forma desinteresada al joven discípulo, el maestro es el principio y el modelo del cuidado de uno mismo que el joven debe de tener de sí en tanto que sujeto". (Foucault, M., 2005.pág 49)

comunicar con una ruralidad apartada que no cuenta con la conectividad desde la cual se ha venido planteando la escuela con motivo del confinamiento.

Teniendo en cuenta que somos sujetos corpóreos y por tanto hemos sido heredados gramaticalmente<sup>11</sup> y estamos constantemente en construcción, “somos seres por hacer o haciéndonos” (Mélích, J, C 2010, pág. 37).

### ***Cocina como Laboratorio***

La cocina como espacio que nos es próximo y cercano se ha constituido en esta propuesta como un lugar que nos proponemos habitar y reivindicar sus saberes para construir conocimiento a partir de las transformaciones alimentarias que allí podemos evidenciar; siendo esta línea de investigación una propuesta que se ve articulada desde la comida y su potencial pedagógico, la cocina se convierte en un aula más que nos permite construir saberes y sabores a través de la acción educativa, “No somos cocineros, nos hacemos cargo de nuestra existencia, y de esta forma nos pensamos en la transformación liberadora de los sujetos con quienes nos encontramos en la acción educativa, por esta razón elaboramos el alimento, lo pensamos y los disponemos para re-crear nuestro mundo.” Grisales (2019) pág. 20

### ***Taller***

El taller lo asumimos desde la noción que se plantea en Expedición Dignidad, siendo una técnica que permite en un principio el encuentro con el otro, teniendo en cuenta la posibilidad socializadora que este nos brinda desde la construcción del conocimiento, donde

---

<sup>11</sup> “Entiendo por gramática un juego del lenguaje, el conjunto de símbolos, hábitos, ritos, valores, normas e instituciones que configuran un universo cultural” (Mélích, J. C. (2010). *Ética de la compasión*. pág. 15)

cada sujeto es la base de la producción intelectual, de manera que no existe una relación de emisor y receptor sobre la base de un único conocimiento posible y estipulado, sino que apelamos a lo cotidiano como entramado de significado del cual los sujetos participantes se abastecen para pensarse a través de sí mismos y del otro, para juntos, describir, analizar y problematizar a partir de visiones críticas que propongan transformaciones sociales.

### ***Recorrido Territorial***

En esta propuesta se plantea el recorrido territorial como técnica que permite el registro temporal y espacialmente a través de los sentidos que se abren para interpretar lo que acontece en el territorio ,constituyéndose en un ejercicio que le posibilita a los participantes agudizar sus sentidos para identificar las distintas problemáticas que les rodean, además de buscar un reconocimiento de sí mismos y del entorno, con la comida llevada al centro del pensamiento, como premisa para interpretar el espacio habitado, siendo esto parte fundamental para generar acción educativa desde un enfoque territorial. De esta manera Expedición Dignidad plantea la necesidad de incorporar, pasar por el cuerpo y recrear los sentidos para comprender lo que significa la comida en nuestra vida, y en nuestro territorio.

### ***Registro y análisis de material audiovisual***

El registro audiovisual se configura como parte fundamental de este proceso, ya que las imágenes obturadas y los videos realizados se convierten en la fuente fundamental de reconocimiento del territorio y hacen parte del primer acercamiento con los y las estudiantes de la Institución Educativa; así mismo, la fotografía es entonces para nosotros en esta propuesta una lectura del mundo a través de los símbolos que existen en él, la imagen es acción comunicativa en tanto nos permite ingresar el retrato al mundo de la vida, el territorio

y los sujetos que a través de distintos ángulos nos muestran una realidad<sup>12</sup> Sujeta a la mirada de quién hace la fotografía; por ello nos recogemos en lo planteado por Hernández (2020) que plantea “Una fotografía es la recreación ritual para la memoria de un tiempo vivido y escenificado, es relato y no dato.” pág.34

### ***Grupo Focal***

Los grupos focales se plantean como un espacio de discusión y de significado en el que los participantes hacen uso del discurso para plantear sus visiones y postulados sobre un tema en específico y por eso se hace indispensable la observación participante en cuanto “El único medio para acceder a esos significados que los sujetos negocian e intercambian es la vivencia, la posibilidad de experimentar en carne propia esos sentidos, como sucede en la socialización” (Guber, R,2011. pág.55) además el análisis del discurso para identificar e interpretar aquello que se plantea; por ende, no hay espacio para la censura cuando lo que se pretende es acercarse a la realidad a partir de lo que expresa el otro por medio de su acción comunicativa, y donde subyacen, en ocasiones: exclusiones, privilegios, prohibiciones, deseos, poderes, y luchas.

Desde los planteamientos de Foucault (1987) la importancia del análisis “no residía ya más en lo que era el discurso o en lo que hacía, sino que residía en lo que decía: llegó un día en que la verdad se desplazó del acto ritualizado, eficaz y justo, de enunciación, hacia el

---

<sup>12</sup> “En ese proceso, el registro es una especie de cristalización de la relación vista desde el ángulo de quien hace las anotaciones o fija el teleobjetivo de la cámara. Pero este ángulo no es equiparable a "la realidad registrada", en primer lugar, porque un registro no puede dar cuenta de todo, sino que implica un recorte de lo que el investigador supone relevante y significativo. Los criterios de significatividad y relevancia, a su vez, responden al grado de apertura de la mirada del investigador en esa etapa de su campo” (Guber, R,2011. pág. 94). La etnografía: método, campo y reflexividad. Siglo XXI editores).

enunciado mismo: hacia su sentido, su forma, su objeto, su relación con su referencia”. pág. 20. En ese sentido debemos trascender del discurso en su realidad material de cosa pronunciada o escrita, para adentrarnos en sus múltiples dimensiones.

### ***Revisión documental***

La revisión documental permite acercarnos a otras investigaciones desde la perspectiva cualitativa y enmarcadas dentro de nuestros ámbitos conceptuales como lo son: la soberanía alimentaria, sujeto digno y pedagogía social, además de lo que se ha elaborado en documentos oficiales y legales sobre el territorio en el municipio de Morales y el corregimiento de Micoahumado, indispensable para los análisis, las problematizaciones y la fundamentación que aquí se pretende.

### ***Entrevista***

La entrevista como parte de las técnicas investigativas utilizadas en esta propuesta, es vista como una conversación guiada entre los actores inmersos en este proceso, porque es a través del encuentro cara a cara que conseguimos ver un ejercicio conversacional y anecdótico, expresando diversas sensaciones y sentidos, en los cuales se expone de manera amplia, el contexto donde tiene lugar la entrevista; y a su vez, le permite al entrevistado generar su propia reflexión, y ordenar su relato para profundizar de manera consciente sobre sí mismo, el territorio que habita y por el que es habitado; de esta forma reconocemos:

*La entrevista es una situación cara-a-cara donde se encuentran distintas reflexividades, pero, también, donde se produce una nueva reflexividad. Entonces la entrevista es una relación social a través de la cual se obtienen enunciados y*

*verbalizaciones en una instancia de observación directa y de participación.* (Guber, R. 2011. pág. 69)

### ***Cuaderno de trabajo***

El cuaderno de trabajo constituye aquí una técnica que permite pasar por los sentidos la experiencia vivida, de manera que suscita un ejercicio de pasar por el cuerpo aquello que posteriormente en la interpretación ordenaremos de manera narrativa, y que como se plantea desde Expedición Dignidad no trabajamos el diario de campo porque en sí, no es una investigación etnográfica con la rigurosidad descriptiva necesaria, aunque retomemos asunto de dicha técnica porque es una construcción de lecturas de relaciones dinámicas en la cual el tiempo y el espacio son elementos esenciales de comprensión de la alteridad.

### ***Enrutante***

Se plantea aquí el enrutante dentro de las técnicas metodológicas, a partir de su condición de hipertextualidad la cual nos muestra la posibilidad que tiene un alimento de ser abordado desde sus múltiples dimensiones, por ello permite ser el orientador de las preguntas por el origen, las cartografías, mercados, recetas y relatos que permiten saberes y conocimientos sobre el mismo que debemos desentrañar para ponerlos en relación y problematización en colectividad.

Este alimento del cuál proponemos conocer su condición de multidimensionalidad, no se presenta ante nosotros de forma fortuita, éste es seleccionado según su recurrencia en las ingestas que se hacen en la cotidianeidad y la relación que tejen los distintos territorios ya que es la base de su configuración identitarias; sin embargo, este elemento será abordado

con mayor profundidad y alcance como metodología pedagógica durante el desarrollo de la presente investigación.

## Matriz metodológica

A continuación, presentaremos una ficha que contiene de forma detallada, cada uno de los objetivos específicos y las técnicas utilizadas durante el proceso investigativo que permiten el desarrollo a cabalidad de los objetivos propuestos, reconociendo las herramientas utilizadas y los productos que surgen como fuentes primarias de la presente monografía.

OBJETIVO ESPECÍFICO	TÉCNICAS	HERRAMIENTAS	PRODUCTOS	AUTORES Y AUTORAS
1. Describir el alcance pedagógico de la soberanía alimentaria en la formación de un sujeto digno para el territorio de Micoahumado. 	1.1 Género epistolar	1.1.1 Carta taller	1.1.1.1 Narrativas 1.1.1.2 Enrutante 1.1.1.3 Recetas	Mèlich, J. C. (2010). Mèlich, J. C. (1996).
	1.2 Relación Tutor / Tutorado	1.2.1 Personajes del arroz	1.2.1.1 Hoja de vida de tutorado	Grisales, C. L. (2019). Mèlich, J. C. (1996). Foucault, M. (2005) Freire, P (1968)
	1.3 Cuaderno de Trabajo	1.3.1 Cámara fotográfica y de videos	1.3.1.1 Fotografías y documental	Grisales, C. L. (2019).
	1.4 Taller huella hídrica	1.4.1 Guía de taller huella hídrica 1.4.2 Relatoría del taller	1.4.1.1 Cadaver exquisito	Expedición Dignidad. (2019).
	1.5 Análisis de fuentes documentales	1.5.1 Matriz de procesamiento 1.5.2 Ficha de lectura		
	1.6 Taller comida mestiza	1.6.1 Guía de taller: Comida mestiza 1.6.2 Relatoría del taller	1.6.1.1 Banco de semillas escolar	Expedición Dignidad. (2019).
	1.7 Laboratorio de cocina: Tsampa -comida en otredad-	1.7.1 Guía de laboratorio: Tsampa - comida en otredad- 1.7.2 Relatoría de laboratorio		Expedición Dignidad. (2019).
	1.8 Taller Comida por los poros	1.8.1 Guía de taller: Comida por los poros. 1.8.2 Relatoría de taller		Expedición Dignidad. (2019).
	1.9 Taller de Cicatrices	1.9.1 Guía de taller de Cicatrices 1.9.2 Relatoría de taller	1.9.1.1 Narrativas	Grisales, C. L. (2019).

Tabla 1: Primer objetivo específico

OBJETIVO ESPECÍFICO	TÉCNICAS	HERRAMIENTAS	PRODUCTOS	AUTORES Y AUTORAS
<p>2. Analizar la relación cosechero/a - cocinera/o como acción educativa pertinente territorialmente en el corregimiento de Micoahumado.</p> 	2.1 Género epistolar	2.1.1 Carta taller 2.1.2 Cámara fotográfica y de video	2.1.1.1 Narrativas. 2.1.1.2 Recetas	Mèlich, J. C. (2010). Mèlich, J. C. (1996).
	2.2 Entrevista semiestructurada a cocineras/os y cosecheros/as	2.2.1 Formato de entrevista semiestructurada	2.2.1.1 Recetas 2.2.1.2 Narrativas 2.2.1.3 Material audiovisual	Guber, R. (2011)
	2.3 Cocina como laboratorio Ancestra	2.3.1 Cámara fotográfica y de videos 2.3.2 Guía de Cocina como laboratorio 2.3.3 Relatoría de Laboratorio		Expedición Dignidad. (2019)
	2.4 Taller marcas en la mesa.	2.4.1 Guía de taller 2.4.2 Relatoría de taller	2.4.1.1 Narrativas orales	Expedición Dignidad. (2019)
	2.5 Taller comida mestiza	2.5.1 Guía de taller 2.5.2 Relatoría de taller		Expedición Dignidad. (2019)
	2.6 Taller de territorio	2.6.1 Guía de taller 2.6.2 Relatoría de taller		Expedición Dignidad. (2019)
	2.7 Recorrido territorial	2.7.1 Guía de recorrido 2.7.2 Cámara fotográfica 2.7.3 Cuaderno de trabajo	2.7.2.1 Material audiovisual	Grisales, C.L. (2019)
	2.8 Cocina como laboratorio: Lomo al trapo	2.8.1 Guía de laboratorio 2.8.2 Cámara fotográfica 2.8.3 Relatoría de Laboratorio		Expedición Dignidad. (2019)
	2.9 Grupos de discusión	2.9.1 Guía de grupo de discusión 2.8.2 Fichas de lectura		Guber, R. (2011) Foucault, M. (1987)

Tabla 2: Segundo Objetivo Específico

OBJETIVO ESPECÍFICO	TÉCNICAS	HERRAMIENTAS	PRODUCTOS	AUTORES Y AUTORAS
<p>3. Diseñar una cartilla para una educación pertinente en el territorio que fundamente la relación cosechero/a - cocinera/o para la acción educativa de la soberanía alimentaria en la Institución Educativa de Micoahumado</p> 	3.1 Taller "Museo de la cocina"	3.1.1 Ilustraciones 3.1.2 Relatoría de taller	3.1.1.1 Cartografías de las cocinas 3.1.2 Narrativas orales	Expedición Dignidad. (2019)
	3.2 Cuadernos de trabajo	3.2.1 Cámara fotográfica y de video		Expedición Dignidad. (2019) Grisales, C. L (2019)
	3.3 Cocina como laboratorio: Causa limeña	3.3.1 Cámara fotográfica y de video 3.3.2 Guía de laboratorio 3.3.3 Relatoría de laboratorio de cocina		Expedición Dignidad. (2019)
	3.4 Registro de material audiovisual	3.4.1 Cámara fotográfica y de video	3.4.1.1 Fotografías y material de video	Hernández, V. (2020)

Tabla 3: Tercer objetivo específico

## Capítulo 2

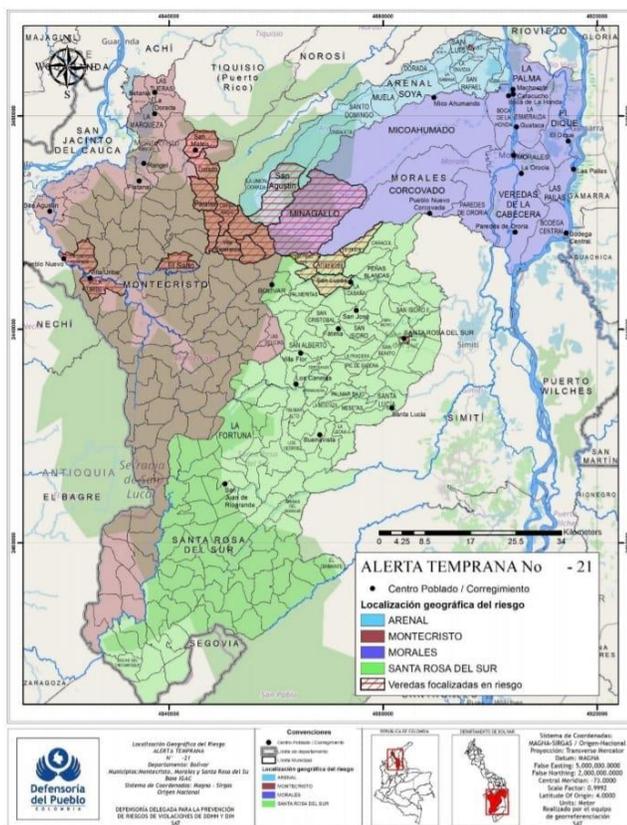
De la tierra a la mesa.



*Si el pueblo avanza, la tierra viene con él.*

*-Mario Benedetti*

### Contextualización del territorio



Mapa del corregimiento de Micoahumado - Sur de Bolívar. Defensoría del pueblo de la alerta temprana.

En el medio de la serranía de San Lucas, región montañosa del sur de Bolívar se encuentra ubicado el corregimiento de Micoahumado que como parte del municipio de Morales pertenece a la subregión del Magdalena Medio -siendo ésta una de las más afectadas por el conflicto armado en nuestro país- tiene una posición geoestratégica que permite el tránsito de diferentes actores armados entre los departamentos de Bolívar y Santander; las disputas territoriales que se han dado en el territorio han ocasionado el confinamiento de la población civil en repetidas ocasiones. Éste corregimiento fue fundado aproximadamente hace sesenta años por migrantes de diversas regiones del país, predominando ampliamente la ocupación de los Santanderes<sup>13</sup> y de Antioquia; quiénes en búsqueda de un nuevos horizontes para habitar, llegan a la serranía con el oficio de aserradores, quiénes perdidos en la inmensa selva y en busca de alimento se encuentran con diferentes animales de monte, entre ellos el “mono marimonda” y para alimentarse en la nueva tierra deciden ahumarlo, ya que ésta técnica de cocción posibilita la conservación de la carne por mayor tiempo; es así como se fueron asentando los primeros pobladores de éste territorio y lo nombraron en honor a dicha preparación.

