



**UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA**

NÂBERÂRA CHIKÔ ÛDÂPEDA WÂUDAYÛ

**SIEMBRA Y FORTALECIMIENTO DE LAS
COMIDAS TRADICIONALES**

Autor(es)

Diana Milena Vélez Tascón

Wilson De Jesús Vélez Tascón

Universidad de Antioquia

Facultad de Educación, Licenciatura en Pedagogía de la

Madre Tierra

Medellín, Colombia

2019



Nâberâra chikô ûdâpeda wâudayû
Siembra y fortalecimiento de las comidas tradicionales

Diana Milena Vélez Tascón
Wilson De Jesús Vélez Tascón

Tesis o trabajo de investigación presentada(o) como requisito parcial para optar al título de:
Licenciados en Pedagogía de la Madre Tierra

Asesores (a):

Maribel García Restrepo, ingeniera sanitaria y Mg. desarrollo sostenible y medio ambiente

Línea de Investigación:

Énfasis en ordenamiento y autonomía territorial

Universidad de Antioquia

Facultad de Educación

Medellín, Colombia

2019

A nuestros padres

Por estar apoyando en cada paso de este camino juntos nos ayudaron a construir cada tejido.

Hermanos

Gracias a ellos por estar ahí en los momentos difíciles apoyando incondicionalmente con sus voces de aliento.

Hijos

Que con su amor nos dieron fuerza para seguir en el proceso sin desfallecer.

Abelardo

Gracias por su comprensión y acompañamiento en el proceso.

Docentes

Asesora Maribel García Restrepo que con su conocimiento, estuvo orientándonos para la siembra de buena semilla.

A los demás facilitadores quienes, en cada espacio de compartir, aportaron mucho para el desarrollo de una buena siembra y recolección de buenos frutos.

TABLA DE CONTENIDO

Introducción	9
Capítulo 1: Sembrando la semilla	10
1.1. Selección de la semilla: La necesidad de recuperar las formas tradicionales de alimentación del pueblo Embera	10
1.2. Preparación del terreno	11
1.3. Pregunta principal	14
1.4. Otras preguntas	15
1.5. Aconsejar la semilla	15
1.6. Resultados esperados.	15
1.7. Las razones que impulsaron esta siembra	16
1.8. Aspectos metodológicos ¿Cómo sembramos?	18
1.9. Referentes teóricos y experienciales alrededor de la semilla	19
Capítulo 2: Historia de vida con relación a la semilla	32
2.1. Historia de vida de Wilson Vélez Tascón y su relación con la semilla	32
2.2. Historia de vida de Diana Vélez Tascón y su relación con la semilla	35
2.3. Relación con nuestra madre y la semilla.	36
2.4. Relación con otros parientes	37
2.5. Alejamientos y reencuentros con la semilla	38
2.6. Historia del resguardo indígena Marcelino Tascón	42
2.7. Equipo de trabajo	44
Capítulo 3: El territorio de la semilla	47
3.1. Dachi Drua. El lugar que habitamos	47
3.1. Montañas y sitios sagrados	48

3.2. Aspectos geográficos del territorio	49
3.3. Mapa hídrico del territorio	50
3.4. Recurso hídrico	50
3.5. Economía del territorio	52
3.6. Cultura	52
3.7. Política y gobierno	53
3.8. Gastronomía y comidas tradicionales encontradas en el territorio	54
Capítulo 4: Ordenamiento territorial - Resguardo Marcelino Tascón	59
4.1. Usos del suelo en el territorio	59
4.2. Productividades del territorio	60
4.3. Conflicto de uso del territorio.	61
4.4. El Territorio soñado	62
4.4. Estrategias para la concertación en los usos del suelo.	64
Capítulo 5: Espiritualidad de la semilla	66
5.1. El cuerpo como territorio.	66
5.2. Neta Jaure - Relación espiritual con la semilla.	67
5.3. Calendario lunar	70
Capítulo 6: Recoger la cosecha, Analizar de resultados de la siembra	72
Capítulo 7: Recoger la cosecha, Conclusiones	76
Capítulo 8: Nuevas siembras, Recomendaciones y propuesta pedagógica	78
Referentes	80

LISTA DE IMÁGENES

1: Fotografía de Wilson Vélez, en recorrido del territorio. (Valparaíso, La María, 2017)	36
2: Maqueta de Diana Vélez, Wilson Vélez & Marlín Tascón. (Valparaíso, La María, 2018)	38
3: Mapa de cuencas hidrográficas realizado por Diana Vélez, Marlín Tascó & Wilson Vélez. (Valparaíso, La María, 2018)	38
4: Fotografía tomado por estudiantes cohorte dos de la Licenciatura de la Madre Tierra. (Valparaíso, La María, 2014)	40
5: Fotografía de Diana Vélez, preparación de una comida tradicional de la familia. (Valparaíso, La María, 2018)	43
6: Comida tradicional preparada por la sabia Rosalba Tascón, autorizada para publicar. (Valparaíso, La María, 2018)	43
7: Recolectado por Wilson Vélez Tascón, autorizada para publicar 20/03/20 paraíso, La María, 2000)	44
8: Comida de Wilson Vélez Tascón, autorizada para publicar. (Valparaíso, La María, 2017)	44

- 9: Preparación de Wilson Vélez & Diana Vélez. (Valparaíso, La María, 2018) 44
- 10: Preparación de la familia de Luz Marina Vélez, autorizada para publicar. (Valparaíso, La María, 2018) 45
- 11: Preparación realizado en encuentro de jóvenes. (Valparaíso, La María, 2018) 45
- 12: Preparación de la familia de Wilson Vélez & Diana Vélez. (Valparaíso, La María, 2018) 45
- 13: Uso del territorio, trabajo realizado en la Licenciatura por Wilson Vélez & Diana Vélez. (Valparaíso, La María, 2018) 48
- 14: Concertación del uso del suelo, trabajo realizado en la Licenciatura por Wilson Vélez & Diana Vélez. (Valparaíso, La María, 2018) 49
- 15: Calendario lunar, trabajo realizado por estudiantes de la segunda cohorte. (Universidad de Antioquia, 2017) 54

Introducción

Este trabajo de investigación fue realizado en el resguardo indígena Marcelino Tascón, municipio de Valparaíso, con la participación de sabios, sabias, jóvenes, guardia, docentes, líderes, niños, niñas y mujeres, con quienes se trabajó sobre la siembra y el fortalecimiento de las comidas tradicionales, debido a que los comuneros han dejado de cultivar, situación que llevó a la comunidad a interactuar con otros pueblos y otra cultura y en síntesis a someterse al consumismo. Esto porque a las comunidades empezaron a llegar las semillas mejoradas y con ella la mala alimentación de las familias debido a que ha habido más consumo de productos que no son propios, como las carnes frías y enlatados. Relacionado con esto, empezaron a padecer enfermedades que no son propias como la diabetes, hipertensión y otras.

Con este proyecto se pretendió fortalecer las prácticas ancestrales con una recopilación de los conocimientos de nuestros mayores y sabios, que con sus conocimientos aportaron a los niños, jóvenes, mujeres, adultos y ancianos de la comunidad para volver a recorrer el camino de nuestros antepasados por medio de la siembra.

La alimentación es un proceso que hace parte de la vida cotidiana de nuestros pueblos originarios. El fortalecimiento de las prácticas agrícolas, de caza, pesca, preparación y consumo de las comidas tradicionales se hace necesario para la pervivencia de nuestro pueblo.

Capítulo 1: Sembrando la semilla

1.1. Selección de la semilla: La necesidad de recuperar las formas tradicionales de alimentación del pueblo Embera

De acuerdo al proceso que se ha desarrollado dentro de la licenciatura en pedagogía de la madre tierra, es importante resaltar el trabajo comunitario e investigativo que se ha implementado en los diferentes semestres.

Para una buena selección de la semilla fue necesario planear y desarrollar diversas actividades culturales y colectivas, en las cuales se implementaron los principios de la madre tierra (el silencio, la observación, la escucha, palabra dulce y el tejido).