Al estar ubicado en una zona montañosa, Micoahumado posee una gran diversidad de pisos térmicos lo que le permite tener dentro del territorio una amplia variedad de cultivos como lo son: el arroz, el maíz, el plátano, la papa, yuca, cacao, fríjol; y frutas como: aguacate y mango. Así mismo, gracias a su geografía escarpada y llena de vegetación posee una diversidad amplia de tipos de suelo que varían según el grado de humedad que contengan lo que determina su coloración, es decir, a medida que se asciende por la serranía de San Lucas

---

<sup>13</sup> Haciendo alusión a la región de Santander y Norte de Santander.

vemos cómo el suelo se transforma en tonalidades y en composición<sup>14</sup>; así mismo, al ser Micoahumado un territorio mayoritariamente rural, la población que lo compone se dedica dentro de sus actividades económicas a la agricultura, la ganadería, la minería y la piscicultura dividiéndose así en el territorio, como se puede evidenciar en la siguiente infografía:

---

<sup>14</sup> Esto como podemos leer detalladamente en el siguiente Cuaderno de trabajo: “El ingreso de Morales se da con suelos terrosos, y mucha presencia de piedras. La lluvia es intensa y el suelo tiene mucha carga de agua por la intensidad de las últimas horas, ya lleva 24 horas. A lo largo del corregimiento, habremos de encontrar suelos más arcillosos en algunos tramos, tales como los vertisoles que se expanden y contraen rápidamente al humedecerse y secarse, tal como lo comprobé al día siguiente cuando dejó de llover; en otros, suelos pantanosos con gran presencia de materia orgánica como los histosoles, un suelo de manejo delicado por su fragilidad, algunos oxisoles bastante rojizos, y de gran porosidad, pero de baja fertilidad, estos son suelos de una mayor evolución, así como ultisoles, un suelo de poca fertilidad y de textura arcillosa, se desarrollan en este tipo de zonas de vida por la gran humedad, son también como los oxisoles, suelos muy ácidos; también hay entisoles, que pertenecen a suelos más inestables y jóvenes en su formación, son de tonalidades marrones” (Grisales, C, 2021)



Es a través de nuestro recorrido por el territorio que logramos evidenciar, lo que se planteaba dentro del EOT<sup>15</sup> y es la gran capacidad agrícola que posee el corregimiento de Micoahumado, siendo una de las principales despensas agrícolas del territorio de Morales, a razón de su variedad de cultivos en el territorio no existe en el territorio una problemática de

<sup>15</sup> EOT o Esquema de Ordenamiento Territorial.

desabastecimiento; en cambio, ha sido el difícil acceso que se tiene al territorio lo que ha generado problemáticas -sobre todo para la población campesina- en la comercialización de los productos que tienen dentro de su cosecha, en ocasiones incluso causando pérdidas a el campesino. Al ser una pendiente cada uno de los cultivos logran verse en las laderas del territorio, lo que significa que, con el uso de agroquímicos en las cosechas y el nivel de drenaje en el suelo, por proceso de infiltración y escorrentía pueden ser causalidad de contaminación las fuentes hídricas que abastecen de agua a todo el corregimiento.<sup>16</sup>

El clima de Micoahumado podría caracterizarse por ser húmedo, y en ese sentido producir cantidades de agua que mantiene las condiciones de humedad en el suelo, esa capacidad de retención según Strahler, A. N., & Strahler, A. H. (1991). “depende ampliamente de su textura. Por ejemplo, un suelo arenoso tiene una pequeña capacidad de campo; un suelo arcilloso tiene una gran capacidad de retención” p.174, este último es característico en el corregimiento.

El agua proviene de la precipitación constante y de los afluentes del río Magdalena, que no sólo baña sus montañas, sino que también estructura su territorio, es su forma de conectar con las “centralidades” y también ha sido el río quien los ha aislado ya sea por razones naturales, es decir la creciente y desbordamiento que en ocasiones impide su tránsito, o el control y la disputa territorial en dónde los actores hacen del río su aliado para moverse a lo largo del mismo; llegar al corregimiento de Micoahumado<sup>17</sup> supone atravesar esta

---

<sup>16</sup> Este apartado se retoma del “Cuaderno de trabajo” de la profesora Clara Grisales en su visita al territorio en el año 2021. El cuaderno de trabajo en esta investigación, es una técnica fundamental donde el investigador plasma a través de las palabras su experiencia vivida como parte del encuentro en otredad.

<sup>17</sup> “Por ello quiero narrar cómo ha sido llegar a Micoahumado, ya que es una travesía que inicia después de nuestro trayecto de Medellín a Aguachica - César -un trayecto de aproximadamente nueve horas- ; una vez en este municipio debemos tomar un colectivo hacia Gamarra donde debemos abordar el Ferry en un corto recorrido de treinta minutos atravesamos el río Magdalena para así continuar con nuestra Expedición;

corriente natural de agua dos veces por ello la implicaciones que trae consigo no poder cruzar para una población que su forma de acceder a alguno servicios como el de salud es saliendo de su territorio para la cabecera municipal o incluso en ocasiones se deben desplazar a los departamentos de César y Santander, además de ello la comercialización de sus productos se hace -en la mayoría de las ocasiones- en las centralidades de dichos departamentos. A pesar de lo anterior, el río no supone para las comunidades una racionalidad que les permita consolidar las apuestas identitarias, es una comunidad que se ha constituido a espaldas del río a pesar de su relación indisoluble con el mismo.

Como hemos venido expresando a lo largo de esta búsqueda por contextualizar el territorio de Micoahumado, una de las problemáticas sociales que más le aquejan es el Conflicto Armado que se vive en el territorio nacional a razón de ello y teniendo en cuenta el aislamiento en el que se encuentran, los habitantes del Corregimiento han creado estrechos vínculos como lo son el Grupo de jóvenes: “somos territorio”, la junta de acción comunal, el grupo de mujeres, que les han permitido como localías, subsistir ante estas situaciones; así mismo, al ser un territorio apartado su tejido comunitario ha sido fortalecido para de ésta forma consolidar como parte de sus apuestas colectivas por un territorio en paz trabajos conjuntos con organizaciones como la Comisión de la verdad o el PDPMM. La institucionalidad no tiene presencia aquí, por lo tanto, en comunidad han realizado acciones conjuntas con acuerdos locales, de esta forma son los líderes y lideresas de la comunidad quiénes sirven de mediadores con los diferentes entes.

---

posterior a ello debemos dirigirnos a la terminal de Morales donde abordaremos una panga que en veinte minutos nos llevará a Moralito un pequeño poblado donde tomaríamos nuestro último medio de transporte, un camión que nos llevaría en ascenso por la Serranía de San Lucas son poco más de cuatro horas de camino hasta llegar a nuestro destino el Corregimiento de Micoahumado”. (Buitrago, A, 2022)

Como parte de una reserva forestal el suelo del Corregimiento está caracterizado con potencial protector- productor, esto hace que en el territorio se generen problemáticas como lo son el avance de la frontera agropecuaria y los cultivos ilícitos; como una forma de mitigar las implicaciones que esto trae consigo, por ello propuestas como la del Plan de Desarrollo y Paz del Magdalena Medio -PDPMM- buscan reemplazar los cultivos ilícitos del territorios por plantaciones de fríjol como parte de las apuestas productivas de paz en el corregimiento, sin embargo, esta no ha tenido los resultados esperados ya que con los precios bajos en un mercado globalizado, un difícil acceso al territorio a través del transporte y el proceso de comercialización afectado por la salida del grano a los centros de acopio, resultan en cultivos poco rentables para el campesinado lo que ha ocasionado una disminución de forma progresiva de la siembra de éste alimento en el territorio.<sup>18</sup>

Es importante resaltar aquí, que la contextualización que se hace de Micoahumado ha sido construida a través de la experiencia de conocer, habitar y sentir este territorio como maestros y maestras, ya que a razón de ser un lugar apartado e invisibilizado los documentos oficiales<sup>19</sup> eran pocos e incluso algunos de ellos eran muy antiguos, lo que impide hacer una caracterización del territorio a través de dichas fuentes, por ello recurrimos a la experiencia narrativa propia como fuente primaria que permite hablar de Micoahumado como una experiencia vívida, contrastando con elementos propios del paisaje geográfico que buscan ser explicativos para todo aquel que se remita a ésta investigación.

---

<sup>18</sup> El Esquema de Ordenamiento Territorial, 2014, suministró parte de la información que se plantea en este apartado.

<sup>19</sup> El Plan Municipal de Educación fue solicitado ante la Institucionalidad del municipio de Morales por medio de un derecho de petición que no fue respondido, por tanto, no se pudo contar con estos documentos para esta investigación.

### Capítulo 3

#### De Carta en carta, de panga en panga.



*“El sabor del maíz era igual entonces. Siempre ha sido nuestra carne, nuestro principal alimento y mientras lo comamos seguiremos siendo los mismos”*

*Federico Navarrete (1998)*

#### Un viaje a la comida como centro del pensamiento.

Desde nuestro recorrido para llegar al municipio de Morales y posteriormente al corregimiento de Micoahumado partiendo de nuestro departamento Antioquia, fueron muchas las geografías que nos acompañaron y en el tramo que conduce del Cesar a Bolívar. La presencia de humedales que son aprovechables para el cultivo de arroz, y extensiones de tierra dedicadas al cultivo de palma de aceite, cacao y maíz, que evidencian lo que ya los tutorado/as nos presentaban en sus relatos, además de que en cada uno de nuestros encuentros, entre ofrendas, memorias, dibujos y cuentos la presencia de estos alimentos notaba la importancia que comprendía para ellos, pues la mayoría de recetas que manifestaban, tenían de algún modo u otro el arroz, el cacao o el maíz como base.

Atravesamos el río Magdalena para reconocer las diversidades que convergen en el corregimiento de Micoahumado debido a los procesos migratorios que lo conforman, es así

como podemos encontrar a Doña Delia Pava, una mujer cocinera que nos recibe en su casa mientras arregla la carne que hará parte del almuerzo, dejando claro su origen norteño,<sup>20</sup> los acentos nos plantean una distinción mediante el lenguaje, diferente a quiénes buscan reivindicarse como oriundos del territorio; es importante entonces aquí detenernos a pensar sobre los procesos identitarios que convergen dentro del corregimiento, los sincretismos que de estos encuentros devienen, así como las diferentes técnicas, preparaciones o formas de intercambio que confluyen, las tradiciones propias que traen quiénes llegan a poblarlo, y cómo estas se encuentran con quiénes ya lo habitan; es a partir de este encuentro que volvemos sobre la pregunta de cómo esto podría afectar o impulsar la consolidación de una soberanía alimentaria que se piense en relación entre el espacio de la cocina, la siembra, las técnicas y los alimentos que llegan a sus cocinas.

Es Doña Delia, una mujer tímida con una sonrisa amable, y es quién nos da una bienvenida a su hogar mientras realiza el *pringao*<sup>21</sup>, para así continuar con la preparación de su sancocho de gallina. Ella, una cocinera, quién con cada una de sus acciones busca hacernos sentir a gusto en su cocina, es quién primero pone de manifiesto una pregunta que aún hoy queda en nuestra mente, y es, cómo se han marcado las diferencias entre el centro y las periferias y entre las zonas altas y las bajas, cómo cambian las formas de alimentación en una zona rural resguardada por la serranía de San Lucas; es así como nos encontramos con los relatos que narran una herencia cazadora frente a la ingesta de animales de monte como el ñeque, el pajuil, o incluso -ahora con menos frecuencia- el mico, pero también nos habla de

---

<sup>20</sup> Es la forma en que algunos de los habitantes de Micoahumado que provienen de la zona norte de Bolívar se nombran.

<sup>21</sup> Es una técnica de lavado de la carne, que consiste en introducir el pollo crudo en agua hirviendo y dejarlo ahí por unos minutos.

una centralidad apartada donde nos encontramos con algunos alimentos que traen consigo quiénes migran a este territorio, y que al no ser parte de los cultivos en el corregimiento transforman la realización de una receta y su tradición culinaria.

Nuestro país ha sido trazado desde las centralidades y ello ha de plantear unas formas de habitar los territorios, trascendiendo su noción de espacialidad, han sido designados como centralidades por el flujo económico, la presencia institucional y la posibilidad de comercialización, las distinciones entre centralidad y periferia están presentes en conversaciones con los habitantes del territorio, aludiendo a lugares de la centralidad o incluso reconociéndose como parte de la misma, y es porque en la periferia se reconoce entonces lo “marginal”, aquello olvidado o que se pretende olvidar, así mismo el ser campesino allí implica las dificultades para comercializar los productos con la centralidad, siendo en ocasiones el intermediario entre el cosechero y el comprador quién se queda con la mayor ganancia; no necesariamente la periferia se configura en una distancia amplia con la centralidad -si hablamos en términos geográficos- sino que hace parte de un aislamiento al que han sido sometidos a razón de habitar estos territorios, particularmente en Micoahumado el conflicto armado que aún hoy experimentan también ha servido para afianzar las brechas entre la centralidad y el territorio.

*A la cabecera municipal, el campesino de acá saca el platanito y el frijol, ahí en el pueblito tienen los camiones que se los llevan para Ocaña, la economía básica de acá es el frijol y el maíz, y la ganadería a baja escala, el aguacate en cosecha le da a uno veinte mil pesos por un cesto, vale más la bajada”. Al fondo Luis Giménez dice “uno baja a Morales y se muere de hambre, allá no es que se venda mucho, lo*

*único que va para afuera es el frijol y el maíz. (Diálogo personal con Lazariel Moreno.2021<sup>22</sup>)*

Si bien Micoahumado es un territorio rodeado por el río Magdalena, no hay unas prácticas concretas frente a este, como se ha expresado con anterioridad en nuestra contextualización, más allá de ser la ruta u obstáculo para conectarse con otros territorios y traer algunos alimentos de afuera; los habitantes del territorio no han construido o por lo menos no se hace evidencia de una ontología relacional<sup>23</sup> frente al río, son conscientes de que éste los implica pero no les constituye una tradición ribereña y de proximidad para ellos la cual se hace visible en la comida que como venimos planteando se constituye en una base identitaria de los territorios; de ésta misma forma, tampoco podríamos afirmar una conciencia en la relación de sentido consolidada con la Serranía de San Lucas, ya que es incluso en ese complejo montañoso de selva espesa que rodea Micoahumado donde se lograría observar de forma más clara el encuentro sujeto-objeto que la comunidad ha generado con las montañas que le rodean.

Comprender la forma en que se estructura el territorio, nos permite reconocer en el mismo las diversidades que le conforman, y en las cuales descubrimos a través del sancocho de Doña Delia, la añoranza por la arracacha como parte de su receta principal, o a una mujer ribereña de Puerto Wilches como Inés Cure, quien por su tradición pesquera recuerda el lanzar de la atarraya para conseguir un pescado que hoy le resulta lejano, a pesar de la

---

<sup>22</sup> Lazariel Moreno -cosechero y campesino- y Luis Giménez -transportador de alimentos- son habitantes del corregimiento de Micoahumado, en una conversación personal que se llevó a cabo en una vereda cercana, pronto esta conversación se constituyó en un grupo focal por la experticia de nuestros interlocutores.

<sup>23</sup>En las ontologías dualistas modernas se plantea [...] “una ontología dentro de la cual la montaña es un ser discreto e inerte, un objeto sin vida, llevada a su eventual destrucción, como en la minería a cielo abierto de oro o carbón” mientras que en las ontologías relacionales “la montaña es vista como un ser sintiente, el tratamiento que se le da es completamente diferente”. p.58 Escobar, A. (2014).

cercanía de su territorio al Río Magdalena. A Micoahumado podemos reconocerlo, como un territorio con una tradición cosechera; de esa ausencia del pescado a la abundancia del frijol, que según Inés posibilita intercambios y ofrendas entre la comunidad para que no exista la necesidad de comprarlo, como sí se hace con el arroz, el cual paradójicamente configura la cotidianidad de las cocinas y las comensalías de sus habitantes, eso logramos reconocer desde nuestras primeras comunicaciones con el territorio a partir del género epistolar, constituyéndose en una ruta para acceder a las múltiples dimensiones en las que puede abordarse la comida, como veremos más adelante, esto aún sin experimentar la humedad que implica la intermediación del río Magdalena, o las dificultades sociales y naturales para adentrarnos en la serranía de San Lucas que solamente comprendemos de manera más amplia cuando nos desacomodamos a partir de un viaje que implicó pensarnos para despojarnos de nuestras propias incertidumbres, para ilusionarnos con nuestra condición de ser maestros e incluso confrontarla.

A partir de las dificultades físicas, económicas, políticas, naturales e incluso culturales que nos suponía adentrarnos en una Colombia profunda, nos encontramos con las exigencias de bioseguridad y gestión que proponen las instituciones en nuestro país, y que sin ellas era imposible nuestro viaje, aunque en muchos de los territorios como Micoahumado la única institución estatal sea la escolar, y en ella misma recaigan responsabilidades de las que no pueden hacerse cargo, teniendo en cuenta lo que significa para un administrativo de la educación escolar del corregimiento salir a la centralidad, dificultades que comprendimos no solamente al montar en ferry y en panga para cruzar el río Magdalena, subirse a carros sin techos y sillones, sino con lo que costaba que unas de nuestras cartas lograra llegar a cada uno de los niños y niñas del corregimiento.

## **De lo cotidiano a lo reflexivo: Un día en la vida de...**

Como lo hemos nombrado anteriormente, ha sido el género epistolar el encargado aquí de comunicarnos -por lo menos en un primer momento- con la escuela de Micoahumado, éste ha sido una alternativa pedagógica ante el aislamiento producto de la pandemia, y sobre todo ha sido disruptivo ante la propuesta de una escuela virtual que en territorios apartados como este no puede ser posible; las cartas fueron protagonistas y viajaron de un territorio a otro, manifestando una educación desde los sentidos: la escucha, el olor y las texturas que evocaban al maíz, el enrutante que como semillero de investigación asumimos; así mismo, las recetas y relatos que compartimos con ellos para hablar de nuestra cotidianidad e invitarlos a que nos contarán en su carta sobre aquellos elementos que constituían su mundo de la vida.

Teniendo en cuenta lo anterior, esta propuesta inicia a través de una reflexión previa entre nuestros compañeros y asesora, para crear una narrativa que permitiera construir un medio de comunicación con la escuela, es así como se genera la fusión de la carta y el taller, ambos elementos trabajados por separado en otros momentos de Expedición Dignidad, pero hay que indicar que si bien las cartas se remitían con propuestas de actividades, el enfoque del taller como un elemento de mayor alcance pedagógico, sólo se materializa en tiempos de pandemia, para poder consolidar un proceso, donde emergen las preguntas que buscan interpelar a los estudiantes desde sus acciones cotidianas, es así como se da inicio a nuestra primera misiva la Carta- Taller que titulamos: “Un día en la vida de...” a través de ella buscamos conocer a nuestros tutorados y tutoradas, y así mismo reconocer su territorio desde

una apuesta formativa que busca una educación otra; es de esta forma como los estudiantes planteaban en sus cartas cuáles eran los tiempos de cultivo, qué cultivos tenían en el territorio, cuáles eran sus alimentos de consumo diario y de dónde provenían dichos alimentos. A partir de una pregunta por la comida, los estudiantes nos narraban sus creencias religiosas, los lugares cercanos o lejanos del territorio, quiénes eran sus familiares y cuáles eran sus labores en Micoahumado, fueron entonces los primeros acercamientos al territorio, visto desde quiénes lo habitaban.