Fue necesario escuchar a los mayores, profesores, líderes, sabios y sabias de la comunidad, para que ellos orientarán sobre el proceso que se está llevando en la licenciatura y cómo podría articular esos conocimientos con relación a lo que ellos vivían anteriormente. Este primer paso fue esencial para la selección del proyecto semilla, ya que mediante ese conversatorio salieron propuestas muy importantes por parte de nuestros grandes sabedores, y es ahí cuando los mayores hicieron una relación sobre el mundo moderno con el mundo en el que ellos crecieron.

Para los mayores es muy difícil entender los cambios que se han presentado en la comunidad con relación a la alimentación, la lengua y los cultivos.

Anteriormente las familias emberas sembraban y consumían alimentos muy sanos, su preparación era esencial en toda cosecha, una gastronomía adquirida bajo los conocimientos de la madre tierra y su conexión con la cosmovisión y cosmogonía ancestral.

Es así como interactuaba el mundo Embera con la madre tierra, de esa manera las familias obtenían buenas cosechas, el conocimiento permanecía vivo en esas prácticas, la salud de los

niños, jóvenes, adultos y ancianos era muy buena porque su alimentación era sana, saludable y natural. Las personas más adultas eran las encargadas de enseñar todas esas prácticas culturales sobre las comidas tradicionales y su preparación; la preservación y conservación de las semillas para la nueva siembra.

En este sentido, existe, aún hoy en día, una historia completa sobre el significado de la siembra, su preparación y su importancia en la alimentación de las familias indígenas. Por tanto, ese conocimiento nació desde el mismo momento en que la madre tierra dio a luz al primer pueblo originario. Es por eso que hoy los líderes, sabias, sabios y la comunidad en general hacen una gran apuesta hacia esta iniciativa sobre la siembra y el fortalecimiento de las comidas tradicionales.

Se seleccionó una semilla muy importante para la comunidad, la cual tiene como propósito fortalecer las comidas tradicionales desde la siembra hasta la mesa, una recopilación de los conocimientos ancestrales y culturales para los niños, jóvenes, mujeres, adultos y ancianos de la comunidad.

Es así como fue seleccionada la semilla a trabajar y se definió como Siembra y fortalecimiento de las comidas tradicionales en el resguardo indígena Marcelino Tascón.

1.2. Preparación del terreno

En el resguardo indígena Marcelino Tascón las comidas tradicionales, la producción y la cosecha del pan coger se ha reducido demasiado en los últimos años, debido a que las familias Emberas han cambiado su forma de alimentación, han reducido la siembra de los cultivos tradicionales, dando prioridad a la siembra de monocultivos como el café, lo cual lleva a que muchos de los padres de familia se desplacen hacia las grandes fincas cafeteras o (a) algunas empresas particulares en busca de un jornal diario. Además, es importante resaltar el poco interés de las familias indígenas para la siembra y la cosecha de los alimentos.

Basado en lo anterior, podríamos decir que ésta problemática ha traído graves consecuencias para los pueblos indígenas y en especial para las futuras generaciones, ya que se puede presentar la pérdida de las semillas tradicionales, el desequilibrio con la madre tierra, la pérdida del conocimiento de los tiempos de cosecha, la contaminación del territorio mediante las basuras y bolsas plásticas que llegan desde afuera, la implementación de un modelo de vida que no hace parte de los principios ni de la ley de origen de los pueblos ancestrales.

Para hablar del proyecto “Semilla, siembra y fortalecimiento de las comidas tradicionales” fue necesario volver a recorrer el camino y la memoria de nuestros mayores, un trabajo investigativo articulado con toda la comunidad.

Actualmente el cuidado de los niños en las familias Emberas de este resguardo se ve muy afectado debido a que muchos de los alimentos que se consumen hoy, son productos que no son cosechados en la comunidad. Es decir, la preparación de las comidas ancestrales como el KAKIRU, IRAKA TUKU, SUBURIKA, PADA SAJUA, BEBOYA, BEDA, ICHUR (comidas propiamente tradicionales realizados a base de plátano, hongos, frijol y maíz) y otros alimentos que permitían y garantizaban el buen crecimiento y desarrollo de los niños no se está poniendo en práctica, mientras que el consumo de enlatados, mecatos y otros productos hechos con saborizantes y colorantes artificiales han aumentado en los últimos años.

Es probable que en la actualidad nuestros niños sean propensos a sufrir cualquier enfermedad como un niño KAPUNIA (blanco). Se han identificado enfermedades extrañas en la salud de los niños Emberas, y muchas de ellas son provocadas por la mala alimentación a la cual están expuestas desde el momento en que nacen hasta que llegan a la adultez.

En las personas mayores se han presentado grandes consecuencias con relación a la alimentación, pues al pasar de consumir comidas tradicionales a enlatados y comidas frías u otros alimentos

procesados por fuera de la dieta tradicional, se han generado enfermedades no comunes en el mundo Embera, tales como: Cáncer, diabetes, hipertensión, desnutrición y gastritis, entre otras.

La necesidad de trabajar sobre esta semilla nace desde el momento que se realizan encuentros locales dentro de la comunidad con los líderes, sabios, sabias, docentes, jaibanás, botánicos, jóvenes y niños, donde se hace un sondeo sobre el proceso cultural, social y económico de las familias indígenas. Mediante estos encuentros se conoce más sobre la realidad de las comunidades, su situación actual y sus necesidades sobre la protección de nuestros territorios con relación a las prácticas y saberes ancestrales.

Así mismo, se identifican las preocupaciones de los mayores (sabios) sobre el tema de la siembra y la preparación de las comidas tradicionales en este resguardo, pues ellos han manifestado el poco trabajo individual, familiar y colectivo sobre la siembra de las comidas tradicionales, lo que ha afectado significativamente la alimentación, la salud, la economía y la cultura, siendo estos elementos, órganos fundamentales de un pueblo.

Bajo ese orden de ideas, es importante mencionar los trabajos comunitarios como una oportunidad para recuperar algunos conocimientos con relación a la siembra, para el resguardo Marcelino Tascón y dentro de su estructura organizacional, el trabajo colectivo o comunitario ha sido un factor determinante para la elaboración y ejecución de los diferentes proyectos productivos, siendo el trabajo colectivo uno de los elementos que ha permitido fortalecer el proceso político y organizativo de nuestra comunidad, es por eso que se ve el interés por seguir en esta línea de trabajo en la cual se articula todo un conocimiento, una experiencia y una sabiduría ancestral.

Mediante esta propuesta se han desarrollado diferentes proyectos productivos como trapiche comunitario, siembra de la caña de azúcar, este proyecto ha impulsado una nueva mirada frente a la importancia de la siembra, enfocada en el fortalecimiento del bien comunitario, al crecimiento del proceso cultural, organizativo y político de nuestro resguardo. Por otro lado, dentro de la construcción del pensamiento de vida del resguardo Marcelino Tascón resalta el

trabajo colectivo o comunitario como un principio que permite estar en armonía con relación a la madre tierra.

Es así que desde el proceso de la licenciatura empiezan a generar compromisos para nuestros territorios, centrados en recopilar todas las informaciones necesarias para apoyar esta iniciativa sobre las debilidades y necesidades encontradas dentro del territorio, basados en una mirada propia y cultural con alma y corazón Embera.

Los mayores han anotado y mencionado reiterativamente la importancia de buscar estrategias sobre el mejoramiento de la soberanía alimentaria de cada una de estas familias. Es decir que hay un interés comunitario en revitalizar todos estos conocimientos y prácticas ancestrales desde la siembra, cosecha, la preparación de los alimentos y la conservación de la semilla del pueblo Embera Chamí del municipio de Valparaíso Antioquia.

Dentro de la construcción del pensamiento de vida del resguardo indígena Marcelino Tascón, se viene implementando la soberanía alimentaria y la seguridad alimentaria como eje transversal en la planificación del proceso organizativo y cultural con relación al territorio, es importante que nuestras futuras generaciones puedan crecer en un ambiente apropiado en donde su crecimiento esté acompañado de una buena alimentación y que la comunidad garantice la producción de las cosechas para el sustento de las familias, es decir, que mediante esta propuesta se busca obtener varios resultados con relación a la producción y fortalecimiento de la cultura Embera del resguardo Marcelino Tascón, uno de los principales objetivos de este trabajo, como se ha mencionado anteriormente, es mejorar la seguridad alimentaria y fortalecer la soberanía propia en una línea de trabajo que garantice aumentar la producción de los alimentos para las familias.

1.3. Pregunta principal

Acorde con la dificultad analizada con la comunidad, nos preguntamos:

¿De qué manera se pueden fortalecer los procesos de siembra, cosecha y consumo de alimentos tradicionales en la comunidad Embera Marcelino Tascón permitiendo la promoción de la salud y el bienestar de sus habitantes?

1.4. Otras preguntas

- ¿Cómo está la siembra de pan coger en las familias actualmente?
- ¿Cómo es la relación entre la educación y las prácticas de las comidas tradicionales?

1.5. Aconsejar la semilla

- ¿Cómo deseamos aportar a la solución de la problemática?

Fortalecer el proceso de siembra, cosecha y consumo de alimentos tradicionales en la comunidad Embera Marcelino Tascón permitiendo la promoción de la salud de sus habitantes.

- Otros asuntos que conectan con nuestro propósito principal son:

Aportar de manera significativa al proceso y a la construcción del pensamiento de vida del resguardo Marcelino Tascón en relación al buen manejo del suelo, la soberanía alimentaria (siembra) y las prácticas culturales en sus comidas tradicionales como una educación propia.

1.6. Resultados esperados.

- Recuperar el valor de las comidas tradicionales desde la práctica de la siembra.
- Fomentar la importancia de la producción en los diferentes espacios de trabajo: grupos de mujeres, jóvenes, líderes y niños.
- Identificar las siembras y evaluar cómo estas aportan a la nutrición y sustento de las familias Emberas de esta comunidad.

- Aportar significativamente a la construcción del pensamiento de vida del resguardo Marcelino Tascón, mediante resultados verídicos que hayan arrojado el proceso de esta investigación.

1.7. Las razones que impulsaron esta siembra

¿Qué sentido tiene para nosotros esta semilla?

La alimentación hace parte fundamental del sentido de vida de los pueblos Embera, todo tiene una historia, un significado espiritual y cultural, una comida tradicional no es preparada como cualquier tipo de comida. Su esencia está en la sabiduría de las abuelas, el tiempo y el lugar en la cual la preparan para brindarla a las familias. Estas prácticas pueden estar acompañadas de ceremonias espirituales como el canto del jaibaná u otras prácticas como el NEPOA.

Cuando nuestros hijos son alimentados con comidas tradicionales, su respeto por la madre tierra es superior a cualquier otra persona, la salud y la nutrición es 100% mejor que los que consumen comidas refrigeradas o enlatadas.

La realización de un trabajo cultural y social, ayudó a implementar los conocimientos ancestrales y pedagógicos y generó una articulación que permitió obtener un sentido de pertenencia con la semilla seleccionada, que cada una de las familias se apropiaran del trabajo realizado y que su interpretación tuviera un significado más profundo dentro del pensamiento Embera.

Como futuros licenciados estamos comprometidos con nuestro resguardo y con cada una de las familias sobre la necesidad que los mayores han mencionado. Trabajar sobre la siembra y el fortalecimiento de las comidas tradicionales apoyado por los diferentes grupos de trabajo, hizo que este trabajo investigativo fuera mucho más agradable y enriquecedor en cada uno de los pasos que dimos; y su valor cultural como miembros de esta comunidad fue incomparable, por

la experiencia y el aporte obtenido en este camino de formación como líderes y profesionales de la vida al lado de nuestros sabedores (sabios y sabias).

¿A quién o a quiénes les sirvió la siembra de ésta semilla?

Este trabajo estuvo dirigido en primera instancia a las familias Emberas del resguardo indígena Marcelino Tascón del municipio de Valparaíso. A los niños de la escuela, para que ellos pudieran empezar a interactuar con el conocimiento de los mayores mediante cartillas o documentos sobre el trabajo investigativo o de diálogo.

De acuerdo al trabajo que se viene adelantando en la comunidad con relación a la construcción del plan de vida, fue muy importante entrar a apoyar este trabajo con las herramientas que nos compartieron los mayores.

El enfoque del proyecto semilla fue también la realización de un trabajo social y comunitario que permitiera a las familias Emberas revitalizar y fortalecer la siembra de los cultivos tradicionales.

También fue socializado y compartido a las madres de familia, a los sabios y sabias, porque son las personas encargadas de transmitir este conocimiento a las diferentes generaciones mediante la escuela de la vida (enseñanza desde el corazón). A los docentes y líderes quienes portan el bastón de liderazgo dentro de la comunidad, siendo portadores de la palabra desde el tema organizativo. A la guardia, a la organización indígena y a la universidad para que este trabajo sirviera como herramienta al cuidado de la madre tierra y se promovieran las prácticas culturales con relación a la siembra y preparación de las comidas tradicionales de los pueblos indígenas.

En general la siembra de esta semilla sirvió para las comunidades del pueblo Embera Chamí, al igual que otras comunidades y personas continuaran cuidando la madre tierra con buenas

prácticas agrícolas (cuidado de la semilla, siembra, cosecha), y alimentación saludable y autónoma.

1.8. Aspectos metodológicos ¿Cómo sembramos?

Esta iniciativa nació desde el diálogo con los sabios y sabias del resguardo indígena Marcelino Tascón, mediante el cual se hizo un análisis de la cultura Embera en relación al territorio. Durante este diálogo de saberes se identificó la necesidad de trabajar por la siembra y preparación de comidas tradicionales por parte de los estudiantes de la licenciatura en pedagogía de la madre tierra.

Para entrar a trabajar sobre el tema propuesto, se implementaron diferentes actividades como los encuentros locales. En estos espacios se socializó todo lo aprendido en clase y posteriormente se desarrollaron las actividades previamente programadas como: recorrido al territorio, encuentro con sabios y sabias, preparación de comidas tradicionales, intercambio de saberes y bazar de comidas tradicionales con los niños de la escuela.

De acuerdo a los avances que se fueron presentando en todo el recorrido de la madre tierra, fue muy importante la articulación de los estudiantes con la comunidad, mediante esto se identificaron las falencias sobre el proyecto semilla y posteriormente se realizaron las respectivas correcciones, lo cual nos permitió realizar un trabajo de campo bien estructurado para que ayudara a aportar a la construcción del pensamiento de vida de la comunidad con relación a la siembra y fortalecimiento de las comidas tradicionales.

Durante todo el proceso de la siembra, hubo la buena disposición de nuestros mayores, líderes y autoridades quienes nos orientaban para que el proyecto semilla estuviera bien direccionado hacia el objetivo propuesto, para que los resultados beneficiaran a toda la población de nuestro territorio.

Paso a paso de las etapas y actividades realizadas con la comunidad:

- Selección de la semilla, es decir se preguntó sobre qué sembrar dentro del Resguardo Indígena Marcelino Tascón del municipio de Valparaíso Antioquia.
- En diálogo, el equipo de trabajo que desarrolló esta investigación se preguntó sobre: ¿Que soñamos con nuestra semilla?
- Socialización de la semilla en los diferentes espacios como: asamblea general, reunión cabildo (líderes), escuela y en los diferentes programas sociales.
- Prácticas pedagógicas que permitieron realizar las planeaciones de los encuentros mediante el diálogo de saberes.
- Encuentros con los niños de la escuela en los cuales presentamos videos y fotografías sobre la alimentación ancestral y la alimentación actual.
- Realización de un bazar con los niños de la escuela sobre comidas tradicionales donde cada niño trajo un alimento tradicional para compartir con los demás. Esta actividad estaba acompañada de los sabios y sabias del resguardo.
- Realización de actividades de concientización sobre el tema alimentario en cuanto a la producción y el consumo, generando reflexiones sobre lo que se produce actualmente dentro de la comunidad y lo que se está comprando por fuera del territorio.
- Informe y valoración de los resultados obtenidos de cada encuentro local, este paso permitió hacer un análisis de las indagaciones realizadas, tanto por parte de la comunidad y del cabildo.