Vivimos, pero no ordenamos nuestra cotidianidad, el enrutante y el género epistolar hacen un corte a la rutina, la fragmentan para que el sujeto se describa y construya una narrativa sobre sí: “La situación de acción<sup>24</sup> constituye en cada sazón para los participantes el centro de su mundo de la vida; esa situación tiene un horizonte móvil, ya que remite a la complejidad del mundo de la vida. en cierto modo, el mundo de la vida al que los participantes en la interacción pertenecen está siempre presente; pero sólo a la manera de -o suministrando el- trasfondo de una escena actual” (Habermas, J. 1987, p.175)

El género epistolar es entonces la posibilidad de acercamiento a lo desconocido, ya que el mundo de la vida suscita lo que es aparentemente conocido, es aquello apromblemático; por esta razón cuando cuestionamos al sujeto en su cotidianidad a partir de una acción comunicativa como la carta, él mismo estructura su narrativa, reconoce en ella su accionar y lo pone en palabras y preguntas que lo interpelan, de una forma cercana y próxima que le permite narrarse a sí mismo desde aquello que es cercano, a partir de su propia experiencia;

---

<sup>24</sup> Die Handlungssituation bildet für die Beteiligten jeweils das Zentrum ihrer *Lebenswelt*; sie hat einen beweglichen Horizont, weil sie auf die Komplexität der Lebenswelt verweist. In gewisser Weise ist die Lebenswelt, der die Kommunikationsteilnehmer angehören, stets präsent; aber doch nur so, daß sie den -Hintergrund- für eine aktuelle Szene bildet. p. 188 Habermas, J., & Habermas, J. (1981). *Theorie des kommunikativen Handelns*

por tanto la acción educativa está dada a través de un maestro que guía el proceso de enseñanza con la cotidianidad del sujeto receptor de la carta, es entonces desde la pregunta por la realidad de los estudiantes en su contexto y las respuestas que de ellos emergen que reconocemos en la escuela a los sujetos en su multidimensionalidad, y cómo de ésta forma constituímos una acción educativa, y por ende simbólica, que entra a dicha cotidianeidad para darle sentido y problematizar el mundo que habitamos, es decir una acción educativa pertinente con el territorio y los sujetos que hacen parte de la escuela.

Esa mirada de sí mismo, a partir de la organización de su propia narrativa, la revelación de actitudes e identidades, encuentran una significación a partir del proceso de comunicación, mediante la escritura y representación ya que en nuestra forma cotidiana de comunicarnos no se encuentra necesariamente una reflexión previa sobre lo que se va a expresar, diferente a lo que permite el género epistolar como un proceso de consideración frente a lo que quiero narrar.

La carta taller la hemos trabajado como lo hacemos al ingresar en la cocina, en la plaza de mercado o en cada uno de nuestros talleres; es decir, en circuitos que nos manifiestan la importancia de cada una de las dimensiones que nos propone la comida al asumirla como acción educativa. Cada carta se encuentra dividida en estaciones a forma de ruta y en esta primera carta decidimos elegir una especia<sup>25</sup> para narrarnos desde sus olores, texturas y relatos que nos adentran en la búsqueda de geografías propias y distantes; así mismo las historias de quiénes habitan dichas geografías; de esta forma y transversalizando las distintas disciplinas que pueden habitar la escuela, construimos a través de la carta formas de abordar

---

<sup>25</sup>El ajo y la pimienta fueron las especias que elegimos en esta investigación para hablar de geografías lejanas, de historia de la humanidad y de cómo hemos naturalizado y apropiado algunos alimentos -en este caso especias- que ahora hacen parte de nuestras cocinas.

los contenidos de enseñanza, por tanto aludimos a los usos medicinales, culturales, religiosos y biológicos que nos permite la comida puesta al centro del pensamiento; además en una propuesta epistolar como ésta, se pretende trascender la condición parametral del tiempo<sup>26</sup>, para ir en búsqueda de la propia organización narrativa del sujeto desde las temporalidades que ha constituido a partir de la comida, enrostrando sus platos a través de quienes cultivan los alimentos y aquellos que los transforman en la cocina.

Nuestra primera misiva “un día en la vida de...” busca entonces interpelar a los sujetos desde su mundo de la vida, es por ello que hablamos de su relación con la comida indagando sobre los alimentos que hacían parte de la cotidianeidad de sus hogares, es entonces desde lo que deciden o asumen los sujetos, cultivar, preparar y llevar a su mesa, que proponemos reconocer el alimento base que componen sus comensalías diarias, y el cual asumimos como la guía, el enrutante de nuestro trabajo formativo, configurándose en un hipertexto que nos ha de mostrar otras formas de enseñanza que articule comunidad y escuela, donde se realice una apuesta formativa que fortalezca los procesos de autonomía de los sujetos y las colectividades, partiendo de la premisa del cuidado del otro, que es el planteamiento base de una educación pensada desde el sujeto con relación a su mundo de la vida; este tipo de procesos educativos vinculados a la consolidación de una soberanía alimentaria que se construya desde la escuela y logre ser pensada como una posibilidad formativa dentro del aula.

### **De nuestras rutas, los enrutantes:**

---

<sup>26</sup> “Trabajar el tiempo como temporalidad, o sea, como propiedad del fenómeno” p. 113 Zemelman, H. (2006).

Como parte de este camino expedicionario nos hemos narrado a través de una guía, un alimento base que se constituye en la ruta para comprender la comida a través de su entramado cultural como una apuesta política y pedagógica en las comunidades en las que se ha tenido incidencia; al ser un alimento que nos es próximo hemos podido hacer de los relatos, recetas y cocinas, espacios de diálogo que nos dan cuenta de la importancia de alimentos como el maíz, el arroz, la panela o el cacao en nuestros territorios. De esta forma y a través del encuentro con el otro como sujeto, y del maíz como enrutante, este último asumido por Expedición Dignidad como alimento de convergencia y asociación cultural, iniciamos la búsqueda de nuestra propia dignidad e historia, generando conciencia de aquello que cotidianamente seleccionamos para comer y que constituye parte de nuestro mundo de la vida; es decir, la comida, lo que llevamos a nuestros platos es aquello que realizamos en el espacio y tiempo de lo pre-reflexivo, lo hemos vuelto narrativa para ubicarnos y enrostrarnos en el universo amplio de la comida y problematizar su acceso, producción, geografías e historias

Entendimos desde la presencia cotidiana del maíz en nuestras mesas, su raíz ancestral que nos vislumbra la importancia de este alimento para América Latina constituyéndose como base identitaria en muchos de nuestros territorios, pasando por México<sup>27</sup> que nos ofrenda múltiples formas y aprovechamientos de esta planta, hasta constituirse en el sustento de las civilizaciones de nuestra América y a través de su trasegar en el tiempo y en los

---

<sup>27</sup> “Los descendientes de los mayas que viven en México siguen refiriéndose a veces a sí mismos como -los hombres de maíz-. La frase no pretende ser una metáfora; más bien sirve para reconocer su permanente dependencia de esta hierba milagrosa, el alimento básico de su dieta durante al menos nueve mil años. El 40 por ciento de las calorías que un mexicano consume al día provienen directamente, en su mayor parte en forma de tortillas. Así que cuando un mexicano dice- soy maíz o maíz andante-, simplemente está constatando un hecho: la propia sustancia del cuerpo de los mexicanos es en gran medida una manifestación de esta planta”. (Pollan, M. p.30,2017)

diferentes territorios, lograr situar al día de hoy en una Medellín que difícilmente podría pensarse sin una arepa o tal vez una mazamorra, y aunque los procesos de globalización e industrialización generen transformaciones sobre nuestras ingestas, la huella del maíz<sup>28</sup> está presente de muchas maneras.

El enrutante propuesto por Expedición Dignidad, es una apuesta didáctica que cobra fuerza al ubicar un alimento como el punto de partida y desde donde iniciamos la acción educativa, para ir articulando el alimento con todos los órdenes de la vida del sujeto que se hace presente en esta relación educativa de tutor/tutorado. Es una construcción del método para acceder a la conciencia de lo que comemos y nos genera un orden social y cultural, el mismo que podemos interpelar dentro del campo educativo. De manera que constituye aquello que un sujeto o una comunidad decide comer desde sus posibilidades geográficas, sociales y culturales, volviéndose un alimento base; intentar cambiarlo pretendiendo una dieta homogenizada al servicio del mercado haciendo depender a la población de un alimento que no cultivan o les es cercano sería arremeter contra la soberanía alimentaria de un territorio. Es así como en Colombia desde la perspectiva de Pérez Zapata, H. (2009). “Tenemos una situación crítica. El abandono ancestral del campo y la ejecución de políticas impuestas desde los Estados Unidos, nos han conducido a depender hoy de la importación de

---

<sup>28</sup> El maíz es la planta que sostiene el sistema alimentario industrial, dice Michael Pollán a partir de algún plato de comida rápida de McDonald's [...] “Lo que a ojos del omnívoro parece una comida extraordinariamente variada resulta ser, vista a través de los ojos del espectrómetro de masas, la comida de un tipo de consumidor mucho más especializado. Así que esto es en lo que ha llegado a convertirse el consumidor industrial: un koala del maíz” p.140 ¿Por qué debería importarnos el hecho de habernos convertido en una raza de comedores de maíz como jamás se ha visto? [...] “Comer maíz directamente (como lo hacen los mexicanos y muchos africanos) supone consumir toda la energía que hay en su interior; pero cuando alimentamos a un buey o a un pollo con ese maíz, el 90 por ciento de su energía se pierde” [...] p. 141

más de 10 millones de toneladas de productos alimenticios que podemos perfectamente producir en nuestro país, con el necesario apoyo del Estado”. p.36

Teniendo en cuenta que dichas palabras se dijeron antes de la firma y aprobación en el Congreso, al tratado de libre comercio entre los Estados Unidos y Colombia, que entró en vigencia el 15 de mayo de 2012, ha empezado a sufrir ya las consecuencias reflejadas en: los altos costos de los alimentos, la caída del valor de nuestra moneda frente al dólar, la desigualdad, el desperdicio de nuestros alimentos, el desempleo y un campesinado que se ve desplazado debido a una competencia desigual frente a países que poseen una gran capacidad industrial en el campo y una mayor productividad a un menor costo, esto lo hemos evidenciado en los distintos territorios por donde ha pasado nuestro movimiento expedicionario, en el caso de Micoahumado, la imposibilidad de poder comercializar sus productos, los ha llevado al desperdicio de muchos de los alimentos que cultivan o en el Urabá antioqueño, el desplazamiento de los pequeños productores por las multinacionales, o los arrendatarios de tierra para cultivar como en Guapante Abajo, vereda del municipio de Guarne en el departamento de Antioquia, en muchos de estos territorios se han ido generando transformaciones como respuesta a los grandes inversores y nuevos propietarios de la tierra, a las grandes empresas agrícolas que han ido cambiando el paisaje de las pequeñas fincas productivas con maquinarias e inversión a gran escala, por formas de explotación industrial, como ha sido la propuesta de la dinámica Neoliberal con las reformas constitucionales de la década del 90 en América Latina, y particularmente con la entrada en vigencia de la Constitución de 1991 para Colombia, que es a su vez el inicio de la apertura económica y los cambios en materia administrativa estatal por dinámicas abiertas de competencia de los mercados, que señalan la importancia de la industrialización del campo y la necesidad de

cambiar la disposición de la tierra para ingresar a lógicas competitivas y de rentabilización a través de ganadería y cultivos extensivos, que suelen acaparar tierra y mano de obra por efectos de la concentración de capital, y que se convierten en últimas en quienes pueden sostener los vaivenes de las cosechas y presionar los suelos con inversiones en maquinaria y fertilizantes para hacerlos productivos, estabilizando los precios bajo las leyes del mercado internacional, lo que desdibuja por completo las dinámicas locales, debido precisamente a que estas empresas convierten los suelos rurales en soporte productivo pero no intervienen en la dinámica social y cultural más que para usar la mano de obra del campesino como trabajador agrícola y dejarlo por fuera de la lógica del mercado como pequeño propietario y cultivador, tal es el caso de los territorios dedicados al cacao, la palma, el banano, el café (este último ha implementado el modelo cooperativo y asociativo de los pequeños productores, para darle fuerza a una estructura empresarial competitiva para los mercados como es la Federación Cafetera, pero a la postre el modelo replica la lógica de los grandes inversores, porque si bien se espera una redistribución de las ganancias para quienes están asociados, el nivel de redistribución es inequitativo y se ve claramente amenazado por las lógicas de la corrupción asentadas en las instituciones de nuestro país, además de responder a los mismos criterios de monopolio por efectos del cultivo extensivo en las tierras que deben dedicarse y ceñirse a los criterios federativos, razonamiento que termina eliminando al pequeño cultivador y a quien diversifica su cultivo).

Otros aspectos que se han convertido en dominantes por el conflicto de la tierra en nuestro país, están asociados a la agudización del conflicto armado y el desplazamiento del campo a la ciudad que podemos ver de manera clara en una comunidad como lo es Esfuerzos de paz 1; como lo plantea Delgado (2001) “La globalización parte de una premisa

fundamental acerca del territorio en la cual las llamadas “fronteras” se ven desplazadas frente a las dinámicas de “desterritorialización” y “reterritorialización” ocasionadas por los flujos económicos, políticos y sociales (población, información, símbolos, capital y comodidades) que rigen el orden mundial y por consiguiente las miradas globales del mundo y de sus diversas culturas”.

Siguiendo con los enrutantes, la panela para la comunidad de Esfuerzos de Paz 1 es ubicada y reconocida en tal sentido, porque ha significado su cotidianidad, ha sido para ella su infaltable dentro de las cocinas, y la posibilidad de hablar de colectividad a partir de procesos comunitarios para afrontar las dificultades de un territorio construido a partir de un desplazamiento forzado, en el que reconocemos muchas tradiciones del Urabá antioqueño, que fue parte del camino expedicionario a través de Churidó Pueblo, un corregimiento del municipio de Apartadó, que a pesar de estar ubicado paradójicamente dentro de la zona bananera, nos indica el arroz como su alimento frecuente, para pensarnos el hambre, las civilizaciones que lo tienen como base y la distancia entre quienes siembran y quienes cocinan. Así mismo en Guapante Abajo en el municipio de Guarne, aunque el cacao y la panela no aparecían en sus cultivos y producciones, son los alimentos que aparecen en las narrativas de sus *mundos de la vida*, mientras que los alimentos que cultivaban como; la gulupa y el aguacate Hass no tenían una relevancia dentro de sus ingestas.

La comida y el sujeto, no son entonces ajenas a las dinámicas económicas y políticas del mundo globalizado, por tanto la importancia de reconocernos en los alimentos que hacen parte de nuestra cotidianidad y que estructuran nuestros mundos de la vida, para hablarnos del territorio que habitamos, y de aquellos platos que constituyen nuestras tradiciones culinarias, están enrostrando a través de los alimentos sus propias geografías, historias,

arraigos y desarraigos; que no corresponden necesariamente a aquello que se ha impuesto cultivar, porque en estos casos la mayor paradoja es que aunque en Churidó, Guapante y Micoahumado el cultivo de carácter extensivo sea diferente al que se ha constituido como el enrutante, no corresponde con aquel alimento que estructura su vida, y del cuál se niegan a prescindir en sus comensalías; cabría entonces aquí la pregunta por lo que implican las grandes industrias de alimentos en los territorios, y cómo estas atentan contra la consolidación de una soberanía alimentaria<sup>29</sup> que garantice la dignidad de los pueblos.

Comer es entonces la acción de digerir culturalmente un territorio<sup>30</sup>, es a través de un plato que des-entrañamos historias, topografías y desarraigos, que no alcanzan a ser nombrados a través de las palabras y es en un plato donde encuentran su asidero, se hacen parte de nuestras comensalías, se hacen relatos que nos dan la posibilidad de degustar el territorio, de reconocerlo y narrarlo, desde quienes lo habitan; desde allí podemos reconocer la importancia que tiene el Enrutante -que como ya lo hemos nombrado- hace parte de una lectura que hacemos de un alimento como el arroz desde su condición multidimensional, es decir cómo este nos habla del corregimiento, de sus luchas y resistencias, de sus cultivos, de lo que implica el ser campesino allí y de unas transformaciones del alimento que nos dan cuenta de una ruptura en la relación cosechero/a - cocinera/o.

---

<sup>29</sup> “Las políticas neoliberales priorizan el comercio internacional, y no la alimentación de los pueblos. No han contribuido en absoluto en la erradicación del hambre en el mundo. Al contrario, han incrementado la dependencia de los pueblos de las importaciones agrícolas, y han reforzado la industrialización de la agricultura, peligrando así el patrimonio genético, cultural y medioambiental del planeta, así como nuestra salud” (Vía Campesina)

<sup>30</sup> Concepto del profesor Delgado (2001) el cual plantea: “El territorio se presenta como referente vital de la cultura en el cual se insertan las raíces de una identidad. La historia de cada sociedad está articulada profundamente al territorio y es en la tierra en donde comienza el universo de la comida en toda sociedad, de allí se empiezan a recolectar los ingredientes básicos para la construcción de un universo de la comida”.

El enrutante<sup>31</sup> en Micoahumado surge entonces a partir de una polifonía de voces que tal vez de forma inesperada narran desde su cotidianidad los mismos relatos que componen sus comensalías diarias, no es entonces extraño que siendo este taller implementado en dos momentos distintos, uno a partir de las cartas enviadas desde Medellín a los tutorado/as, y el segundo, a través de un taller realizado de forma presencial con el grupo de jóvenes y mujeres, surjan respuestas bastante similares ante preguntas como ¿qué comes? ¿con quién comes? ¿dónde comes? y ¿quién cocina lo que comes?, desde allí comenzamos a identificar algunos alimentos que utilizan dentro de sus principales preparaciones y que posiblemente son parte de tradiciones culinarias que migran hasta este territorio, de esta forma reconocemos allí una presencia importante de alimentos como la yuca, el frijol, el plátano, el arroz y el maíz.

### **El alimento como patrimonio: una consolidación de la soberanía alimentaria**

Teniendo en cuenta que "todas las culturas han tenido una planta como base de sustento, de organización social, de festividades religiosas [...]" (Molina, M. V. 2014, pág 75). en el caso del municipio de Morales, se planteaba el frijol como un alimento base dentro de su entramado cultural, debido principalmente a la actividad económico de siembra y cultivo en el territorio, el cual marca una de las más importantes festividades de su municipio; sin embargo, no es el frijol aquello que marca las cotidianidades alimentarias de los habitantes de Micoahumado -como pudimos identificar a través de las técnicas de recolección de información- sino que incluso como parte de su ingesta diaria podríamos

---

<sup>31</sup> "Nuestro caminar está guiado por alimentos que se transforman en una puerta de entrada a múltiples conexiones, interacciones, ellos operan como enrutante porque son guía, se vuelven un hipertexto para comprender dinámicas que a su alrededor se han ido tejiendo al convertirse desde la semilla en comida. Son orientadores de preguntas, relatos, recetas, cartografías, mercados, entre otras variables con las que nos encontramos de forma cotidiana" (Página web Semillero Expedición Dignidad. 2020)

reconocer otros alimentos que tienen mayor presencia en su cotidianidad, como lo es el arroz el cuál se propone desde nuestra investigación como el enrutante que acompañará la acción educativa atravesada por su condición multidimensional, permitiéndonos abrir preguntas desde un alimento que a fuerza de tenerlo tan cerca obviamos su existencia.