1.9. Referentes teóricos y experienciales alrededor de la semilla

Estado del arte		
Trabajo a revisar	Aspectos importantes del trabajo	Descripción del texto

<p>ecto de grado de Abelardo Tascón Vélez, primera cohorte de la licenciatura en pedagogía de la madre tierra.</p>	<p>un trabajo realizado mediante el diálogo con los sabios y sabias la comunidad, en el cual se buscaba fortalecer la lengua Embera desde la preparación de las comidas tradicionales.</p>	<p>podido observar que mediante este trabajo investigativo se implementan diferentes estrategias que ayuden a fortalecer la tradición oral del pueblo Embera Chamí.</p>
<p>o</p>	<p>odología</p>	
<p>lecimiento y rescate de la alimentación ancestral para profundizar la tradición oral como perspectiva pedagógica en el resguardo indígena Marcelino Tascón.</p>	<p>lementación de la propuesta desde los encuentros locales. revista a los sabios y sabias. uentro con los niños en la escuela. iversatorio con los cabildos sobre el tema a trabajar. mbleas comunitarias.</p>	<p>pués los jóvenes de realizar un diálogo entre ellos mismos han llegado a una conclusión, que la alimentación ancestral es un legado que nos han dejado nuestros antepasados para mantener nuestra cultura”</p> <p>9</p>
<p>ltados obtenidos</p>	<p>res</p>	<p>ografía</p>

<p>la población juvenil se motivara al reencuentro con la cosmovisión y cosmogonía de los antepasados.</p> <p>Implementación de la práctica en los niños y jóvenes del resguardo Marcelino Tascón</p>	<p>Marcelino Tascón Vélez.</p>	<p>LARDO, V. (2013). Fortalecimiento y rescate de la alimentación ancestral para profundizar la tradición oral como perspectiva pedagógica en el resguardo indígena Marcelino Tascón (Tesis de pregrado). Universidad de Antioquia, Medellín.</p>
---	--------------------------------	---

Estado del arte		
Objeto a revisar	Aspectos importantes del trabajo	Descripción del texto
<p>Objeto de grado de Elvia Idalies Isagama Chicama y León Aicardo Domicó Domicó, primera cohorte de la licenciatura en pedagogía de la madre tierra.</p>	<p>Este trabajo de investigación fue realizado a partir de conversatorios con la comunidad, sabios, sabias y una visita realizada al hospital.</p>	<p>Se realizó que este trabajo arrojó resultados importantes para la comunidad Dokerazavi en prevención de la desnutrición infantil.</p>
<p>Objeto</p>	<p>Metodología</p>	

<p>enciación de la desnutrición infantil en la comunidad indígena de Dokerazavi del municipio de Turbo.</p>	<p>logos con sabios y sabias.</p> <p>itas a las familias con casos de niños con desnutrición.</p> <p>itas al hospital para acceder a información de casos de desnutrición.</p>	<p>diálogo con el cabildo mayor donde se ve la necesidad de elaborar proyectos productivos para disminuir la desnutrición”</p> <p>6.</p>
<p>ltados obtenidos</p>	<p>res</p>	<p>ografía</p>
<p>ivación de las familias de la comunidad Dokerazavi para cultivar alimentos propios.</p> <p>npromiso del cabildo frente al tema de desnutrición infantil.</p>	<p>Idalies Isagama Chicama y León Aicardo Domicó Domicó.</p>	<p>E & DOMICIO, L (2013) Prevención de la desnutrición infantil en la comunidad indígena Dokerazavi del municipio de Turbo. (Tesis de pregrado). Universidad de Antioquia, Medellín.</p>

<p>ajo a revisar</p>	<p>ctos importantes del trabajo</p>	<p>ripción del texto</p>
<p>stigación realizada por Isabel Goyes Moreno; Aura Cecilia Torres Burbano; Pablo Castillo Calvache. Centro de Investigaciones Socio</p>	<p>investigación tuvo como tema fundamental la Apropiación de la soberanía alimentaria en los resguardos indígenas de Ipiales, Yaramal y San</p>	<p>ante trabajos en grupos focales en las diferentes comunidades se analizó la importancia de cultivar y autoabastecerse de alimentos que les garantice la</p>

Jurídicas, Universidad de Nariño. Colombia	Juan en el departamento de Nariño.	pervivencia de los pueblos originarios.
o	odología	
ranía alimentaria en los pueblos originarios del departamento de Nariño: resguardos indígenas de Ipiales, Yaramal y San Juan.	recurrió a la metodología de grupos focales donde se trabajó con representantes de los tres resguardos.	eranía alimentaria concebida como la capacidad de sembrar, cultivar, obtener y compartir, acuerdo a sus prácticas ancestrales”
ltados obtenidos	res	ografía
opiación de la seguridad alimentaria y nutricional de los tres resguardos indígenas. npartir las semillas obtenidas de los alimentos cosechados de generación en generación.	el Goyes Moreno; Aura Cecilia Torres Burbano; Pablo Castillo Calvache	. TORRES, A & CASTILLO, P. (2013). Soberanía alimentaria en los pueblos originarios del departamento de Nariño resguardos indígenas Ipiales, Yaramal y San Juan. Universidad de Nariño. Colombia.

ajo a revisar	ctos importantes del trabajo	ripción del texto
---------------	------------------------------	-------------------

<p>o de derecho público, Universidad del Rosario. ación derecha de Colombia. o semillas.</p>	<p>trabajo investigativo basado en la realidad de Colombia en el cual se resalta diferentes aspectos como: chos ambientales, conflicto armado, pérdida de las semillas, expropiación, desplazamiento, recuperación y fortalecimiento de la siembra en los territorios.</p>	<p>importante como este grupo de investigación ha realizado un trabajo que permitirá conocer un poco más sobre la realidad de Colombia de acuerdo a los diferentes tiempos. situación analizada dentro del documento está orientada para tener una mirada más clara con relación a todos los factores que han influido en la pérdida o recuperación de las semillas.</p>
<p>o</p>	<p>odología</p>	
<p>llas en la economía campesina: experiencias locales de soberanía alimentaria en medio del conflicto armado.</p>	<p>sión del tema investigativo desde un contexto nacional. ndamenta en las normas constitucionales para entrar a apoyar y a opinar con relación al tema.</p>	<p>garantía de tener los alimentos necesarios para el bienestar y proyección de la alimentación, no la encontramos únicamente en el requerimiento físico y del consumo, sino en una respuesta integral de nuestros territorios y nuestra cultura” 3</p>
<p>ltados obtenidos</p>	<p>res</p>	<p>ografía</p>

<p>mentar las alternativas en las prácticas de la siembra.</p> <p>uperación de semillas nativas en las regiones más afectadas.</p> <p>tablecer y fortalecer el valor del género como una igualdad de condiciones.</p> <p>istencia desde las buenas prácticas.</p>	<p>or Zalabata (mujer arahuaco)</p>	<p>ABATA, L. (2005) Manejo de seguridad alimentaria en medio del conflicto armado: Pueblo Arahuaico Sierra Nevada de Santa Marta. Bogotá Colombia.</p>
<p>ajo a revisar</p>	<p>ctos importantes del trabajo</p>	<p>ripción del texto</p>
<p>ejo comunitario local de San Francisco de Icho</p> <p>iación vamos mujeres</p> <p>Rivera C</p> <p>ndo Botero C</p>	<p>investigación se realizó de acuerdo a las necesidades de la comunidad. También para el fortalecimiento de la calidad de vida de las comunidades negras de San Francisco del Icho donde su mayor fuerza era la resistencia frente al conflicto armado.</p>	<p>anotar que en la realidad que viven muchos pueblos indígenas de Colombia, hay otra forma de subsistir en un territorio con conflicto armado y esto fue a través de la agricultura, pesca, apropiación de las plantas medicinales. También protegiendo la madre tierra dejando a un lado la minería artesanal.</p>
<p>o</p>	<p>dología</p>	

remendando la vida con la aguja del trabajo y el hilo de sueños.	ización de diferentes talleres con la comunidad. talleres con mujeres donde hablan de las diferentes alternativas de producir el territorio.	fortalecimiento de la soberanía alimentaria es indispensable para bordar la resistencia pacífica” 2.
Resultados obtenidos	Resultados	Bibliografía
Mayor capacidad de resistencia pacífica ante las difíciles condiciones que propicia el conflicto armado Disponibilidades de productos libres de tóxicos para el consumo humano. Proceso de organización y capacitación muy fortalecido.	Rivera C Bogotá Botero C	BERRO, O. & RIVERA, R. (2005). Remendando la vida con la aguja del trabajo y el hilo de sueños. Asociación Vamos Mujeres. Bogotá. Colombia.