De esta forma, en aquellos espacios de conversación que sosteníamos con los habitantes, nos iban narrando un alimento como parte fundamental de los cultivos que tiene el territorio y así mismo aludían a él como parte de su propia narrativa como corregimiento, éste alimento fue el frijol, el cuál para muchos sería el designado como enrutante, únicamente visto desde su condición de producción en amplios cultivos por gran parte de Micoahumado; sin embargo, cuando nos propusimos sistematizar de forma conjunta el taller que nos daría dicha respuesta, el enrutante se transformó, y cómo lo hemos nombrado con anterioridad, y con sorpresa para todos los participantes, nos encontramos con el arroz, pero esto permitió problematizar la relación que tiene la producción y comercialización de un alimento propio de sus cultivos como lo es el frijol, y cómo tiene en ocasiones una mayor importancia tanto para el campesinado como para los habitantes de Micoahumado, de la que tendría el reconocimiento de un alimento como el arroz - en este caso nombrado como enrutante del territorio- en la cotidianidad de sus cocinas, de sus recetas y en la forma como ellos se narran dentro de su territorio:

*De recoger la siembra es ahorita, porque aquí se hacen dos cosechas, el maíz y el frijol; lo que es la yuca y el plátano tiene uno todo el tiempo; el maíz y el frijol siempre lo sembramos en este tiempo y en agosto; en abril y mayo se siembra la primera, y ahorita se recoge; la yuca la tiene uno permanente y el cacao es un cultivo de largo plazo. (Diálogo personal con Lazariel Moreno, 2021)*

Éste diálogo que compartimos, surge de una conversación con un campesino de la región, que busca con su relato darnos a conocer el gran potencial agrícola y la alta presencia de alimentos como el frijol, la yuca y el maíz dentro del territorio, así mismo es él quien a través de su voz nos cuenta cómo se constituyen los tiempos de cultivo de cada uno de esos alimentos; si bien, con el relato del campesino de la región podemos dar cuenta de la amplia producción agrícola que posee el territorio, es a través de una conversación personal con él que nos permitimos conocer mucho más el trabajo de la siembra y cultivo allí, es entonces de esta forma como pudimos conocer de las manos y las voces de las cocineras/os y los cosecheros/as cómo Micoahumado no posee una amplia transformación de los alimentos, y en muchas ocasiones varios de estos cultivos pasan a ser usados en la alimentación de porcinos, o cómo ellos mismos lo narraban, son alimentos que “se pierden”. Desde esta mirada, se fundamenta el por qué pensar el alimento como patrimonio más allá del cultivo, y así mismo reconocer cómo el espacio de la cocina podría ser quién permita la transformación del alimento y de esta forma no hablar de cultivos que se pierden, es entonces la posibilidad de generar multiplicidad de transformaciones alimentarias en un territorio con un mismo alimento, sin embargo, esto es un elemento que abordaremos más adelante en nuestro proceso de escritura.

Proponemos pensar en el alimento base de las comunidades como patrimonio cultural inmaterial porque él mismo se convierte en palabras de García Canclini, N. (1999) en un espacio de disputa económica, política y simbólica, que nos ofrece una vuelta a nuestro pasado, pero también nos suscita las tradiciones de nuestro presente, conservándolo frente a las necesidades contemporáneas de las mayorías,” Desde esta perspectiva, el patrimonio se acercaría más a un proceso que a algo predefinido y estático, pudiendo hablarse de -

patrimonialización-” (Prats,1997) citado por Van Geert, F., Roigé, X., & Conget, L. (2017). Teniendo en cuenta que sus usos nunca son neutrales, nos han de plantear disputas sociales, que parten de una desigualdad, en cuanto que las instituciones educativas como museos y escuelas, y quienes tienen acceso al capital cultural, se encuentran bajo el dominio de unos criterios estéticos hegemónicos. De manera que los conocimientos socialmente aceptados han de tener un estatus científico y estéticos, por tanto es la figura del Chef la que históricamente ha sido reconocida en estos términos frente a las transformaciones alimentarias, y el saber dentro de las cocinas, mientras que cocineras y cocineros, invisibilizados socialmente han de manifestarnos transformaciones que trascienden el gusto y lo estético, porque son el sustento de su grupo social y se vuelven indispensables para fortalecer los lazos comunitarios.

Desconocer el alimento base de una comunidad, es volverla vulnerable biológicamente, pero, además es negarle la posibilidad de pensarse el mundo que habitan, reconocerles como portadores, y transformadores culturales, desde el espacio de la cocina y la siembra, generando la posibilidad de fortalecer lazos comunitarios, teniendo en cuenta que la comida trasciende su condición nutricional, y constituye la forma en que nos reconocemos, la memoria y el encuentro con el otro.

Hemos planteado en palabras de García Canclini el patrimonio como un espacio de disputa, y en ello debemos detenernos en cuanto nuestras instituciones educativas también lo son; una vez que escuelas, museos y familias actúan según Apple, M. W. “bajo una cultura dominante efectiva” p. 17 que ha de seleccionar los conocimientos *socialmente legítimos*, y las formas en las que deben actuar los sujetos, reproduciendo así una desigualdad y unas prácticas culturales hegemónicas. Asumiendo nuestra condición de maestros, enfatizamos en una acción educativa desde lo simbólico pasada por el cuerpo, es decir que nuestros sentidos

son parte del ejercicio del sujeto para activar preguntas sobre su cotidianidad a partir de lo que come, y enrostrar de manera narrativa el mundo que habita. Es en sí, una educación otra, porque transgrede la educación tradicional, no es la pregunta por el alimento *per se*, es la interpelación que le hago al sujeto a través de lo que come, para que dirija su mirada hacia sí mismo.

### **El patrimonio una marca en la mesa**

¿Qué es aquello que llevan a sus mesas los habitantes de Micoahumado? Es una pregunta necesaria para comprender a dónde precisamente se dirigen esas miradas de las que hablamos anteriormente, *-Marcas en la mesa-* es un taller que nos permite identificar las procedencias de los alimentos que acompañan nuestras ingestas, aquellos alimentos productos del mercado que han colonizado nuestro paladar, anclados a la idea de inmediatez, salud y asepsia. Cuando se le pregunta a un niño por el jugo de naranja, en ocasiones ha de nombrar una marca industrial como aquello que le evoca el verdadero sabor de la naranja, aunque en sí no sean más que endulzantes y colorantes que crean dependencia y adicción por sus altos niveles de azúcares, de igual forma en alimentos procesados como salsas, sopas o papas; hay presencia de glutamato monosódico para imitar, resaltar o potenciar sabores en los alimentos.

El grupo de mujeres y jóvenes de Micoahumado constituyen parte del núcleo familiar de nuestros tutorado/as, allí se encuentran sus madres, abuelas, o hermano/as, y frente a la pregunta por las marcas en sus mesas, nombran desde el afecto a multinacionales que monopolizan incluso los productos que a ellos se les niegan comercializar, como lo es por ejemplo el queso campesino, que en oportunidades dicen los participantes del taller “es comprado, etiquetado y revendido afuera”.

Los productos que los campesinos no pueden comercializar por cuestiones de salubridad determinadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) pretenden cuidarnos, aunque paradójicamente permitan la venta de carnes con altos niveles de antibióticos, generándonos una resistencia frente a estos para cuando haya una enfermedad. “Muchos de los problemas de salud y nutrición a los que nos enfrentamos tienen que ver con cosas que ocurren en la granja, detrás de las cuales hay políticas gubernamentales específicas de las que pocos sabemos” (Pollan, M. 2017.p.20). Dichas instituciones promueven más el cuidado de la industria que de la gente y es por ende que un taller como éste -marcas en la mesa- pretende problematizar las múltiples formas en que llega la comida a nuestras mesas violentando nuestra vida.

De manera que nos encontramos frente a una pérdida del rastro de nuestro territorio a través de lo que comemos; los productos de las marcas que nos impone el mercado, nos llevan a la incapacidad para buscar relacionamientos, interpretaciones y usos de nuestro pasado y nuestro territorio, es decir; nos niega la posibilidad de patrimonialización del alimento, teniendo en cuenta que lo que está llegando a nuestras mesas no nos pertenece.

## Capítulo 4

### La escritura en la vida



*“El punto de partida de la memoria cultural es el sí mismo, nuestra biografía. Saber lo que somos nos permite saber lo que son quienes están con nosotros. No es una biografía como hecho contundente del yo sino como referencia social de la existencia del sujeto en un grupo humano”.*

*Clara Lucia Grisales (2005)*

### Enrostrar-nos

La comida configura parte de nuestra construcción de identidad y es a través de ella que reconocemos los saberes, tradiciones y geografías de los territorios, de esta forma, nos brinda la posibilidad de ser articulada a la escuela, ya que permite pensar al sujeto desde él mismo, su cotidianidad y todo aquello que lo ha constituido, “la educación en la medida en que es una acción mítica, vincula a sus participantes con el pasado, con la tradición, con el origen de la cultura”. (Mélích, J C p. 76, 1996) La pregunta por nuestro origen, nos desacomoda y así mismo implica un cuestionamiento hacia lo que constituye nuestra existencia, por eso hay una dificultad y/o impedimento de instituciones o grupos sociales frente a dicha pregunta, en un contexto como el de Micoahumado; la religión, la familia, y los grupos armados pueden generar una distancia o una inmediatez para acceder a dicho cuestionamiento, porque dentro del territorio, no solo la educación y el patrimonio son espacios de disputa política, sino que lo es también la memoria, y por ende la comida.

El maestro en cuanto sujeto, ha de buscar su origen e identidad a través de la acción educativa, pero su presencia debería exigirle generar, como lo plantea Foucault, la pregunta

y el cuidado de sí mismo y del otro en cuanto sujeto. En ese sentido, no hay educación sin el cuidado del otro y encontramos en la cocina vista como un aula más, un espacio para relacionar el cocinar y educar.

Esa búsqueda del sujeto en su origen implica su descripción narrativa en relación a su estructura primaria, parental, de apoyo y cuidado; por tanto, conocer o adentrarnos en el origen de quiénes habitan el territorio nos permite hablar de la complejidad de su conformación, de su relación frente a la comida, sus identidades, técnicas, consumos, y producciones; para ello recurrimos al Genograma propuesto como taller, que nos permite una indagación genealógica<sup>32</sup> y biográfica, en la que el sujeto tiene la posibilidad de indagar por su descendencia, las ausencias, y por aquello que es desconocido o no se nombra dentro de su existencia, pero que la constituye.

El Genograma inicia entonces poniendo al centro el yo para reconocer las relaciones que de este emergen, identificando en un primer momento su núcleo cercano y quiénes lo conforman, para así continuar indagando por el conjunto de su familia; este ejercicio les permitió a los tutorados un desplazamiento geográfico, ya que muchos de los familiares que hacen parte de sus esquemas no habitan el territorio de Micoahumado o sus cercanías, incluso en muchas ocasiones son familiares que no conocen o que hace mucho tiempo no saben de ellos, la familia desde la cuál ellos se narran nos permite reconocer en cada uno de nuestros tutorados un sujeto histórico que es en una relación ineludible con sus entornos próximos, con ese mundo de la vida que encarna y habita; es decir, que una educación que se

---

<sup>32</sup> “La genealogía se diferencia por tanto de la historia de los historiadores en que más que pretender dar cuenta del pasado, plantea la necesidad de indagación de los procesos que han hecho posible en la historia una configuración presente” (Foucault, M. p.15,2005). *La hermenéutica del sujeto*

fundamenta en la pertinencia territorial como parte de su hacer, debe propender la búsqueda del sujeto desde su acervo y tradición para así hablar de reconocimiento.

Ampliar el horizonte de conocimiento de sí mismos, implicó entonces un desacomodo no sólo para los tutorados/as, sino también para sus familias quiénes ante las preguntas por sus entornos familiares se sentían vulnerables, habitaban los silencios e incluso el enojo salía a flote, lo que en ocasiones no permitió que se llevara a cabalidad el ejercicio de cada uno de nuestros tutorados y tutoradas, fue entonces cuando comprendimos lo que nos vislumbra el hecho de que algunos familiares no fuesen nombrados o incluso aquellos ejercicios inconclusos, aquellas voces y rostros silenciados a falta de una narrativa realizada por quiénes los conocen; éste tipo de expresiones en un territorio como Micoahumado nos encara a una realidad cercana y propia de nuestra Colombia profunda y es el desarraigo, una nostalgia que queda posterior al destierro que muchos de los habitantes del territorio han experimentado en carne propia, nos habla de un conflicto armado latente en el territorio, de familiares desaparecidos, los no nombrados que aunque configuran nuestra mundo de la vida han sido negados de la forma en la que se narran.

Por otro lado, con aquellos ejercicios de Genogramas que sí pudieron completarse a cabalidad, logramos identificar en ellos las ocupaciones de los familiares de los tutorado/as, que se encuentran vinculadas dentro del universo de la comida; la agricultura, el comercio mediante tiendas y supermercados, la venta de pescado y yuca, esto adquiere importancia en cuanto las acciones y decisiones de los sujetos están vinculadas a la comida como un relato fundador y organizador de las interacciones social; el papel de la mujer dentro de su estructura social, aparece relegada al trabajo dentro del hogar, mientras que los hombres a la agricultura y en menor medida a la minería. “De ahí que todo mundo de la vida posea un

horizonte mítico” (Mèlich, J. C.1996, p. 72) el cual ha de implicarnos un desplazamiento a dicho horizonte que permita reconocer las relaciones sociales en las que se mueve el sujeto y reconocer los saberes que emergen de las prácticas internas que dan sentido a una comunidad.

### **Del Origen al museo**

Habiendo recorrido este camino hablando de la importancia de la comida en sus múltiples dimensiones, y cómo desde esta reconocemos al sujeto en su mundo de la vida, nos permitimos hacer el anclaje que incluso nosotros hemos cuestionado en el inicio de este trabajo; esa apuesta que nos propone la comida en relación con la educación, desacomodando nuestro ser maestro para disponernos a volver lo cotidiano reflexión y conocimiento, desde un lugar como la cocina que nos es tan cercano como lejano, a veces oscuro y desechado como los saberes que en esta se producen, habitado históricamente por nuestras madres y abuelas, son aquellos conocimientos cocinados al calor del fuego y las ollas que permiten entonces una vinculación del sujeto con la narrativa propia de su mundo de la vida.

De aquella semilla de pregunta que crecía en nosotros con relación al conocimiento que se podía generar en el lugar de la cocina, reconocemos en ella “un campo en disputa desde las visiones públicas y privadas, donde las presiones que se ejercen contra ella, atraviesan la dignidad de los pueblos, la autonomía y la emancipación de las decisiones por lo que comemos” (Grisales, C. 2021.p.39), por lo que ella misma trasciende su lugar y nos ha de ubicar en geografías otras, que nos demandan abrir nuestros sentidos para comprender las dinámicas en las que se mueve lo que comemos, eso que solamente puede llegar a nosotros

en un circuito entre la tierra, el agua y el fuego, entre quienes siembran los alimentos y quienes elaboran su transformación final.

La cocina como un aula, nos propone colectividades, porque reconocemos que sin ellas no podríamos comer, por eso trabajamos en circuitos que nos manifiestan la importancia de cada una de las estaciones que nos propone el lugar de la cocina para sumergirse en acción la educativa, porque buscamos habitar ese espacio desde una mirada próxima que nos permita ver en ella las problematizaciones en torno a la comida, sus procedencias, su apuesta colectiva, y cómo a partir de ésta se dignifican los pueblos, porque la primera soberanía que se debe conquistar es la del paladar. Comprendernos en el lugar de esta multidimensionalidad, de este espacio y sus formas organizativas en dónde cada pieza y sujeto que la habitan poseen una narrativa en mudanza.

“Ingresar en la cocina puede ser el pase a un recorrido por uno de los museos más interesantes de nuestro desarrollo tecnológico civilizatorio” (Grisales, C, 2021.p.7) *El museo de la cocina* lo planteamos para reivindicarlo como un lugar de conocimiento con la posibilidad de entrar en la escuela desde los sonidos, los olores y artefactos que nos evocan memorias que constituyen narrativas e historias propias y que en esta misma medida narran desde su origen procesos de civilización, construcción de identidades y memorias colectivas que pueden ser comprendidas a partir del universo amplio de las cocinas, éste taller llega entonces para sabernos históricos, para reconocernos y enrostrarnos desde las narrativas que vienen con cada pieza.

El museo como la cocina es itinerante, por eso llega al aula y a los distintos territorios

como parte de las preguntas que se hace la soberanía alimentaria, ya que llevamos la cocina con nosotros; como la porta la cocinera para hacer de multiplicadora, cuidadora y así mismo contenedora de saberes que pueden constituir una acción social, educativa, comunicativa y simbólica. Es la cocina poseedora de memoria, saberes, diversidades, y tradiciones constituyendo un referente cultural de evocación territorial, por ende, debería ser reconocida como lugar de encuentro y de preservación, y proponemos pensar no solamente el alimento base de una comunidad como objeto de patrimonialización sino también el lugar último de transformación; la cocina.

Ese lugar como evocación del territorio, memoria y cuidado lo encontramos dentro de una finca en Micoahumado con una gran extensión de tierra para el cultivo de alimentos como cacao, plátano, guayaba, yuca, mangos, aguacate, cebolla, con ganadería de doble propósito, y que sería difícil pensar su funcionamiento sin la presencia de una cocinera como Ernestina, que nos recibe amablemente con una aguapanela con limón y queso producido dentro de la finca, mientras la cocina se mueve en un fogón de leña que empieza a adquirir fuerza, y Katherine una mujer que pela la yuca, la familia de Ernestina -en su mayoría hombres-, se encuentran a la salida de la cocina, acostados en hamacas y sillones observando un partido de fútbol italiano, mediante una señal satelital. Ernestina lleva a sus hijos el plato del desayuno al lugar en dónde ven el partido, mientras llega su esposo que se encontraba trabajando la tierra, con una sonrisa amplia y el sudor que marca la temperatura del territorio, así mismo llegan otros hombres que por medio del alquiler en la finca cultivan pequeñas parcelaciones de tierra, o algunos otros que trabajan para la familia, todos ellos se disponen a comer el almuerzo preparado por doña Ernestina.

Mientras conversamos con ella y su esposo, advertimos que en las cocinas de Micoahumado se ha venido perdiendo la técnica de ahumado que acompañó a los primeros habitantes del territorio, y la cocina de Ernestina no es una excepción; frente a la pregunta por dicha técnica, ella responde que se utiliza poco, a pesar de que su relato fundacional se encuentra anclado a dicha técnica, esta no aparece en la cotidianidad dentro de sus cocinas y tendríamos que preguntarnos ¿ Por qué a pesar de tener los elementos necesarios como un fogón de leña para elaborar el ahumado como técnica de cocina, esta no aparece ? Si bien se ha planteado desde la medicina como perjudicial la utilización del humo para generar cocción no se encuentra tampoco una evolución de la técnica para que el humo no entre de manera directa a nuestros alimentos, existen técnicas refinadas de lo ahumado que pueden no ser tan invasivas con el alimento, pero cabe señalar que estas obedecen a un conocimiento especializado de lo que bien pudiera ser una tradición, por lo demás pérdida en este corregimiento, así las cosas, nuestra cocina expedicionaria, podría dar clara cuenta de esta técnica, y así lo hicimos en nuestra estadía para ahumar algunas carnes que se encuentran en el territorio, lo hicimos a través de un caldero con parrilla para que la combustión y el humo generen una concentración de calor y vapor de especias no de manera directa, lo que tiene como resultado una carne liberada de grasas y donde se concentran sus jugos.

De manera que nuestra visita, está intencionada a reconocer los saberes que nos permite Ernestina, los campesinos de la finca y una cocina que nos deja ver más claramente aquello que planteamos como un museo en el que cada pieza posee una narrativa, y en la que pretendemos generar acción educativa; manejando cocciones y técnicas de transformación alimentaria, como lo es el lomo al trapo, que nos posibilita reconocer las dinámicas territoriales de las carnes en Colombia. La técnica del lomo al trapo, logró que los hombres

que se encontraban en ese momento observando el partido de fútbol, se acercaran a la cocina para encontrarse con una preparación que les resultaba extraña a medida que advertían la cantidad de sal con la que se cubría la carne, que junto con la gasa formaban un yeso, que le permite ir a fuego directo y tomar la sal necesaria para la elaboración final. Así entramos en la cocina, para realizar preparaciones que se encuentran dentro de una lógica del cuidado del otro, identificar aquello que se genera en el hogar y en cotidianidades aparentemente íntimas y domésticas, que son necesarias plantearlas en el espacio de lo común, para ser objeto de problematización, como las relaciones de género<sup>33</sup> que se dan dentro del espacio de la cocina; es entonces para nosotros el cocinar una excusa para problematizar esa cotidianidad y ponerla en conversación con otras formas de habitar estos espacios.

### **La cocina en su relación con educar**



Llegamos a la escuela, buscando una educación desde lo cotidiano, por eso planteamos; *La cocina como laboratorio*, una propuesta que “busca restituir el valor de la cocina como espacio formador y a las cocineras como conocedoras y sabedoras, que bien pueden ejercer un rol más activo en los procesos políticos y públicos, o en lo doméstico, como tradicionalmente ha sido, pero no de manera subalterna o sumisa, sino de manera activa y resignificando su rol como productoras de cultura, pero no aquella que nos da una visión estereotipada de tradiciones, sino en toda su expresión significativa por lo que la constituye en el tejido de relaciones, de intercambios, de ordenadora social”. (Grisales, C. 2018, p.5)

---

<sup>33</sup> Cuando aludimos al tema del género, nos referimos a las mujeres como aquellas que han habitado el espacio de la cocina históricamente.

Reconociendo lo que la comida y el lugar último de su transformación, así como quienes la habitan pueden generar en términos educativos identificamos en nuestros primeros encuentros con los tutorados/as una ausencia de reconocimiento cartográfico del mundo, que no permite relacionar su territorio con los otros y comprender las dinámicas propias de la globalización; de esta forma volvemos a encontrarnos para convertir el aula en una cocina a través del taller pero ahora con una premisa y es la apropiación de los y las estudiantes de este espacio como portador de saberes y la intención pedagógica que a este precede; es así como planteamos el taller *Semillas y Huella Hídrica* en el que buscamos identificar el origen de las semillas geográficamente, reconocerlas como base de poder y orden social e identificar la huella hídrica de los alimentos para pensarla como un acción política, entre lo que es ser poseedor de semillas, de extensiones de tierra para cultivar y la cantidad de agua que acompaña los alimentos desde su cosecha hasta la disposición final.

Iniciamos nuestro taller ilustrando un mapa mundial en el suelo de todo el aula con la caja de semillas al centro, para reconocer otros territorios y así ubicarnos en el propio, de la espacialidad general del globo terráqueo, nos ubicamos en Colombia, luego en Bolívar, Morales y posteriormente en el corregimiento de Micoahumado, así que proponemos pensar la relación entre su territorio y el resto del mundo a partir de la comida, de manera que distinguimos la importancia que tienen la cartografía y la historia para acercarnos a otros, pero también la relación cartas y mapas para comunicarnos y enrostrarnos, teniendo en cuenta que sin esto no habríamos podido comunicarnos y acceder a un intercambio territorial.

En un principio pasamos por Asia, África, Europa, Oceanía, América para que a partir del origen de semillas como las del frijol o el arroz, logremos generar una relación con Micoahumado; así mismo, propusimos la figura del banco de semillas como retenedor y prestador, no es un banco comunitario, es la idea entonces de una institución bancaria con una visión económica sobre las semillas; de esta forma prestaba los servicios propios de una institución como ésta, es decir préstamos y embargo que ponían a los estudiantes en diversas situaciones. Los tutorado/as se dividen en grupos ubicados geográficamente en el origen de sus semillas, para luego intercambiarlas o no, según sus pretensiones, es decir, entraron en negociaciones teniendo en cuenta geografías, medios de transporte y necesidades alimentarias.

Las negociaciones les implica pensar y tomar decisiones de manera colectiva, a partir de lo que se quiere sembrar y comer, por eso han de elegir un representante para ubicar sus intenciones en función de su colectividad. Dentro del espacio del taller, hay una intencionalidad de los tutorado/as por poseer el frijol o el arroz -este último en posesión del banco-, dejando relegado incluso a la curuba, el maíz y la col, esto nos sigue mostrando la importancia de estos dos alimentos para el corregimiento, por eso mientras el representante del grupo que posee el frijol se encuentra en negociaciones, los integrantes de su grupo le manifiestan “El frijol no lo cambies por nada, podemos hacer sopa de frijol o fríjol con pata de cerdo”.

La forma en que se proponía el taller hizo que la relación entre los tutorado/as se fuera dando a modo de negociación y no a través del intercambio, siempre buscando obtener en el trato una ventaja sobre el otro; cuando los estudiantes buscaron entrar en consensos entre

ellos, llega el banco con un nuevo producto; la semilla del arroz se convirtió en el alimento preciado para todos/as y buscaron obtenerlo sin importar las implicaciones y posibles desventajas que traería para ellos; cuando lograron tener este producto el equipo buscó por todos los medio sostener su préstamo con el banco hasta que a través de los acuerdos que habían generado con él perdieron todas las semillas; fue a partir de este etapa del taller que tomamos la palabra para hablar de la importancia de los bancos de semilla comunitarios que permitieran a los cosecheros/as la conservación de semillas nativas no transgénicas y así mismo la importancia de consolidar redes de intercambio entre ellos.

Ésta etapa nos permitió entonces ofrendar el banco de semillas, que además de ser el dinamizador de nuestro encuentro, también era su contenedor, así como recetas de algunas preparaciones que buscábamos compartir con el territorio y que de esa misma forma, en el transcurso de la semana ellos fueron compartiendo con nosotros, reconociendo no sólo la comida como acción educativa sino también comprendiendo la importancia de la relación cosechero/a - cocinera/o que fue fundamental comenzar a pensar para de esta manera abordar el segundo apartado de nuestro taller, titulado *Huella hídrica*.

Con este taller lo que se busca es problematizar la huella hídrica de nuestros alimentos desde que están en el espacio de siembra hasta su transformación final en la cocina; para ello se propone una metáfora con lluvia, a través de unos globos de distintos colores<sup>34</sup> que al ser

---

<sup>34</sup> Azul: Es el volumen de agua dulce extraída de un cuerpo de agua superficial o subterránea y que es evaporada en el proceso productivo o incorporada en un producto.

Verde: Es el volumen de agua de precipitación que es evaporada en el proceso productivo o incorporada en un producto.

Gris: Es el volumen de agua contaminada, que puede ser cuantificada como el volumen de agua requerida para diluir los contaminantes hasta el punto en que la calidad del agua esté sobre los estándares aceptables.

polinizados, caen en forma de lluvia textos que nos permiten hablar del agua, su importancia y el uso que le damos en los diferentes espacios; particularmente nos muestra de forma concreta, la visión que ha hecho de ella como recurso a nuestra disposición, y las implicaciones que esto ha tenido en el deterioro de las fuentes hídricas<sup>35</sup>; la huella hídrica que acompaña cualquier producto y que en el caso de los cultivos extensivos agrícolas, se convierten en competidores de nuestra propia necesidad de consumo de agua y de nuestra naturaleza hídrica. Ofreceremos a través de esta etapa del taller la posibilidad de observar la relación entre las semillas, nuestro cuerpo, el agua como esencia y vida que soporta nuestra existencia. Lo que implica cultivar, como estructurante social y las cantidades de agua invertida en cada proceso.

Desde esta perspectiva puesta en conversa, damos entrada a una de las apuestas que fundamente la propuesta formativa de Expedición Dignidad, que es reivindicar el agua como sujeto de derecho, ésta vista como una vía jurídica para garantizar su protección y conservación, además de ello plantearla desde esta visión a los tutorado/as, mujeres y jóvenes nos permite problematizar las formas en que se han relacionado con la misma, aludiendo a la importancia de su protección y cómo hacer usos conscientes del agua en la cotidianidad de la siembra, cultivo y cocción de los alimentos; para hacer de forma visible y experiencial en el taller, lo que habíamos conversado en diferentes momentos del mismo con ellos, nos disponemos a realizar un círculo entre todos los participantes del taller y acompañados de un

---

<sup>35</sup> “Esto es lo que se denomina la huella hídrica que acompaña cualquier producto y que, en el caso de los cultivos extensivos agrícolas, se convierten en competidores de nuestra propia necesidad de consumo de agua y de nuestra naturaleza hídrica. El cultivo extensivo, con la añoranza de productividad, pone en riesgo nuestra vitalidad dependiente del agua, dejando a su paso vastos campos desérticos, desequilibrando los ciclos naturales de los ecosistemas” (Página web: Expedición Dignidad, 2020)

cuenco al centro del que uno de los participantes tomará en sus manos un poco de agua para pasarla a los demás con la idea de desperdiciar la menor cantidad de agua y así volverla a depositar dentro del cuenco. Es una acción que implica el cuerpo, porque este no puede encontrarse estático frente a la responsabilidad que le otorgan en sus manos, por esa razón en la primera oportunidad los tutorado/as no logran llevar el agua de nuevo al cuenco y a partir de allí, se hacen conscientes que necesitan moverse para apoyarse entre ellos y cuidar algo que les es común. Paradójicamente en Micoahumado, evidenciamos en el espacio del aula, diferentes tipos de violencias que son parte de las narrativas de guerra que habitan el territorio, aun así, cuando son conscientes de lo que tienen en común, esta población logra construir colectividad para darle solución a las problemáticas que los aquejan.

El cuenco es entonces la posibilidad de comenzar a construir de forma colectiva, a través de diálogos que permiten el reconocimiento de la diferencia como alternativa de convivencias y paz en este territorio, por tanto, parte del objetivo de éste taller, está anclado al encuentro con la otredad y el diálogo que se teje para hacer una acción que requiere de un trabajo en conjunto, buscando a través de la metáfora del agua aludir al cuidado de nuestros compañeros, compañeras, madres, padres, abuelos, abuelas y maestros/as; ofreceremos a través de este taller la posibilidad de observar la relación entre nuestro cuerpo, el agua como esencia y vida que soporta nuestra existencia y el cuidado como base fundamental de una apuesta pedagógica que hacemos, por ello reivindicamos la cocina, al ser un espacio donde se genera el cuidado nuestro y del otro, ya que tanto el maestro como el cocinero educan y cocinan a quién pretenden cuidar.

Teniendo en cuenta lo anterior, solamente podemos pretender cuidar al otro si existe

previamente un reconocimiento, y podríamos cuidar el agua si la reconociéramos en su condición de otredad, sin instrumentalizar su existencia y normalizarla por efectos de la cotidianeidad en la que se encuentra nuestra relación vital, que termina por convertirla en una obviedad que no narramos, incluso cuando la incorporamos en una receta, ella no aparece como ingrediente principal de nuestras preparaciones, esto resulta necesario en cuanto hablar de soberanía alimentaria se ha reducido únicamente al asunto de problematización de lo transgénico y la idea de construir un banco de semillas, pero no como una apuesta para educar-nos a través del agua, las recetas y las cocinas como premisas para generar pensamientos críticos y autonomías entorno a la decisión del qué comer.

La cocina como laboratorio, nos permitió en Micoahumado reconocer en el aula un espacio de diálogo donde la comida se puso al centro para la elaboración de un plato denominado **Causa Limeña**, el cual surge de las causas independentistas de América del sur, pero teniendo en cuenta que debíamos seguir trabajando cartográficamente con los tutorados/as por la dificultad que les suscita ubicarse espacial e históricamente, volvimos al mapa, ya no para generar negociaciones como lo fue en el anterior taller, sino para proponer intercambios y darle sentido a un plato que parece lejano pero que haremos próximo a partir del encuentro entre mundos, así que lo denominamos taller de *Comida mestiza*, teniendo en cuenta el origen de los alimentos, ya que todos nuestros laboratorios poseen un taller previo a la preparación.

Este pretende ubicarnos geográficamente desde el origen de los alimentos que hacen parte de la preparación y unirlos mediante una cuerda que en un principio es corta, pero los tutorado/as deben desacomodarse y acercarse para que la cuerda pase por todas las manos,

teniendo en cuenta que dejar uno de los grupos sin cuerda es excluirlo y excluir uno de los alimentos de la Causa Limeña; desde allí proponemos entonces la unión de todos los ingredientes en una preparación que cuando llevamos a la escuela, les permitió acercarse a algunas técnicas y preparaciones que no les eran tan cercanas a los tutorados/as, así como reconocer en esa cocina el cuidado propio y de los compañeros/as, el trabajo en equipo en cada una de las bases hizo que entre ellos dejaran de lado las violencias con las que han crecido y las diferencias desde las que se han nombrado para dar paso a esta nueva forma de habitar el aula, desde el afecto, el respeto y el reconocimiento del otro que supuso para cada uno de ellos el entusiasmo y la alegría de ver en esta aula una nueva forma de habitarla en colectividad.

Cada taller se desarrolla de formas distintas según el lugar y quiénes participen en el mismo, el taller de Comida mestiza, tendría diferentes formas de incidir en Micoahumado, con los niñas y niños de la escuela se dio entonces como la posibilidad de diálogo, de encuentro y palabra dulce; cuando llevamos el taller al grupo de mujeres y jóvenes nos encontramos entonces con la comida desde su posibilidad alfabetizadora, además de reconocer en ella la enseñanza de múltiples disciplinas escolares, en este espacio la comida se convirtió en la pregunta principal para volver a la alfabetización<sup>36</sup> como una de las apuestas educativas que tiene Expedición Dignidad, en esta aula de clase nos encontramos que en el grupo de mujeres algunas de ellas no sabían leer ni escribir, para ellas un taller como Comida

---

<sup>36</sup> “Si bien la EP se puede rastrear en nuestro territorio desde el siglo XVIII, es a partir de la década de los 60 que se da “la construcción de un pensamiento propio latinoamericano que busca diferenciarse de las formas eurocentristas” (Mejía, M. 2011, pág. 23), como el movimiento intelectual y educativo de Paulo Freire, en Recife, que buscaba hacer oposición a la manera en que se distribuía la sociedad, el saber y la economía en los países colonizados como Brasil.” (Agudelo, G 2020)

Mestiza fue entonces la posibilidad de letrear la cotidianidad propia a través de la receta; es decir, aquí la receta no fue el instructivo o el paso a paso para lograr una preparación sino que fue entonces la posibilidad de situarse en esa receta como sujeto en acción a través de la memoria y la oralidad como parte de la misma.

Es aquí donde toma sentido la receta como el documento, aquella memoria plasmada de los pueblos y la identidad de los territorios y desde allí, logramos ver en ella la posibilidad de alfabetizar, de retomar aquellos relatos propios de la oralidad y combinarlos con la narrativa escrita que trae consigo la receta, ya que las mujeres no sólo logran articular la letalidad a su cotidianidad, sino que también pueden ver allí su forma de narrarse desde su lugar de enunciación; es decir, que aparentemente lo que sería sígnico para ellas puede volverse simbólica cuando se comprende su universo de significado; por ello alfabetizar es visto en un lugar que trasciende la visión hegemónica de leer y escribir, sino que desde aquí reconocemos la alfabetización como un proceso crítico y reflexivo de cada sujeto que permite hacerle preguntas a su mundo de la vida, es entonces, la posibilidad de problematizar su propia cotidianidad, aquel mundo de la vida que han dado por sentado se pone en diálogo con su condición de ser mujer, habitante de la ruralidad, en el espacio de la cocina; desde aquello que la ha relegado, y cómo ellas resignifican un espacio cotidiano como la cocina y lo transforman en la posibilidad educativa y emancipadora.

## Capítulo 5

### Cosechar, cocinar y educar

*“Que los seres humanos seamos corpóreos no significa que todo se reduzca al cuerpo, sino que todo lo que pensamos, hacemos o sentimos, -pasa por el cuerpo-”.*



*Joan Carles Mélich (2010)*

### Comida sí, pero no así: soberanía alimentaria como alternativa a la seguridad alimentaria

Pensar las bases sobre las que se fundamenta la seguridad alimentaria nos lleva precisamente a reconocer esta como parte del discurso del desarrollo, que mediante políticas gubernamentales pretende proveer de alimentos básicos a distintos territorios incapaces de autoabastecerse, creando así una relación de dependencia, en quienes son nombrados desde anomalías<sup>37</sup> que sirven como instrumento para el ejercicio del poder, en las comunidades oprimidas e históricamente empobrecidas.