Trabajo a revisar	Temas importantes del trabajo	Revisión del texto
-------------------	-------------------------------	--------------------

<p>ecto realizado por a Alicia Santacruz Caicedo r San Vicente Maeztu Hilda Aya Baquero Milena Reyes Arias</p>	<p>ecto que estaba enfocado en los pueblos indígenas de Colombia el cual tenía como línea base la seguridad y sostenibilidad alimentaria desde los conocimientos propios de cada pueblo.</p>	<p>formulado de acuerdo a las grandes necesidades que han vivido los pueblos originarios de Colombia, también buscando estrategias para afrontar las diferentes problemáticas alimentarias que viven las comunidades indígenas.</p>
<p>o</p>	<p>dología</p>	
<p>ida, territorio y memoria. ción alimentaria de los pueblos indígenas colombianos</p>	<p>proyecto trabajó bajo la metodología cualitativa mediante entrevistas personales tomadores de decisiones, funcionarios, líderes y lideresas indígenas, autoridades tradicionales y espirituales.</p>	<p>mujer tiene la capacidad de clasificar los alimentos más apropiados para los diferentes ciclos de vida del grupo familiar y los distribuye acorde con las necesidades de sus miembros, su estado fisiológico y sus pautas culturales. En épocas de o, dieta, ceremonias y ritos de paso, la mujer despliega sus conocimientos sobre plantas medicinales y rituales”. p. 54</p>
<p>ltados obtenidos</p>	<p>res</p>	<p>ografía</p>

<p>cimiento de las autoridades tradicionales</p> <p>o Autoridad Ambiental dentro de sus territorios, la administración, manejo y conservación de los recursos hidrobiológicos, del suelo y el subsuelo.</p> <p>roducción de especies que tradicionalmente han sido fuente de proteína en las comunidades.</p>	<p>a Alicia Santacruz Caicedo</p> <p>r San Vicente Maeztu</p> <p>Hilda Aya Baquero</p> <p>Milena Reyes Arias</p>	<p>TACRUZ, M.; SAN VICENTE, J.; AYA, D; REYES, A. (2014). Comida territorio y memoria: Situación alimentaria de los pueblos indígenas de Colombia. Bogotá. Colombia.</p>
<p>ajo a revisar</p>	<p>ctos importantes del trabajo</p>	<p>ripción del texto</p>
<p>ousa Santos, Boaventura. Capítulo I. La Sociología de las Ausencias y la Sociología de las Emergencias: para una ecología de saberes. En publicación: Renovar la teoría crítica y reinventar la emancipación social (encuentros en Buenos Aires). Agosto. 2006. ISBN 987-1183-57-7</p>	<p>ro de este capítulo menciona un poco sobre las otras formas de ver las cosas, dar valor a otros conocimientos y saberes que en su momento la ciencia ha ignorado.</p>	<p>5 formas de ausencia que plantea el autor, como una posibilidad de resaltar, reconocer y valorar otros saberes desde una sociología insurgente. (ecología de los saberes)</p>
<p>o</p>	<p>dología</p>	
<p>tulo I</p>	<p>capítulo se ha fundamentado desde una metodología</p>	<p>nos a partir, en esta ecología, de afirmar que lo importante</p>

<p>Sociología de las Ausencias y la Sociología de las Emergencias: para una ecología de saberes</p>	<p>investigativa en el cual se plantea renovar la teoría crítica. epistemológica crítica crítica</p>	<p>no es ver cómo el conocimiento representa lo real, sino conocer lo que un determinado conocimiento produce en la realidad; la intervención en lo real.” (27)</p>
<p>datos obtenidos</p>	<p>res</p>	<p>ografía</p>
<p>capítulo 1 se plantea sobre un pensamiento capitalista en el cual siempre habrá una diferencia entre lo real y no real. de esa mirada de Sousa inicia una investigación en diferentes territorios geográficos que le permiten observar e identificar otros saberes que han aportado al conocimiento científico, Rompiendo el paradigma de lo no valioso o inferior.</p>	<p>Sousa Santos, Boaventura</p>	<p>SOUSA SANTOS, B. (2006). Capítulo I: La Sociología de las Ausencias y la Sociología de las Emergencias: para una ecología de saberes. En publicación: Renovar la teoría crítica y reinventar la emancipación social. Buenos Aires. Argentina.</p>

Capítulo 2: Historia de vida con relación a la semilla

2.1. Historia de vida de Wilson Vélez Tascón y su relación con la semilla

Namari mu urubena butikiruburua machi rama baara unubia yua mu saka ni babari urubena, bidi nibasidedebena, maude idi da chorabemabu urubena saka ochianibabari, mau joma nama eda butiquiruburua.

Soy Embera Chamí del resguardo Marcelino Tascón del municipio de Valparaíso Antioquia. Soy hijo de María Rosalba Tascón Tascón, quien es artesana, preparadora de alimentos tradicionales y consejera de la vida. De Julio Vélez Tascón, un líder, luchador de la vida, sembrador y agricultor por excelencia y guiador de mi vida.

Realmente para hablar de mi historia de vida, tenemos que hablar de la maravillosa historia de origen como pueblo Embera Chamí, de la cual todos mis antepasados forman parte, un conocimiento milenario que va trascendiendo de generación en generación.

Esa es la esencia de hacer parte de un pueblo originario, pues se puede hablar con fuerza, orgullo, sentimiento y rigor cuando empezamos a contar sobre la historia. Saber que somos pueblos milenarios y que nuestros mayores han estado siempre en resistencia y lucha por llevar el bastón de conocimiento dentro de un mundo cultural y espiritual. Ese es nuestra verdadera historia, un pueblo de lucha y resistencia frente a los diferentes cambios naturales, sociales y político.

El Embera y la semilla

Dentro del mundo kapunia toda semilla tiene un lugar de origen, tiene un nombre científico y se puede manipular para alterar su ciclo natural, la semilla es importante en la medida que su nivel de producción sea rentable y con altos estándares de calidad. Para el pueblo Embera Chamí, las

semillas tienen un significado espiritual y cultural, cada semilla tiene un significado de vida, un conocimiento milenario y unas prácticas culturales en relación a ellas. De la siembra a la cosecha existen diversas prácticas que permiten que la relación hombre - semilla sea el centro de la espiral de nuestras vidas, un conocimiento que nunca jamás se perderá, hasta que deje de existir el último pueblo sobre la madre tierra.

Mi relación con la semilla, inicia desde el momento que nací como miembro de mi pueblo Embera Chamí, el ciclo de vida de una semilla es igual al crecimiento espiritual y corporal que el ser humano va desarrollando desde el vientre de nuestras madres hasta el regreso a la madre tierra.

Nuestra niñez está llena de muchas experiencias maravillosas con relación a la siembra y a las comidas tradicionales, desde pequeños nuestra mamá siempre nos alimentó con las comidas tradicionales y culturales. Así pues, es rico recordar todas esas deliciosas preparaciones que en mi casa nos realizaban. Cada una de las comidas que mi mamá nos preparaba tenía una historia y un significado cultural y ancestral.

Cada vez que mi mamá y mi papá, cosechaban el plátano, la yuca, el frijol y el maíz nos contaban historias sobre su preparación y todo el significado y la relación que estas semillas tienen para el mundo Embera.

Gracias a ese conocimiento que mis padres nos transmitían, me fui motivando y me encantan las comidas tradicionales tales como: beboya, adepa, be ba, kakiru, suburika, pada sajuá, pada ubuda, pada chuda, para bua barada, ka chichake, be ubuda.

Desde muy pequeño me encantaba acercarme a la cocina, en donde las historias tenían vida propia al lado del fogón. Mientras escuchaba a mis abuelos o a mi mamá, iba asando mi mazorca, mi yuca y mi plátano. Esos inolvidables momentos me ayudaron a que el amor por la comida propia naciera desde mi pequeño corazón Embera.