En el caso colombiano, “pese a que en 1994 el concepto de la seguridad alimentaria ya se encontraba en el plano político y económico mundial, en ese año se promulga en Colombia la ley 160 por la cual se crea el Sistema Nacional de Reforma Agraria y Desarrollo Rural Campesino sin tocar el tema de los alimentos y mucho menos el de seguridad alimentaria o algo similar”. (Rosero, M, C. p.62. 2014) Por el contrario se centró en promover

---

<sup>37</sup> “El desarrollo avanzó creando -anomalías- (como iletrados, subdesarrollados, malnutridos, pequeños agricultores o campesinos sin tierra) para tratarlas y reformarlas luego. Estos enfoques habrían podido tener efectos positivos como alivio de las restricciones materiales, pero ligados a la racionalidad desarrollista se convirtieron, dentro de esta racionalidad, en instrumento de poder y control”. (Escobar, A. 1998.p.81).

el acceso progresivo a la propiedad de la tierra de los trabajadores agrarios, créditos agropecuarios, servicios sociales básicos, diversificación de cultivos, adecuación de tierras, seguridad social, transferencias de tecnologías, comercialización, gestión empresarial y capacitación laboral.<sup>38</sup>

De manera que en Colombia la pregunta por lo agrario ha estado direccionada a la tenencia de la tierra, dejando a un lado los usos sobre la misma, las estructuras sociales y culturales necesarias territorialmente que han imposibilitado una solución a la crisis alimentaria dentro de nuestros territorios; es así como posteriormente aparece la seguridad alimentaria como respuesta rápida y subsidiaria a dicha crisis, dejando a un lado el entramado cultural y la identidad propia que cada comunidad ha construido a través de la comida, generando así una dependencia de los sujetos y una colonización no sólo en términos económicos sino también culturales por medio de su paladar; el sujeto, es despojado de su propia dignidad cuando a través del acto de la dádiva, se le ubica en una posición subordinada en la que todo aquello que les sea dado debe ser bien recibido, sin importar el estado en el que se encuentre y las consecuencias sociales, culturales y económicas que esto trae consigo.

Como alternativa a las políticas neoliberales y las implicaciones que traía consigo la seguridad alimentaria, surge la soberanía alimentaria para priorizar la producción agrícola local, el derecho a preguntarnos por lo que comemos y producimos y sobre todo para otorgarle a los pueblos la participación en las políticas agrarias, que les permita tener el

---

<sup>38</sup> Ley 160 de 1994 “Por el cual se crea el sistema nacional de reforma agraria y desarrollo rural campesino, se establece un subsidio para la adquisición de tierras, se reforma el instituto colombiano de la reforma agraria y se dictan otras disposiciones”.

reconocimiento de los derechos de los campesinos como base de la producción agrícola y en la alimentación como lo plantea Vía Campesina. Por ello proponemos **la soberanía alimentaria** como un campo en diálogo que, aunque no se pretende educativa lo es, ya que está constituido desde las distintas simbologías y luchas en la que se mueve el saber de las cocineras/os, cosechero/as, campesinos, comensales, comercializadores, pescadores y académicos, que pretenden generar colectivamente procesos de autonomías comunitarias locales como base de dignidad.

### **La semilla y la tierra: diásporas identitarias**

Reconocemos que la soberanía alimentaria ha focalizado su mirada en la semilla, apostando a la recuperación y el acceso a las semillas nativas en búsqueda del cuidado de la tierra, ya que disminuye el uso de fertilizantes y pesticidas que son necesarios en el crecimiento de las semillas genéticamente modificadas, además de ello, propende por volver al cuidado de la semilla propia, para usarla en los cultivos posteriores, como una forma de conservación de la misma a diferencia de la semilla modificada que es de un solo uso; las semillas, han sido una disputa política, ya que quien posee la patente de la misma es el dueño de la comida y por ende tiene una posición de ventaja en su circulación y distribución planetaria.

El origen de los alimentos hoy en día es controlado como propiedad privada, y son las empresas que han patentado las semillas de los alimentos y plantas las que tienen el control sobre nuestra toda nuestra ingesta alimenticia, farmacéutica y de belleza; atendiendo a sus propios intereses ya que además de ser los poseedores de la semilla, también son dueños de los pesticidas, fertilizantes que deben usar en el proceso de siembra y cultivo para que una

semilla como esta crezca, e incluso los farmacéuticos que nos “curan” aquellas enfermedades que los mismos alimentos que ellos modificaron generan en nuestros cuerpos. Reconocer entonces, las implicaciones que ha tenido para la tierra -una de las más afectadas- el uso de químicos y semillas genéticamente modificadas, y consecutivamente, la producción de alimento, sobre todo por las implicaciones que trae consigo los monocultivos y las plantaciones extensivas, que no tienen en cuenta la frontera agrícola o la desnutrición que pueden tener estas prácticas para los suelos fértiles.

Es decir que volver sobre nuestras raíces a través de nuestras semillas, es la posibilidad de reivindicar una identidad a partir de lo que hemos sembrado, reconociendo el territorio que habitamos, sus condiciones geográficas y necesidades, que han de plantearnos a partir de los reclamos de quienes defienden las semillas nativas la patrimonialización de las mismas, por encontrarse en disputa, que no solamente demanda una conservación sino que también pretende un reconocimiento estatal, teniendo en cuenta que atentar contra la semilla nativa, no sólo afecta a quiénes son cultivadores sino que violenta la identidad que tienen los pueblos frente aquello que cultivan y la preparación final. Reconocemos entonces, la movilización social frente al reconocimiento de la semilla nativa, pero se hace necesario también, hacerlo con la receta porque como lo hemos tratado a lo largo de nuestro trabajo investigativo, esta se constituye como una narrativa, un documento histórico que representa la identidad y el relato de las comunidades donde paradójicamente, tanto la receta como la cocina no han tenido un reconocimiento cuando se hace alusión a la soberanía alimentaria, pues como dimensión de la misma hay una ausencia de la narrativa que propone la receta y la cocina.

Es aquí donde encontramos la distancia tan marcada que se crea entre el espacio de

la cocina y la siembra, ya que quién cultiva no se pregunta por el lugar último de transformación de lo que cosecha, y de esa misma forma quien cocina pocas veces se pregunta por la procedencia de los alimentos que llevará su preparación; a pesar de ser lugares que se encuentran estrechamente relacionados, sólo el espacio de diálogo que constituye la soberanía alimentaria permite generar los interrogantes sobre lo que comemos.

### **Ser cosechero/a: una vuelta a lo comunal**

Cuando nos planteamos la pregunta por lo que comemos, inmediatamente buscamos respuestas en el primer espacio de transformación del alimento: la cosecha, y ella nos remite al campesinado, pero es aquí, dónde nos surge el interrogante ¿Es todo el que siembra un campesino? Ya que pareciese que la visión del campesino estuviera ligada únicamente a quiénes habitan la ruralidad; sin embargo, buscando dar respuesta a este interrogante encontramos en la Declaración de los Derechos Campesinos que propone la ONU, una definición que nos permitió establecer algunos puntos entorno a la idea de campesino, la cual nos habla de toda persona que se dedique ya sea de manera individual o asociada a la producción agrícola en pequeña escala, para subsistir y comercializar, de manera que recurra en gran medida, aunque no necesariamente de manera exclusiva a la mano de obra de los miembros de su familia, o su hogar, y a otras formas no monetarias de organización del trabajo, y que tiene un vínculo especial de dependencia y apego sobre la tierra.

Es decir, si lo retomamos desde esta perspectiva, el ser campesino se ha anclado a un modo de producción que se relaciona con la explotación del suelo, lo que centra su foco en otra arista, y es la pregunta por lo comunal, como una apuesta que se hace para la consolidación de la soberanía alimentaria, ya que si bien dentro de la mirada del campesinado

se da la posibilidad de hablar en términos de asociaciones campesinas, no hace entonces parte de una particularidad propia del campesinado, es más bien una forma de organización política que les permite el acceso y reclamación frente a un ente estatal<sup>39</sup>; desde esta mirada no podríamos ver entonces en este tipo de organizaciones, una apuesta que contribuya a la consolidación de las localías como formas de resistencia que se ejercen desde los sectores que han sido empobrecidos e históricamente marginados para generar asociaciones que pudiesen servir de redes de apoyo en la construcción de autonomías alimentarias que posteriormente consolidan la apuesta por la soberanía alimentaria.

Teniendo en cuenta esto, para consolidar una apuesta que parte desde una mirada emancipadora y dignificante de los pueblos, debíamos buscar una forma de nombrar esas apuestas de colectividad que debían darse en los territorios, más allá de una organización a nivel estatal, planteamos entonces una red consciente sobre las transformaciones que se dan en el espacio de la cocina y la cosecha, donde se enrostran todas y todos los sujetos que contribuyen a este campo en diálogo; por ello cuando proponemos al cosechero/a lo planteamos como un estado de consciencia que se genera desde su relación con la tierra y reflexión de su accionar en la misma, y en esa medida busca reconocer a quiénes tienen una relación con el alimento que éste produce, es decir que hay una pregunta por el fin último de transformación de dichos alimentos, y no solamente por la siembra y cultivo de los mismo, por ello reconoce el papel que tiene la cocina y quiénes la habitan -los/las cocineras/os- además de saber qué se construye a través de la elaboración de una receta.

---

<sup>39</sup> Decreto 2716 de 1994 “Se entiende por asociación campesina aquella organización de carácter privado constituida por campesinos, y que tenga como objeto principal la interlocución con el Gobierno en materia de reforma agraria, crédito, mercadeo y asistencia técnica agropecuaria”

Se hace fundamental resaltar aquí, que el campesino puede eventualmente mediante procesos educativos y de diálogos -esto es la soberanía alimentaria-, hacerse preguntas sobre su labor, generando una posibilidad de accionar de manera consciente en la siembra y el cultivo más allá de la imposición del mercado y su espacio cotidiano de trabajo.

### **Una relación necesaria**

La relación cosechero/a cocinera/o, es nuestra idea de no invisibilizar una relación que debería ser próxima entre la siembra de los alimentos y la transformación de los mismos en el espacio de la cocina, para que pueda generarse a través de ella, procesos de soberanía alimentaria, lo cual nos ha de plantear un lenguaje que no se pretenda jerárquico, sino que sea inclusivo y relacional, de tal suerte que teniendo en cuenta las implicaciones que esta relación comprende de manera subsidiaria, hemos decidido proponer entonces como articuladora conceptual la "**relación soberana**", un planteamiento activo de la relación política en la participación de los sujetos que intervienen una realidad que se problematiza a propósito de la comida como campo de acción social, comunicativo, educativo, y por supuesto simbólico, para dar cuenta de territorios que no solo se piensan a la luz del campo como terreno en explotación, sino la búsqueda de una territorialidad ejercida en ruralidades dinámicas y conscientes, bajo planteamientos de autonomía que reconocen las implicaciones de la comida enrostrada, es decir, no desaparecen quienes intervienen en la materialización del alimento, y por supuesto se localiza como fundamentación de la soberanía en suelo próximo, teniendo en cuenta que en Micoahumado hemos evidenciado más claramente aquella distancia entre quienes cultivan y el espacio de la cocina.

En los distintos espacios de diálogos que compartimos con la comunidad, y a partir de cada uno de nuestros talleres y las recetas que nos compartían a través del relato oral o escrito de tutorado/as, mujeres y grupo de jóvenes, logramos evidenciar que en el corregimiento hay niveles de respuesta básicos frente a la transformación de los alimentos, esto podría ser a razón de multiplicidad de factores que se pueden evidenciar en el territorio, sin embargo, uno de ellos se hace visible no sólo por medio de nuestra experiencia sino también a través de las narrativas propias de los habitantes, que nos hablan de las temporalidades que se dan en la cocina, las cuales pretenden ser rápidas desde las preparaciones que propone el mercado como una temporalidad instantánea para agilizar los procesos de producción, además de la mirada que se ha construido del espacio de la cocina en el hogar, como la imposición de las mujeres -históricamente- destinadas a ejercer de cocineras, por ello las mujeres de este territorio que son mayoritariamente las que habitan este espacio, cuando el mercado les propone una forma rápida de “liberarse” de la preparación de los alimentos la toman, sin ser conscientes en este camino todo lo que está en juego, incluso su propia sujeción a dinámicas del mercado que terminan cooptando su tiempo libre por tiempo contratado a bajo costo, sin posibilidad real, de lo que inicialmente era la pretensión, mayor autonomía y la reivindicación de derechos que son administrados por la cadena alimentaria industrializada, así las cosas, se pasa de una técnica en principio con requerimientos técnicos complejos como el ahumado, en el caso de Micoahumado, a la sencilla preparación de lo frito, a costos en salud altos, y en degradación del alimento, y por supuesto bajo la premisa de una rapidez que busca un efecto inmediato, que no da cabida a pensar en las implicaciones y los alcances de esta aparente ganancia, a expensas de la propia fortaleza territorial y de la identidad en su reconocimiento local.

Esto entonces, ha llevado a que en Micoahumado la mayoría de recetas nos indiquen la compra de productos en las tiendas. De manera que los habitantes de Micoahumado recurren a la tienda para abastecer sus cocinas de productos industrializados, implica pensar que no es solamente producto en la búsqueda de una utilidad, sino que se mueve dentro de las lógicas del mercado y la globalización, que además de acelerar nuestras cotidianidades, fortalecen el destierro que evidencia el Corregimiento, y que ha llevado a que el frito sea la principal técnica dentro de las cocinas, porque si somos lo que comemos, también como diría Arnold J, Bauer, somos lo que compramos<sup>40</sup>.

Micoahumado es un sincretismo producto de diferentes identidades que colonizaron el territorio del sur de Bolívar, ello hace de este territorio un encuentro de múltiples identidades que pudieran ser visibles a través de sus preparaciones; sin embargo y pese a su riqueza agrícola, los habitantes de ésta Serranía, han relegado las transformaciones alimentarias que traían consigo al olvido, si bien en el espacio de diálogo mujeres como Arisolina, nos hablan de preparaciones como el dulce de fríjol, la colada de plátano, o la torta de zanahoria, cuando les preguntamos por las ingestas diarias reducen sus transformaciones alimentarias que hacen parte de su cotidianidad a la fritura, una técnica desde la cual no se permite reconocer el territorio, allí logramos identificar entonces las huellas del destierro que impiden una consolidación identitaria dentro del Corregimiento, y sobre todo no permiten el enrostramiento del mismo a través de la comida. Aquí no pretendemos volver sobre los saberes de antaño como una forma de recuerdo de un pasado “glorioso”, por el contrario, es a través del reconocimiento de técnicas como el ahumado y el prensado, las diferentes recetas

---

<sup>40</sup> Revisar: Bauer, A. J. (2002). *Somos lo que compramos: historia de la cultura material en América Latina*. México: Taurus.

y relatos que surgen dentro de la conversa, que en el capítulo anterior formulamos la receta como un documento histórico, que evoca la memoria y la identidad de los territorios, destacando su papel pedagógico alfabetizador.

Es entonces inevitable ver la relación existente entre soberanía alimentaria y patrimonio, lo vemos en el alimento base de una comunidad, en sus cocinas dispuestas como museos portadores de saberes, y finalmente en la receta como elemento cultural de evocación identitaria que fortalece la estructura comunitaria y que por ende posee un uso político en disputa. [...] “De tal forma, la patrimonialización tiene que ver con la negociación de la memoria, la identidad y el sentido de lugar. Es un proceso activo de recordar, olvidar y conmemorar que se implementa para ayudar a navegar y mediar el cambio cultural y social, así como temas sociales y políticos contemporáneos” (Van Geert, F., Roigé, X., & Conget, L. p.12. 2017). Es decir que la soberanía alimentaria como un campo en diálogo ha de buscar procesos de patrimonialización que permitan generar y conservar la autonomía e identidad de las comunidades y que sólo puede llevarse a cabo mediante un proceso educativo, no necesariamente anclado a una institución educativa.

Las recetas constituyen una importancia dentro de los procesos de soberanía alimentaria, no solamente por su potencial pedagógico, la posibilidad de narrar lo que somos o hemos sido, sino también porque es la respuesta a la pregunta sobre el qué hacer con los alimentos, es decir, si en Micoahumado se cosecha maíz, cacao, aguacate, yuca y frijol las cocineras/os deben saber qué transformaciones elaborar para abrir posibilidades alimenticias y multiplicadoras con el alimento. Cuando preguntamos por recetas dentro del espacio de diálogo y talleres con los tutorado/as, grupo de jóvenes y mujeres, encontramos que un alimento como el frijol, que para la comunidad tiene gran relevancia, se planteaba sólo en la

sopa tradicional, y aunque conocían diferentes formas de transformación del frijol, estas no aparecen dentro de su cotidianidad.

Así mismo, mientras los campesinos que trabajaban la tierra en la finca de doña Ernestina, en medio de conversaciones cotidianas nos narraban la pérdida de múltiples alimentos cultivados allí por no poder comercializarlos, lo que nos hablaba también del nivel de transformación básico que se encuentra dentro del corregimiento, es decir que a mayor capacidad de transformación del alimento entre quienes habitan la cocina, podría entonces subsanar lo que implica que un alimento se desperdicia o sea usado en la alimentación de los porcinos; sin embargo, sin invisibilizar que esa pérdida también se genera por las condiciones geográficas y sociales en la que viven sus habitantes como lo son el aislamiento en el que se encuentra el territorio no sólo a raíz del conflicto armado que habitan, sino también debido a las vías de acceso que dificultan la comercialización de los alimentos que cultivan los campesinos; además de esto, el no tener un centro de acopio que les permita recolectar los productos para su comercialización, sino que la única forma de poder sacar los productos al mercado es a través de un tercero que estandariza los precios de la cosecha; como otro punto importante, la humedad propia del territorio acompañada de la falta de electricidad que se da incluso por varios días, no permitía mantener bajo refrigeración muchos de los alimentos que se producen en el territorio, por ende, las frutas han sido bastante excluidas tanto de la comercialización como de las ingestas diarias ya que no logran que la cosecha que se hace de las mismas pueda ser utilizada y no se desperdicie cómo lo narran los campesinos.

Por esta razón, la propuesta que se hace en el territorio de una soberanía alimentaria no podría ser reducida a una pregunta por la tierra y qué tipo de alimentos se están cultivando en el territorio, sino que debemos hablar de cómo cada uno de los alimentos que hacen parte

de sus comensalías diarias entran a la cocina, en muchas ocasiones sin tener un reconocimiento de quién es el que cosecha nuestros alimentos; es entonces, una relación en diálogo y una apuesta colectiva por la dignidad de los sujetos a través de los platos que se consumen en un territorio, como la comida es nuestro relato identitario ante el mundo, entonces cómo volver a nuestro relato es una forma de retornar al territorio, a la raíz de la cual se han ido desligando a causa de la inestabilidad social que se vive en Micoahumado.

### **Soberanía alimentaria como una acción educativa pertinente en el territorio**

Al ser una investigación que se realiza en la escuela y que busca contribuir en la formación<sup>41</sup> de sujetos dignos en los espacios de la ruralidad, es fundamental dentro de la misma reconocer las apuestas formativas desde las cuáles reconocemos nuestro camino para así lograr articular en una Institución Educativa como la de Micoahumado, una propuesta como la que hace el semillero Expedición Dignidad, que como ya ha sido mencionado ésta tiene su asidero en la pedagogía social, por tanto volvemos la cotidianeidad de los sujetos nuestro foco de accionar educativo, desde el cuál los saberes y conocimientos que se consolidan en su diario vivir son la base que fundamenta nuestra propuesta, a través de una interpelación y reconocimiento de esos saberes como parte de los contenidos de enseñanza; desde allí es que proponemos una educación con pertinencia territorial, es la escuela de cara a la realidad de los sujetos que la habitan para que de ésta forma se logre enrostrar a los sujetos que acompañan el proceso de educativo, es decir tutorados/as, maestros/as y la comunidad en general.

---

<sup>41</sup> “El proceso de formación de sujetos no es solamente una propuesta disciplinar, sino, sustancialmente, un proyecto ético-político, en tanto busca forjar la formación de sujetos con conciencia histórica; que estén a la altura de las exigencias por las cuales están pasando nuestros países.” (Quintar, E. 2008, pág. 14)

Por ello si aludimos a Micoahumado, es importante reconocer en el territorio una escuela que no necesariamente atiende a la ruralidad que el corregimiento constituye, ya que los contenidos de enseñanza que llegan a hacer parte de su plan educativo y como estos son abordados, no permiten realizar la vinculación pertinente con el territorio, el espacio de la ruralidad implica el enrostramiento de los actores que en este tienen incidencia, de manera que se hace necesario proponer una educación que atendiendo a un enfoque territorial para no perder de vista las realidades de aquellos que asisten a la escuela, para así, generar dentro del proceso formativo de los tutorados/as aprendizajes significativos que permitan construir transformaciones pertinentes tanto al modelo educativo institucional como en el entorno cercano.

La escuela rural no puede pensarse de espaldas al territorio, por ello una propuesta como la que hemos venido desarrollando a lo largo de esta investigación, pretende ser dentro del espacio escolar una alternativa educativa que permita atender a particularidades que el corregimiento tiene, por ello no se puede desconocer dentro de éste proceso formativo el lugar de procedencia que tienen los estudiantes de la Institución Educativa, ya que ello implica las formas cómo se vincula a la escuela y la permanencia del mismo en éste espacio; al ser Micoahumado un casco corregimental la población estudiantil que atiende proviene no sólo de su centralidad, sino que muchos de ellos hacen parte de las veredas que le conforman; por ello algunos de los tutorados/as que teníamos dentro del espacio del aula venían de veredas como el progreso bajo, el progreso alto y el porvenir; teniendo en cuenta esto y las dificultades de acceso que tienen en tanto a las vías de acceso, era frecuente que se diera la inasistencia a la escuela, sobre todo en temporada de lluvia ya que el camino se hacía

peligroso para ser transitado y la jaula<sup>42</sup>, no prestaba el servicio de transporte a los tutorados/as.

Otro elemento a resaltar, son las diversas narrativas que hacían parte del espacio del aula cuando preguntamos por el lugar de origen y sus experiencias a lo largo de la vida, para ello recurrimos dentro de nuestras técnicas al *Taller de cicatrices*, donde a través de la oralidad se permitían los estudiantes expresar de diversas formas cada una de las vivencias, acompañando su relato de alguna marca distintiva que hay en su cuerpo, teniendo en cuenta que:

El cuerpo, o mejor la corporeidad, es una construcción social y simbólica. Lo que el cuerpo, cada cuerpo, vive, siente, conoce o padece, también lo es. Aunque a veces creamos que todo el mundo sufre de la misma manera, incluso el dolor es un hecho situacional, una construcción social, una representación. El dolor es mi dolor, pero también está impregnado de cultura, de simbolismo, de educación (Mélích, J. C. 2010. pág.106)

Es entonces a partir de procesos educativos, que surge el gesto y palabra, para situarse en el plano de la colectividad, haciéndonos partícipes de cotidianidades, de marcas y cicatrices. Relatos que surgen de las marcas que nos deja el habitar y trabajar la tierra, la mina y la cocina, constituyendo experiencias que, entre graciosas, dolorosas y cotidianas coincidían con varias de las narraciones nuestras, de sus compañeros y compañeras de aula.

---

<sup>42</sup> La jaula, es el nombre con el que los estudiantes nombran el camión que hace el recorrido de las veredas a la Institución Educativa de Micoahumado.

Esta escuela rural es entonces una escuela distinta a la que se ha pensado desde la centralidad, es aquella que acoge los sueños, las historias del destierro y la incertidumbre que es habitar un territorio en disputa como lo es Micoahumado, por ello los maestros y maestras que aquí se acercan deben proponer una formación distinta de los sujetos a través del reconocimiento de su propia forma de narrarse dentro de su mundo de la vida; por ello, es preciso detallar aquí que la comida como estructurante cultural y como parte de nuestra cotidianidad, no fue entonces una forma azarosa en la que decidimos comenzar a percibir otras formas de escuela, fue más bien el anclaje idóneo entre la cotidianidad de los sujetos que convergen en la escuela, un territorio rural con potencial agrícola y una pregunta por la identidad de Micoahumado anclada a la comida como parte de su narrativa del destierro.

La soberanía alimentaria, fue entonces para nosotros la posibilidad de pensar en la escuela aquella pregunta por el sujeto digno, un sujeto que buscábamos enrostrar y reconocer a través del encuentro con su propia cotidianidad, con la ruralidad que lo habita y las apuestas agrícolas que se han gestado dentro del territorio, fue entonces para nosotros una posibilidad de reconocer en la escuela una territorialidad que la habita y conforma; desde allí y como lo hemos propuesto anteriormente la soberanía alimentaria es entonces la posibilidad de dignificar los saberes que han sido invisibilizados, como el de quién cosecha y el de quien cocina y en esa misma medida permite el reconocimiento de aquello que conforma la propia historicidad de los sujetos que llegan al entorno escolar; es una propuesta que permite hacer de la escuela un espacio de diálogo de saberes que no sólo fundamente la formación de sujetos dignos, sino que articule como parte de las reflexiones a considerar; una escuela rural que atienda a la necesidades del contexto que la conforman.

Por ello, se propone como parte de los elementos de contribución a la configuración de una nueva escuela que se pregunte por la ruralidad y que sea abordada desde una apuesta por la dignificación de los territorios, así como se propone desde la soberanía alimentaria, que además de ser una apuesta reivindicativa de los pueblos, busca hacerse visible la desescolarización de la escuela, “es decir, reinventarla quitándole todo lo que tiene de escolar” (Calvo Muñoz, C.p.36,2006) , lo que nos permite reconocer la diversidad de los sujetos y los saberes sociales que la habitan, sin limitaciones por aquello que previamente se encuentra seleccionado y establecido como digno de ser enseñado y aprendido, desconociendo la condición de los sujetos y las preguntas por su propia historicidad; desde esta mirada se propone la creación de una cartilla, que más allá de contener los elementos y talleres que desarrollamos en nuestra práctica pedagógica con la comunidad de Micoahumado, también genera la articulación necesaria para pensar la soberanía alimentaria como el campo teórico-práctico de diálogo que debe ser abordado en la escuela rural como parte de los contenidos de enseñanza pertinentes si lo que se pretende es articular la escuela con el territorio del que forma parte, así mismo, es la posibilidad de re-pensar en el espacio del aula aquellos contenidos de enseñanza que se distancia de la cotidianeidad de los estudiantes y no permiten de esta forma una comprensión de los mismos.

La cartilla se hace entonces, como un material educativo que surge de la experiencia de práctica pedagógica en la Institución Educativa de Micoahumado, pero que busca ser pertinente en los diferentes espacios curriculares de las Instituciones Educativas de nuestro país.

## Capítulo 6

### Una conversa para continuar

#### Consideraciones éticas

*“La ética es la respuesta que le damos al otro que no sale al encuentro, es un trato con el otro, con el que cohabito un mundo, sea o no como yo, sea o no, -humano-, esté presente o ausente. La ética es la forma que cada ser humano tiene de encarar la demanda del otro en un espacio íntimo, de responder - singular e ineludiblemente- de él y ante él.*

- *Joan Carles Mélich*

En nuestra ruta expedicionaria tuvimos la oportunidad de dialogar con hombres, mujeres, niños y niñas que hacen parte de esa Colombia profunda, término que ha sido usado por periodistas, escritores e investigadores para referirse a las poblaciones que se escapan de la centralidad homogeneizante en la que se ha consolidado este país; esa Colombia profunda es aquella que por décadas ha estado olvidada, condenada a un silencio dentro de la historia, que ha sufrido y padecido la huella del conflicto armado dentro de sus territorios. Es por esto, que en esta investigación reivindicamos las voces de todos aquello/as, que desde la serranía de San Lucas han luchado por su territorio, han resistido en él y han encontrado la forma de seguir construyendo en colectividad, porque es a partir de esa colectividad la que nos permite plasmar en esta investigación las voces de cada uno/a con los que tuvimos la oportunidad de encontrarnos, pues cada uno de estos conocimientos recogidos fueron gracias a

conversaciones atravesadas por ofrendas desde la comida, entrevistas y encuentros cara-cara en las cocinas y en la escuela.

***Recolección de información:***

Dentro de estas consideraciones, cada una de las entrevistas y diálogos que aquí se plasman están enmarcados dentro de consentimientos informados, en los cuales se expone de manera explícita el tratamiento de los datos de cada uno de los participantes en este camino, así como dan cuenta de que la información recolectada a través de: entrevistas, registro audiovisual de las jornadas de trabajo, elementos consignados en los cuadernos de trabajo, los productos escriturales y orales de las mujeres y jóvenes del territorio, así como de nuestros tutorados/as que surgen como resultado de cada uno de nuestros talleres y laboratorios de cocina, que serán usados únicamente con un fines meramente académicos.

Siendo responsables como maestras en formación del trabajo con niños/as, cada encuentro estuvo mediado por las respectivas solicitudes y confirmaciones para poder desarrollar el trabajo con el consentimiento de la institución educativa, y de los/as adultos responsables, es por esta razón que se tramitaron permisos entre la UdeA y la Institución Educativa de Micoahumado para nuestra visita y para el desarrollo de las actividades académicas, además del consentimiento informado ya mencionado, también el cuidado en el manejo de imágenes fotográficas que contienen los rostros de menores de edad, tanto dentro de la Institución Educativa como en el trabajo con jóvenes del Corregimiento, las cuales son de uso exclusivo del presente trabajo, y están únicamente enmarcadas en los ámbitos escolares de desarrollo de actividades académicas para la presente investigación.

El respeto a la construcción colectiva de conocimiento, implica para nosotras el reconocimiento de quienes materializan sus aportes en textos, fotografías, talleres, documentales, etc., todas aquellas fuentes de las que nos servimos para entrar en la conversación de un amplio mundo intelectual, y que por supuesto reflejamos en las referencias bibliográficas y la clara citación de las fuentes, incluyendo las primarias que corresponden a las conversaciones por entrevista, diálogos informales, encuentros, y las demás técnicas aplicadas de las que nos servimos para el análisis, y en los momentos en los que hicimos eco de aportes que corresponden a desarrollos de la comunidad sujeto de esta investigación como de la comunidad académica.

De acuerdo con los protocolos de bioseguridad que exigía el gobierno, y en consonancia con la dinámica correspondiente a los momentos en los que nos encontrábamos con relación a la pandemia, se siguieron todos los controles y cuidados para preservar la seguridad de la población, además de contar con el esquema completo de vacunación de quienes integraron este trabajo de Práctica Pedagógica.

La comida, tiene una relación encarnada y por ello se debe asumir que quienes ingresan a una cocina deben observar reglas higiénicas y formas del cuidado para la transformación del alimento y para la ofrenda, nos convertimos en custodias de la comida, lo que significa asumir responsabilidad frente a la vida, se trata de comida en otredad, y ello conlleva enrostramiento, reconocimiento de toda la traza que sigue el producto para su transformación y ofrenda, y por supuesto, de nuestra propia higiene y el manejo adecuado de los alimentos para que no haya contaminación alguna que nos enferme o nos dañe al ingerir

alimentos, por tanto observamos una serie de criterios para el acceso al alimento, que además ponemos en circulación.

El manejo del agua, asumida como fuente de vida, el reconocimiento de su condición como sujeto de derechos, nos propone salvaguardar en todo momento su uso y disposición para que no haya excesos y despilfarros entre quienes cocinan con nosotras. Así como el manejo de desechos, que se plantea no como una tarea sino como una responsabilidad con el planeta, y de la que nos convertimos en custodios para que ingrese en el proceso formativo como razonamiento sobre nosotros, es decir, como una dimensión de nuestra existencia en la protección al medio ambiente, como una responsabilidad categórica e inapelable.

#### ***Financiamiento:***

Las gestiones para financiar este proyecto se dieron en cabeza de la maestra Clara Lucia Grisales acompañada del compañero Marlon Osorio quienes con su persistencia lograron que a esta propuesta se vincularan diferentes entidades como lo fue el CIEP -Centro de Investigaciones Educativas y Pedagógicas- de la Universidad de Antioquia, El Programa De Desarrollo y Paz del Magdalena Medio y el grupo de jóvenes Somos Territorio. Además de amigos, familiares, colegas y maestros de la facultad que se acercaron de forma generosa y voluntaria para generar aportes monetarios que fueron fundamentales para llevar a cabo nuestra práctica pedagógica.

#### ***Devoluciones:***

Dentro de la apuesta expedicionaria por la construcción de conocimiento colectivo se encuentra nuestra responsabilidad político-pedagógica como maestros/as de realizar las devoluciones pertinentes a nuestros tutorados, familias, grupo de jóvenes, grupo de mujeres y en general a la comunidad que nos abrió sus puertas y caminó con nosotros durante todo este tiempo. Para ello parte de los elementos que van a ser compartidos con la comunidad es la cartilla, dispuesta como una obra literaria busca dar vida a otros tipos expresiones más allá de la escritura, por esa razón mediante ilustraciones convertimos esta propuesta en una obra que puede ser abordada por personas que hagan parte de instituciones educativas o que se encuentren fuera de ellas.

## Consideraciones finales (conclusiones)

*La utopía está en el horizonte. Camino dos pasos, ella se aleja dos pasos y el horizonte se corre diez pasos más allá. Entonces: ¿Para qué sirve la utopía? Para eso, sirve para caminar*

*-Eduardo Galeano*

La idea de realizar unas consideraciones finales frente a esta investigación se ha hecho para nosotros, un elemento a problematizar sobre todo porque creemos en una propuesta formativa como esta y en la educación como un proceso a lo largo de la vida, por tanto no consideramos ésta investigación como proceso acabado de nuestra formación como maestro y maestra -respectivamente- sino que dejamos la puerta abierta para que otros/otras hagan preguntas a su propio quehacer docente en lugares apartados de nuestra Colombia, desde formas distintas de llegar al aula y a los estudiantes, con relaciones próximas que permitan el enrostramiento y reconocimiento de los sujetos en su cotidianidad.

Para nosotros la acción educativa que propone Expedición Dignidad -la comida al centro del pensamiento- es una apuesta por reconocer una educación espiral, diversa y compleja donde como sujetos nos interpelamos a través de la narrativa que hacemos de nosotros mismos en el aula, por ello cuando proponemos el papel del maestro visto desde la mirada del Tutor, lo que pretendemos es generar espacios que permitan el reconocimiento de los distintos saberes de los tutorados/as, desde allí se permite entonces la construcción del conocimiento de una forma no jerárquica sino en colectividad; es entonces el sueño que se hace posible de una educación otra transversalizada por la pedagogía social, que centre las

preguntas desde el sujeto y de esta forma logre articular diversas áreas de conocimiento en un mismo espacio de taller.

Además, es importante para nosotros como parte del proceso investigativo en esta expedición resaltar la importancia del ejercicio como maestros que se hace en comunidad, aludiendo específicamente al trabajo conjunto que hacemos con el grupo de jóvenes “Somos territorio” y el grupo de mujeres del corregimiento de Micoahumado, ya que el camino del maestro también se hace en los diferentes espacio en los que tenga la posibilidad de incidir, por ello resaltamos aquí el contexto rural y comunitario de Micoahumado donde a través de la comida puesta al centro del pensamiento, logramos tejer desde la oralidad una educación que les permitiese encontrarse con la letralidad que les ha sido negada desde los discursos dominantes, fue entonces para ellas y ellos un encuentro con otras formas de habitar el espacio de la cocina como un aula más.

Esta investigación busca ser un camino de construcción colectiva en el cual proponemos las bases para pensar la soberanía alimentaria como un campo en diálogo, que necesariamente se debe erigir desde distintas voces, por ello reconocemos y presentamos el espacio de la cocina y los/las que en él tienen incidencia -las/los cocineras/os- como aquellos sujetos que permiten la consolidación una propuesta como ésta, ya que la pregunta no debe reducirse únicamente al espacio de la siembra, las semillas y el cultivo, que es fundamental, además de ello, para que la soberanía sea una utopía posible en el espacio de lo comunal, debe ser una articulación con el espacio último de transformación de los alimentos y desde el cuál se generan identidades a través de platos que se hacen cartografías y narrativas de su territorio. Cocinar, cosechar y educar es una apuesta que permite consolidar una soberanía alimentaria para todos y todas, es la dignificación de las comunidades a través de la comida,

a través del agua como un sujeto de derechos, la pregunta por la tierra desde su uso y tenencia, en esta medida la educación como eje articulador de toda esta propuesta formativa.

El ser maestros implica el reconocimiento de la educación como sendero posible para la emancipación de los sujetos, por ello creemos firmemente que habitar, sentir, oler y saborear Micoahumado hizo posible el reconocimiento de un concepto del cual se habla mucho en el ámbito académico pero que nunca se hace tan visible como cuando se enseña en campo, hablamos entonces de la pertinencia territorial, ya que como parte de las reflexiones que surgen posterior a un proceso de investigación como éste que logra trastocar las fibras y las concepciones que se tenían de antaño, logramos percibir de manera vívida lo que implica una educación que se plantea para los sujetos que se pretende enseñar, por ello resaltamos la importancia de articular los saberes y experiencias de los estudiantes a los contenidos de enseñanza que desde el discurso educativo se imponen, pero que en ocasiones desconoce a la escuela que va dirigida y los sujetos que la habitan; en este sentido, hablamos de una escuela con enfoque territorial y por ello proponemos pensar el territorio desde una perspectiva local, vinculante, que permita ser enrostrada y sentida por aquellos estudiantes de nuestra ruralidad.