Cuando tenía 7 años, mi papá ya me llevaba al terreno donde se sembraría la cosecha, el objetivo no era más que conociera el lugar, supiera un poco sobre la preparación del terreno, su historia en relación a la siembra. Me explicaba paso a paso cómo coger la semilla y en qué lugar sembrar de acuerdo al tiempo que la luna nos prestara. Esos momentos fueron de mucho aprendizaje para mí, pues la sabiduría de la madre tierra, de mis abuelos y mis padres estaban siendo transmitidas a mí, era el ciclo de la vida, ese era el momento en el que ligaba mi relación con la madre tierra y con cada una de las semillas que mi papá me enseñó.

De la siembra pasamos a la cacería y la pesca, en esos mismos tiempos mi papá nos llevaba a cazar y a pescar, aprendí a identificar los lugares en donde se puede cazar, los momentos en los que se puede pescar y como ser cuidadoso y respetuoso con la naturaleza, pedir permiso y agradecer, un símbolo cultural y espiritual de los diferentes pueblos indígenas con la madre tierra.

Mientras estábamos pescando, los mayores siempre nos contaban historias de los antepasados, nos mostraban los caminos y los lugares donde ellos se acampaban; de tal manera que estas conversaciones comenzaron a hacer parte de un nuevo conocimiento. Es así como los consejos de cada uno de ellos han sido razones para aprender más de la vida, de la naturaleza, de los animales y de la madre tierra. Ese era el segundo momento en donde me relacionaba con las comidas tradicionales, estar al lado del fogón, al lado del río en una noche de cuentos es parte de mi historia de vida en la verdadera escuela de formación personal, cultural y espiritual como parte del pueblo Embera chami.

Gracias a esas lindas experiencias y enseñanzas, aprendí a sembrar, a cazar y a pescar, el amor por la siembra ha sido muy importante en mi vida y a medida que pasaba el tiempo, fui conociendo un poco más sobre estas prácticas. Ser Embera significa hacer parte de esas lindas experiencias, sentir y vivir las cosas desde el corazón, acompañado de la sabiduría de los mayores. Mi nombre es Wilson Vélez Tascón Embera chami del municipio de Valparaíso Antioquia.

2.2. Historia de vida de Diana Vélez Tascón y su relación con la semilla

Soy una mujer Embera Chami que vive en el Resguardo Marcelino Tascón del municipio de Valparaíso, hija de Julio Vélez Tascón quien es un gran líder y el ser que me ha guiado en el camino de la pervivencia como mujer indígena, y de María Rosalba Tascón Tascón quien es artesana y la gran maestra en preparación de alimentos tradicionales.

Mi historia de vida surge de la historia de origen de mi pueblo y donde están las huellas de nuestros grandes sabios y sabias quienes han recorrido cada rincón de esta madre tierra, donde han dejado grandes conocimientos y un sentido de pertenencia y orgullo de ser indígena, de tal modo que nunca se deje perder la esencia de ser Embera Chami. Todo el conocimiento que nuestros antepasados nos han transmitido ha sido lo que nos ha fortalecido como pueblo.

Mi relación con la semilla empieza antes de estar en el vientre de mi madre, ya que mi abuela realizaba todos los rituales para que cuando mi madre quedara en embarazo tuviera una niña. Así pues, mi madre me contó que, durante todo el ciclo de nueve meses, ella comenzó a definir mi propia historia de origen, donde los alimentos que ella preparaba eran los que yo debía aprender a realizar.

Desde muy temprana edad, mi madre y mi padre me llevaban con ellos a los diferentes cultivos, con el fin de aprender y amar la madre tierra. Cuando mi padre cosechaba los frutos de su siembra, nos decía que teníamos “trabajo para mucho rato” y cuando él expresaba esto, nos ponía en la tarea de aprender sobre cuándo el frijol y el maíz estaban listos para consumir y también a saber que comidas tradicionales se preparaban con cada producto, lo que me permitió aprender a cocinar desde niña, prendiendo el fogón con antelación, antes de que llegara mi padre a casa con los productos de la cosecha, de tal manera que cuando él llegara tuviera el fuego listo para ayudar a mi mamá a preparar el beboya, adepa ,be audus (bollo de maíz tierno, arepa de chócolo, colada de maíz tierno).

Mi madre con amor y cariño me enseñó a preparar las comidas tradicionales con el plátano, yuca, maíz, frijol; mientras que me contaba historias de nuestro pueblo, alrededor del fuego, así tuve la oportunidad de aprender cuán importantes son estas comidas en la vida de una familia Chami.

Por otro lado, mi padre nos llevaba a mí y mis hermanos de cacería y, así fue como nos enseñó las épocas de pesca y siembra. Todos estos aprendizajes estaban ligados a historias que hoy en día contamos nosotros también a nuestros hijos y las cuales nos han enseñado más de nuestra forma de vivir como Emberas Chami.

Estos aprendizajes vienen de épocas milenarias las cuales se han transmitido de generación en generación. Gracias a nuestros antepasados que han dejados saberes tan importantes que se fortalecen al interior de las familias como en la comunidad.

2.3. Relación con nuestra madre y la semilla.

Como hermanos compartimos las enseñanzas que nuestra madre nos ha compartido, las cuales tienen un significado especial, pues es al lado de ella donde aprendimos a conocer las diferentes comidas tradicionales, la preparación de los alimentos, el cuidado de la semilla y los consejos al lado del fogón que eran parte de la educación propia, una educación centrada en el conocimiento ancestral, con el propósito de educar para la vida.

Para Diana, todos esos saberes que nuestra madre le ha enseñado han sido la base fundamental para seguir haciendo replica con sus hijos. Porque siempre nuestra madre le decía a ella en su niñez, que cuando fuera madre tenía que enseñar a sus hijos sobre el significado de la siembra y de las semillas, compartir la historia del pueblo con relación a la semilla y enseñar las diferentes comidas tradicionales que preparamos.

Dice Diana: “En mi vida la relación con mi madre fue más fuerte ya que tuve la gran fortuna de haber realizado el ritual del **Paruka** (ceremonia de la pubertad de la niña) donde me prepararon por un período de 15 días en un cuarto donde las únicas personas que podían tener contacto conmigo era mi madre y mi abuela materna. En esos 15 días me tuvieron que enseñar a tejer, a preparar las comidas tradicionales y luego de ello, se realizó la ceremonia donde yo tenía que preparar comida tradicional para toda la comunidad. Este festejo iba tejiendo mi camino para no dejar perder la esencia de una “Embera wera Chami”.

2.4. Relación con otros parientes

Todos y cada una de las personas que hicieron parte de nuestro aprendizaje sobre la alimentación tradicional Embera chami, ocupan un espacio importante en nuestras vidas, nuestros padres, nuestros abuelos, tías, tíos, médicos tradicionales y nuestros hermanos. Cada uno de nosotros tiene una experiencia diferente, para Wilson, fue muy importante las experiencias vividas con sus hermanos y tíos. En los momentos de cosecha siempre le explicaban sobre el significado de la siembra y las formas como sembrar. Cuando su papá estaba ocupado, los tíos siempre estaban para acompañarlo en ese proceso. Ha vivido la siembra, la pesca y la cacería desde muy pequeño, lo cual le ha ayudado para tener amor por lo propio, por ese valioso conocimiento y por cada una de las enseñanzas que le dieron.

Con los hermanos ha tenido una relación muy buena en torno a la siembra y a las comidas tradicionales, con ellos ha vivido diferentes momentos en su vida donde los aprendizajes de ellos eran sus aprendizajes también. El amor por lo que hacían, hizo que todo fuera más divertido; pues siendo niños, salían a jugar a los cultivos, a ayudar a sembrar a su padre, a pescar solos a las quebradas y a llevar a la casa comida para que la mamá les preparara los alimentos tradicionales, lo cual le ha ligado a este proceso, un camino de reconocimiento entre la historia y el proyecto semilla.