## **Recomendaciones**

Consideramos importante seguir trabajando la comida en sus posibilidades educativas, para acceder al conocimiento y construir procesos comunitarios y visibilizar nuestras identidades culturales, para así lograr contribuir a políticas alimentarias que persigan la idea de una verdadera reforma agraria en nuestro país, que contribuya a los distintos campos en los que se mueve lo que comemos, es decir; al campesinado, pescadores, comerciantes, cocineras y cocineros, cosecheros y cosecheras, como base para erradicar el hambre y comer de manera consciente, amigable y digna con nuestros territorios.

De manera que es necesario volver sobre nuestra historia para lograr construir la base desde la cual se piensa la tenencia y uso de la tierra, haciéndose indispensable para todos aquellos que pretendan conocer y buscar transformaciones a la realidad social de nuestro país, ya que la disputa por la tierra ha traído consigo problemáticas sociales como la desigualdad, la violencia, el desplazamiento, el narcotráfico y la explotación de recursos naturales con impacto en el cambio climático, constituyéndose en un foco importante en nuestra conformación de Estado nación, y teniendo en cuenta las distintas visiones que se tiene sobre la tierra y sus respectivas problemáticas, es importante volver sobre décadas anteriores, para identificar los distintos cambios y reformas agrarias que han tratado como su nombre lo dice: de reestructurar el agro para mitigar las problemáticas anteriormente nombradas y que fueron surgiendo a partir de la colonización, y la conformación de un proyecto de nación que atiende a las lógicas del desarrollo, siempre anclada a la pregunta por la tenencia, pero no por el uso, no logrando dar solución a las problemáticas que nos aquejan.

A la Institución Educativa Micoahumado, le sugerimos seguir construyendo procesos educativos desde las propias cotidianidades de los sujetos, para que sus puertas puedan seguir

abiertas a los procesos comunitarios y en los que se hace necesaria la presencia institucional, y los convenios entre instituciones, como se evidenció en la presencia del Programa de Paz del Magdalena Medio, trabajando de manera conjunta y creando redes entre: grupo de jóvenes, madres, escuela, y la comisión de la verdad.

## Referencias Bibliográficas:

- Apple, M. W. (2016). *Ideología e currículo*. Artmed Editora.
- Agudelo, G. (2020) Alfabetización de adultos a través de la comida como centro del pensamiento en la acción educativa de expedición dignidad. Universidad de Antioquia.
- Bauer, A. J. (2002). *Somos lo que compramos: historia de la cultura material en América Latina*. México: Taurus.
- Binns, B. (2003). *Tenencia de la Tierra y desarrollo rural*. 3. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Roma (Italia)..
- Boudan, C. (2008). *Geopolítica del gusto*. Ediciones Trea.
- Bushnell, D., & Montilla, C. (2002). *Colombia, una nación a pesar de sí misma: de los tiempos precolombinos a nuestros días*. Planeta.
- Bethell, L., & Yanez, C. (1990). *América Latina colonial: Europa y América en los siglos XVI, XVII, XVIII*. Ed. Crítica.
- Caparrós, M. (2014). *El hambre*. Anagrama.
- Cano, F y Cano, F (2020) La comida en la construcción de un sujeto emancipado y soberano - una perspectiva política en la escuela rural Juan María Gallego. Universidad de Antioquia.
- Calvo Muñoz, C. (2006). La presencia sutil del maestro: la influencia de Paulo Freire en mi formación. *Revista Universidad EAFIT*, 42(143), 32-40.
- D. Zuluaga, F. Cano Ruiz, M. Echavarría and C. L. Grisales (2020). Acción educativa desde la cocina: en búsqueda del reconocimiento de territorios, sujetos, experiencias y saberes. In P. Parra Saiani and D. Videla Igor (eds). *Human Development for All. Social Sciences in Dialogue for an Inclusive Society*. Rome: Social-One; pp. 123-138. ISBN: 978-88-95697-08-6
- Decreto 2716 de 1994. Por el cual se reglamenta el parágrafo 1 del artículo 30 del Decreto 1279 de 1994. Diciembre 14 de 1994
- Del Castillo, P. P. (1852). *Teatro de la legislación colombiana y venezolana vigente (tomo tercero)*. España: Imp. del Teatro de Legislación.

- Delgado, R (2001). Comida y Cultura: Identidad y significado en el mundo contemporáneo. Estudios de Asia y África, vol. XXXVI, núm. 1, enero-abril, 2001, pp. 83-108. El Colegio de México, A.C.
- Escobar, A., & Escobar, A. (1998). *La invención del Tercer Mundo: construcción y deconstrucción del desarrollo*. Editorial Norma.
- Escobar, A (2019). *Desde abajo, por la izquierda y con la tierra*. Periódico Digital “El País”.
- Escobar, A (2014) *Sentipensar con la tierra: Nuevas lecturas sobre desarrollo, territorio y diferencia*. Medellín: Ediciones UNAULA.
- Escobar, A. (2016). Sentipensar con la tierra: las luchas territoriales y la dimensión ontológica de las epistemologías del sur. *AIBR: Revista de Antropología Iberoamericana*, 11(1), 11-32.
- Echavarría, J. Gallego, J. (2020). Las posibilidades educativas de la comida como estructurante cultural para la articulación de las Ciencias Sociales. Medellín: Universidad de Antioquia.
- Franco, A., De los Ríos, I.(2011). *Reforma agraria en Colombia: evolución histórica del concepto. Hacia un enfoque integral actual*. Cuad. Desarro. Rural. 8 (67): 93-119.
- Fernández-Armesto, F. (2004). *Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización* (No. S01-08). Tusquets editores.
- Fernández, R. D. (1987). Capitulaciones colombinas (1492-1506). El Colegio de Michoacán AC
- Foucault, M. (1987). El orden del discurso (A. González Troyano, Trad.). *Barcelona: Clotet-Tusquets,*.
- Foucault, M. (2005). *La hermenéutica del sujeto/The Hermeneutics of the Subject: Cursos Del College De France, 1981-1982/Lectures at the College De France, 1981-1982* (Vol. 237). Ediciones Akal.
- Freire, P. (2006). *Pedagogía de la indignación*. Ediciones Morata.
- Guber, R. (2011). *La etnografía: método, campo y reflexividad*. Siglo XXI editores.
- Grisales Montoya, C.L (2020). *Expedición Dignidad -la comida al centro del pensamiento-*. Cuadernos pedagógicos vol. 23-31. Medellín - Colombia
- Grisales,C (2018). *Memorias- La cocina un aula más*.

- Grisales Montoya, C. L. (2022). *Mudanza de la comida. La cocina un territorio que se agita*. En A. Garcés Montoya, & L. Jiménez García, *Cartografía Social -Minga de saberes y metodologías-* (pág. 222). Medellín: Ediciones Unaula.
- Hernández, V. (2020) *La comida: una acción educativa pertinente desde la ruralidad*. Universidad de Antioquia.
- Hobsbawm, E. J. (2016). *Viva la revolución*.
- Habermas, J., & Habermas, J. (1981). *Theorie des kommunikativen Handelns*
- Habermas, J. (1987). *Teoría de la acción comunicativa*.
- Latorre, A. (2004). *La investigación-acción. Conocer y cambiar la práctica educativa*, 2.
- Mélich, J. C. (1996). *Antropología simbólica y acción educativa*. Barcelona: Paidós.
- Mélich, J. C. (2010). *Ética de la compasión*.
- Molina-Saldarriaga, C. A., & Restrepo-Yepes, O. C. (2014). *Derecho a la alimentación: aproximaciones teóricas y prácticas para su debate*. Universidad de Medellín; Corporación Universitaria Remington; Corporación Universitaria Remington.
- Neira, M. A. (2003). *Idas y venidas, vueltas y revueltas: Protestas sociales en Colombia 1958-1990*. *CADERNOS IPPUR*, 141.
- Pérez Zapata, H. (2009). *Sin maíz no hay país*.
- Pollan, M. (2017). *El dilema del omnívoro: En busca de la alimentación perfecta*. Debate.
- Quintar, E. (2008). *Didáctica no parametral: Sendero hacia la descolonización*. Instituto de pensamiento y cultura en América Latina. México D.F
- Rosero, A. M. C. (2014). *Desarrollo y crisis alimentaria: el caso de la seguridad alimentaria en Colombia*. (Development and food crises: the case of food security in Colombia). *CES Derecho*, 5(1), 57-65.
- Schopenhauer, A., Frauenstädt, J., & Hübscher, A. (1859). *Die welt als wille und vorstellung* (Vol. 2). Leipzig: Brockhaus
- Schopenhauer, A. (2016). *El mundo como voluntad y representación*, Pilar Lopez de Santa María (trad.). Madrid: Trotta, *Clásicos de la cultura*.
- Strahler, A. N., & Strahler, A. H. (1991). *Geografía física. Estudios Geográficos*.
- Sandoval Casilimas, C. A. (1996). *Investigación cualitativa*.

- Tovar Pinzón, H. (2015). *Que nos tengan en cuenta: colonos, empresarios y aldeas: Colombia 1800-1900*. Ediciones Uniandes-Universidad de los Andes.
- Van Geert, F., Roigé, X., & Conget, L. (2017). *Usos políticos del patrimonio cultural* (Vol. 19). Edicions Universitat Barcelona
- Vía Campesina (2003). “¿Qué significa soberanía alimentaria?”. *Una guía por la soberanía alimentaria*. European Coordination Vía Campesina.
- Vía Campesina (2020). *La declaración de las Naciones Unidas sobre los derechos campesinos y de otras personas que trabajan en las zonas rurales*. Creative Commons Attribution
- Villamizar, D. (2017). *Las guerrillas en Colombia. Una historia desde los orígenes hasta los confines* ((prefacio por Jon Lee Anderson). Bogotá: Penguin Random House Grupo Editorial.
- Zemelman, H. (2006). *El conocimiento como desafío posible*. México: Instituto Politécnico Nacional

## Anexos

### Anexo 1: Primera Carta- taller titulada: “Un día en la vida de”



Fotografías realizadas por Ana María Buitrago Gómez, Medellín – Colombia (2021)

**Anexo 2:** Presentación de las especias Carta- taller titulada: “Ruta de las especias”



Fotografías realizadas por Mateo Echavarría Grajales, Medellín – Colombia (2021)

### Anexo 3: Taller: “Museo de la cocina”



Fotografías realizadas por Mateo Echavarría Grajales, Medellín – Colombia (2021)

#### Anexo 4: Taller: “Bodegones”



Fotografía realizada por Mateo Echavarría Grajales, I. E Gonzalo Restrepo Jaramillo - Medellín  
(2022).

**Anexo 5:** Taller: “Semilla y huella hídrica”

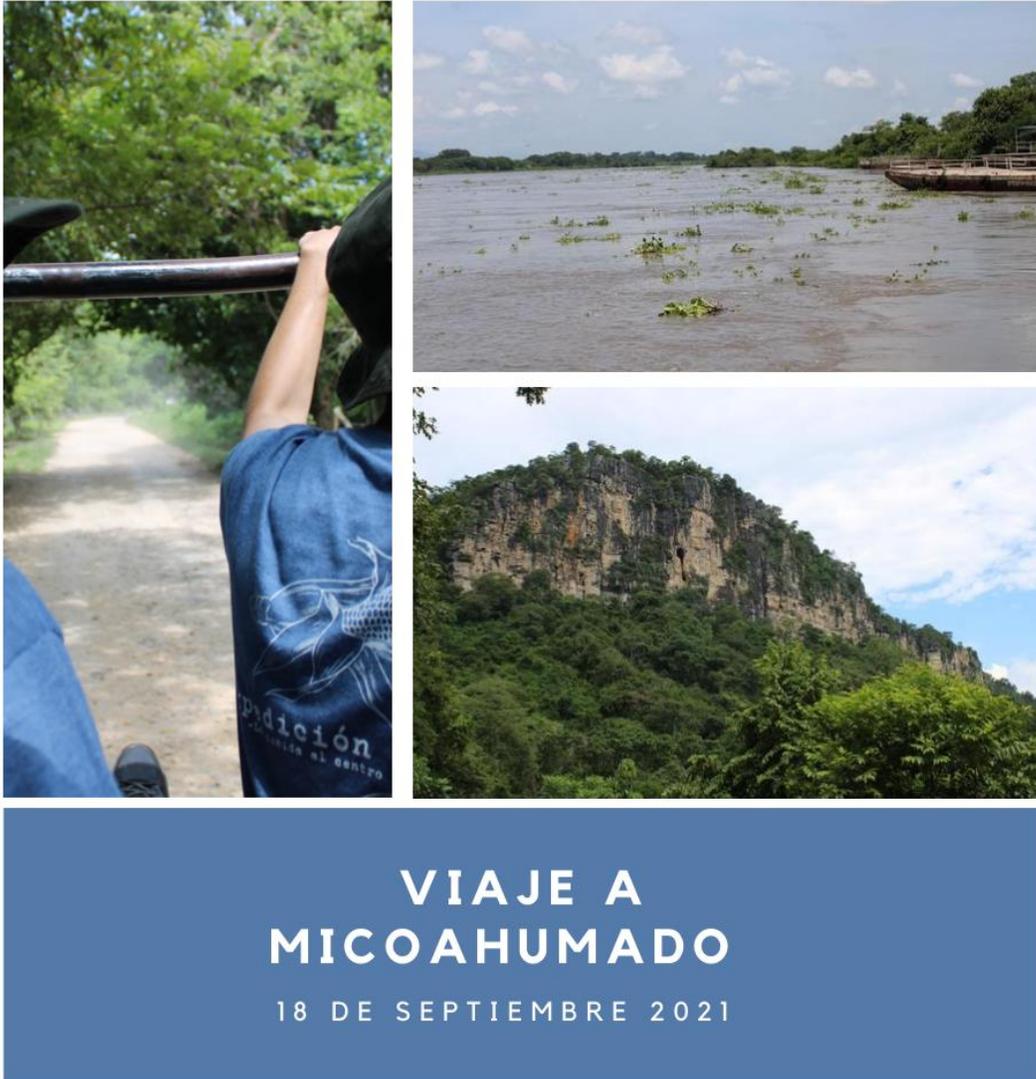


**TALLER DE SEMILLAS  
Y HUELLA HÍDRICA.**

22 DE SEPTIEMBRE 2021

Fotografía realizada por Mateo Echavarría Grajales, I. E Micoahumado – Colombia (2021)

**Anexo 6:** Fotografías de viaje a Micoahuamdo



**VIAJE A  
MICOAHUMADO**

18 DE SEPTIEMBRE 2021

Fotografías realizadas por Mateo Echavarría Grajales, (2021)

**Anexo 7:** Cocina como laboratorio: “Causa limeña”

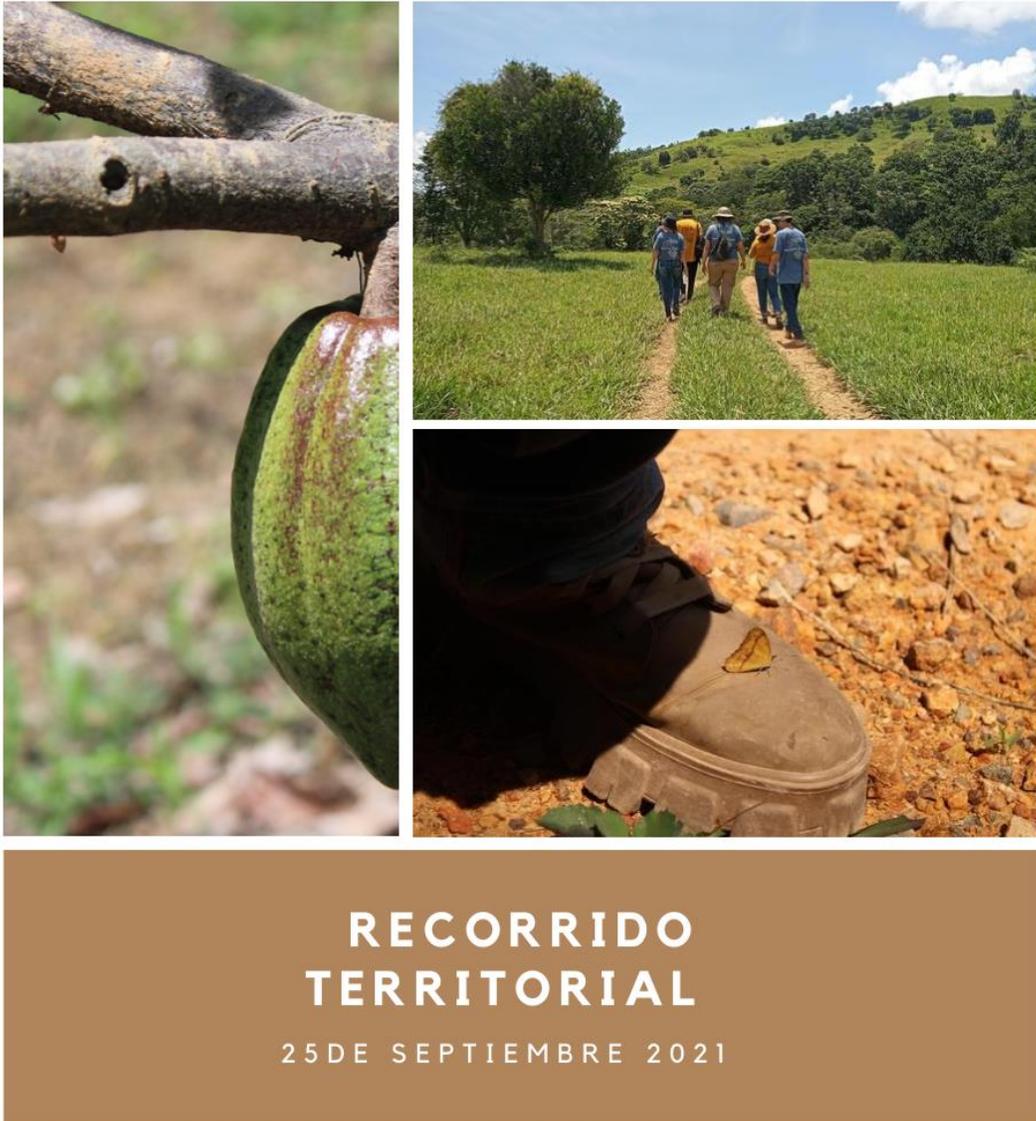


**TALLER DE COMIDA  
MESTIZA.**

23 DE SEPTIEMBRE 2021

Fotografía realizada por Mateo Echavarría Grajales, Micoahumado - Bolívar (2021)

## Anexo 8: Recorrido territorial



Fotografía realizada por Mateo Echavarría Grajales, Micoahumado vereda el Progreso alto- Bolívar (2021)