Para Diana ha sido un aprendizaje intenso y que ha marcado su vida de tal modo que desea profundamente agradecer a todas las personas que han hecho posible seguir tejiendo este caminar. Su madre y su padre quienes cada día, tienen algo nuevo que enseñar con su paciencia y amor. Estos saberes han sido valiosos porque los dos le han enseñado la relación que tiene el tiempo lunar para la pesca, la siembra, la cacería, y la ceremonia de protección que se realiza a los niños.

La abuela, ha enseñado desde el fogón y desde el tejido de canastas, sus propias historias de vida, y junto a ella, las tías quienes en los caminos de la cacería han enseñado, en especial a Diana cómo se preparan las diferentes comidas tradicionales como el beboya, pada sajuá, be ba, beda emoda (bollos de maíz tierno, arepa de plátano, chicha de maíz tierno, pescado ahumado).

Con relación a los cuatro hermanos, se ha establecido una relación donde siempre estamos juntos, compartiendo diversas actividades, entre ellas la preparación de las comidas tradicionales. Eso nos caracteriza como buenos Emberas, y es que siempre piden en el plato pada sajuá (arepa de plátano) y a la vez quienes siembran les hablan a sus propios hijos sobre el sentido de ser Embera desde cada aspecto de la vida y en especial desde la alimentación con estas comidas tan ricas.

2.5. Alejamientos y reencuentros con la semilla

¿En qué punto nos alejamos de la semilla y en qué punto nos reencontramos de nuevo con la semilla?

Algunos momentos de nuestras vidas han permitido que haya una rotura entre la semilla y nuestra historia de vida. Son muchos los acontecimientos que influyeron, desde el momento que nacimos y crecimos en nuestro territorio.

Volviendo al pasado, a nuestra niñez y, haciendo un ejercicio de recordación de todo lo que vivíamos en esas épocas, es importante hablar de lo que significó la educación tradicional para cada uno de nosotros. Pasar de los consejos de nuestros padres, en el cultivo o al lado del fogón, a una escuela occidental, compuesta por cuatro paredes dentro de las cuales solo se hablaba de la importancia de aprender para sobrevivir, escuchar los textos de personas que en ningún momento fueron símbolos para los pueblos indígenas, tratar de hablar la lengua invasora, por la cual nuestra historia está cubierta de lucha y de dolor, es totalmente violento y diferente al mundo en el que crecimos como niños de un pueblo originario.

También nos preguntamos, por qué debíamos conocer la historia de otras personas, por qué pretender entender esas culturas, por qué aceptar el desprecio, la vulneración y el maltrato de un pensamiento occidental frente al pensamiento cultural de los pueblos.

Las sabidurías de los pueblos indígenas no están en las historias occidentales, nuestra sabiduría ancestral y cosmogónica se encuentra en nuestros mayores, en nuestra cultura, en nuestra sangre. No pretendemos volver al pasado, pero si conocer nuestra propia historia y fortalecernos culturalmente, políticamente y organizativamente para enfrentar todos los cambios que se puedan presentar en la sociedad.

Por estas razones consideramos que la educación en la escuela occidental fue el primer factor que influyó para que nos alejáramos un poco de nuestra semilla ya que las prácticas con nuestros padres eran muy pocas, debido al tiempo que se requería para ella.

Luego pasamos a un segundo momento en nuestra historia, en el cual tuvo mucha influencia en cada uno de nosotros. Este fue el desplazamiento de las familias Embera hacia el casco urbano del municipio de Valparaíso, un momento trágico e inolvidable que sucedió en el año de 1999, donde el Resguardo Marcelino Tascón enfrentó uno de los mayores fenómenos naturales, nunca antes visto en el municipio, el cual fue un deslizamiento de tierra en el territorio Marcelino Tascón que dejó a más de 50 familias damnificadas, el 75 por ciento del resguardo

había quedado inhabitable por grietas hasta más de 1.5 metros de ancho por 3 o 4 metros de profundidad.

Este desplazamiento obligó a que las familias Emberas Chamí de esta parte de Antioquia, permanecieran por más de 4 años encerrados en una escuela del municipio. Estando allí se presentaron muchas dificultades con el tema alimentario y la siembra de las cosechas. El contexto en el que estábamos viviendo era totalmente diferente a lo que las familias estábamos acostumbradas a estar en el territorio; es por eso que se empezaron a debilitar las prácticas culturales, las preparaciones de las comidas tradicionales empezaron a perder fuerzas en los jóvenes y niños de la comunidad.

Al igual que las comidas, también muchas de nuestras prácticas se vieron afectadas, por ejemplo, el diálogo y el consejo de los mayores al lado del fogón porque era difícil encontrar un sitio tranquilo para conversar, estando en este lugar.

Finalmente concluimos que dentro de nuestras historias de vidas existe un tercer momento de separación con nuestra semilla: nuevamente aparece la educación (bachillerato). Cuando nosotros pasamos de la escuela al colegio, sucedieron grandes cambios para nuestras vidas, pues la educación nos exigía movernos de forma diferente, nuestro tiempo estaba distribuido en su mayoría a realizar trabajos del colegio, dejando a un lado a nuestros abuelos, tíos, padres y hermanos.

Esta parte de la historia sucede estando en la escuela del municipio, cuando aún no se solucionaba el problema de desplazamiento de la comunidad con relación a la reubicación de las familias. Fue muy difícil aceptar la realidad, de una u otra forma, nuestra cultura se veía afectada con esos cambios culturales con la sociedad kapunia.

El punto de reencuentro con nuestra semilla fue cuando en el año 2004 se dio la compra del territorio para el resguardo Marcelino Tascón del municipio de Valparaíso. Una fecha inolvidable para nuestra comunidad, la alegría de cada una de las personas se reflejaba con

lágrimas de felicidad en sus rostros, pues por fin las familias Emberas podían volver a cultivar y a cosechar la comida y finalmente, volver a preparar esas comidas tradicionales que hacían parte de la gastronomía del mundo Embera Chami.

Estando de nuevo en el territorio se comenzaron a visualizar los cultivos y las cosechas para las familias. Sin duda alguna había un adelanto frente a esta práctica, pero también se veían familias que no sembraban por dedicar la mayor parte de su tiempo a trabajar en fincas vecinas. De acuerdo a eso la comunidad entra en alerta permanente con el tema de la soberanía alimentaria, que es un tema que es aún preocupante, pues algunas familias no están sembrando para su auto sostenibilidad. En este sentido, se han implementado diferentes estrategias y mecanismos para fortalecer el tema alimentario para la comunidad.

Conociendo esta gran dificultad, se da inicio al programa de la licenciatura en pedagogía de la madre tierra, un nuevo reto que se presentaba para cada uno de nosotros. Al principio fue algo diferente a lo que nos imaginábamos, pero sabíamos que esta experiencia nos ayudaría a fortalecer el proceso organizativo, cultural y político de nuestro resguardo.

A medida que han avanzado los semestres hemos ido aclarando muchas de nuestras dudas, las herramientas que nos han brindado están relacionadas y direccionadas a la cosmovisión y cosmogonía ancestral de nuestro pueblo Embera chami.

En definitiva, volvemos al encuentro con nuestra semilla cuando nos proyectamos a trabajar bajo la necesidad de nuestra comunidad, haciendo un trabajo investigativo y pedagógico que nos brinde herramientas para aportar a la construcción del pensamiento de vida del resguardo Marcelino Tascón.

Ese es nuestro foco, nuestro objetivo central, lo que nos acerca definitivamente a la semilla y es la idea de aportar de manera significativa a la necesidad de alimentación para el bienestar de las familias Emberas de la comunidad. El proyecto semilla **siembra y fortalecimiento de las**

comidas tradicionales tuvo un plus adicional, el cual fue que nació desde la comunidad y para la comunidad.

2.6. Historia del resguardo indígena Marcelino Tascón

Según documento histórico del Resguardo Indígena Marcelina Tascón (2006), en 1914 nuestros abuelos, los pobladores del resguardo vivían en San Antonio del Chamí Departamento de Risaralda. De esta región se reunieron las familias de Marcelino Tascón y de Miguel Cértiga, salieron de estas tierras en busca de unas nuevas tierras y nuevas vidas para sus hijos; y llegan al Departamento de Caldas a los Municipios de Marsella, Marmato, Supía y continuaron caminando por el río Cauca, ellos trabajaban en las fincas en donde llegaban y solicitaban quedarse allí para realizar las prácticas de cultivos, ahí se demoraban meses y hasta años cultivando en fincas ajenas para buscar el sustento para la familia; pasaban en pueblos, en fincas, hasta que llegaron al Departamento de Antioquia a los municipios de Tarso y Támesis.

En estos lugares las familias de Marcelino y Miguel se asentaron en ambos municipios por varios años, hasta que se vienen todos para el municipio de Támesis donde llegan a la finca de José Dolores, a esta finca llegan en 1945 y diez años más tarde la familia se desplazó al Municipio de Tarso.

En el año de 1956 falleció el mayor y sabio Marcelino Tascón, quien en los tiempos de hambre supo defender a sus hijos y también enfrentó a las chusmas quienes estaban acabando con muchas personas, entre ellas a la gente de nuestro pueblo Embera Chami por clasificarlos como parte del partido liberal. Marcelino, sin saber leer y sin conocer esas clases políticas se defendió y defendió a su gente frente a esos grupos armados. Todas estas hazañas las vivió este hombre importante para nuestra historia.

Después de la muerte del sabio los hijos regresan a la finca de José Dolores y junto con algunas personas se refugiaron en las tierras ajenas y el dueño de la finca les prestó tierra en donde los Embera Chami practicaban todas sus costumbres, tradiciones y sabiduría para cultivar.

El dueño de la finca encontró en ellos la fuerza del trabajo, la unidad que los caracterizaba lo cual era una fortaleza que los hacía ser diferentes a las demás personas y como Embera Chamí llenaban de alegría a todas las familias. En el año 1965 se desplazaron a la finca llamada la María en la jurisdicción del Municipio de Valparaíso de propiedad de la familia Vargas Ruiz, que eran unos de los hacendados más poderosos de la época en el municipio. Ahí se encontraron con más familias, una era la familia Vélez Yagarí que también había llegado en busca de buenas tierras. Junto a las demás familias se asentaron en esta finca y siguieron trabajando todos unidos, como si las tierras fueran de ellos. Allí demostraban la capacidad de lograr el objetivo y de realizar grandes trabajos. En el año 1969 falleció el dueño de la finca y todos sus bienes se distribuyeron a los herederos; así la finca la María quedó a nombre del hijo menor que llevaba el nombre de su padre, Vicente Antonio Vargas Ruiz.

En el año 1970 llega desde Estados Unidos este señor, dueño de la finca, y a su llegada encontró en su propiedad unas familias del pueblo Embera Chami a quienes no conocía. Según cuentan, él tenía mucha ansiedad de conocer a los “indios”, aunque su familia le decía que tenía que echar a esas personas porque no eran de confiar y porque tenían la fama de hacer daño a todo lo que rodeaban. Obviamente esto no era cierto y el corazón de este personaje no sentía ese temor. Para él no era raro lo que la gente le estaba manifestando sobre los Chamí; sin embargo, para Vicente Vargas todos eran cristianos y sentía que tenía que escuchar su historia. Después de varias discusiones con su familia y de revisar el tiempo que le habían trabajado las familias Embera, decidió liquidarlos en los años 80 como trabajadores por los servicios prestados en su finca. De tal modo que decidió entregar 13 cuadras de tierras para las 12 familias Embera que estaban en aquel lugar.

Así pues escrituró una parte de su propiedad a nombre colectivo de los Embera que estaban asentados en su propiedad en ese momento. Así comenzó un proceso de una nueva vida para los Embera Chamí, era el comienzo del proceso organizativo para este pueblo indígena.

En el año 1980 empezó el proceso organizativo de la comunidad, apoyado por el movimiento indígena de Antioquia y la Secretaria de Desarrollo para la Comunidad de la Gobernación de Antioquia. El señor Vicente Vargas decidió acompañar el proceso organizativo de la comunidad, ya que él tenía conocimiento de dicho proceso organizativo y además tenía amigos políticos que acompañarían en este nuevo caminar a este pueblo.

En el año 1987 las familias Emberas fueron reubicados a un nuevo territorio, localizado en la parte alta del municipio de Valparaíso. Este cambio afectó significativamente las prácticas culturales con relación al río y a la siembra. Además, la alimentación fue afectada significativamente en cada una de las familias, pues el cambio de territorio los obligaba a adaptarse a nuevos cultivos según la zona.

De esta manera llegaron a conformar el resguardo que lleva el nombre de MARCELINO TASCÓN en honor a ese hombre que trajo a sus hijos mediante un largo recorrido siempre buscando proteger sus prácticas y conocimientos culturales.

2.7. Equipo de trabajo

¿Cómo llega a concretarse esta semilla? y ¿cómo decidimos trabajar juntos?

En cuanto a la selección de la semilla, se realizó un ejercicio muy importante con cada uno de los estudiantes que hacen parte de nuestro territorio, con la idea que el tema investigativo tuviera un foco en la necesidad de la comunidad. Es decir, cada uno de los estudiantes del programa de la licenciatura de madre tierra que habitan la comunidad, se perfiló bajo un lineamiento que

la misma comunidad definió como necesario para su fortalecimiento desde la investigación y la educación propia.

De este modo, se hizo un sondeo de las problemáticas que en la actualidad se presentan dentro del territorio y en cada una de las familias de la comunidad dentro de las cuales apareció la posibilidad de aportar desde el tema alimentario, con miras a la construcción e implementación del pensamiento de vida del resguardo Marcelino Tascón.

Ese es el tema que nació desde el corazón, ese es el tema que nos ligó a nuestro pueblo, de acuerdo con las experiencias vividas, el compromiso propio y la cultura. Después de tener la idea del trabajo, se debió hacer la consulta pertinente a los mayores, sabias, sabios y líderes para que nos dieran los consejos necesarios para avanzar.

Inicialmente el trabajo lo planteamos en forma separada. Wilson desde la necesidad de cultivar para proveer los alimentos y Diana desde el tema de la desnutrición en los niños Emberas de la comunidad, pero en un encuentro local con los sabios, sabias y líderes se nos propuso juntar las propuestas y realizar un trabajo unificado sobre todo en el tema de la soberanía y autonomía alimentaria, desde la siembra hasta la preparación de las comidas tradicionales; su proceso de manipulación y transformación como parte fundamental en la nutrición de las familias indígenas de este resguardo.

A partir de ahí se presentó la propuesta a la dirección de la licenciatura, la cual fue aceptada por ser una propuesta avalado en conjunto con la comunidad.

A partir de este momento se planearon y desarrollaron trabajos conjuntos como los encuentros locales y otros espacios internos como asambleas comunitarias, reunión de cabildo, líderes y ceremonias espirituales, que nos permitieron fortalecer la construcción e implementación del proyecto semilla según la metáfora de la siembra (nuestro propio modo de ver el ciclo investigativo).

Fue en todo caso una selección minuciosa en donde la sabiduría de los mayores fue prioritaria para los logros y la participación del consejo, la principal herramienta de construcción del proceso.

Capítulo 3: El territorio de la semilla

3.1. Dachi Drua. El lugar que habitamos

Descripción del territorio Resguardo Marcelino Tascón.

Actualmente el Resguardo Marcelino Tascón cuenta con una población de 315 habitantes entre niños, jóvenes, adultos y ancianos y cuenta con una extensión de 154.5 hectáreas. Allí podemos encontrar los siguientes espacios claramente identificados por sus pobladores:

- Sitios sagrados
- Reserva natural
- Cultivos de pan coger
- Sitios habitables (casas)
- Nacimientos de agua

El Resguardo Marcelino Tascón está ubicado al suroeste de Antioquia con una altura que va entre los 1200 y 2000 metros sobre el nivel del mar. (Latitud norte- 4° 35' 56" - latitud oeste 77° 04' 51"). La distancia desde la capital de Antioquia (Medellín) hasta el territorio Marcelino Tascón es de 98 kilómetros con una duración del recorrido por vía terrestre de 3.5 horas.



Foto 1: Fotografía de Wilson Vélez en recorrido del territorio. (Valparaíso, La María, 2017)

El área del territorio es de 154.5 hectárea, las cuales son cultivables, su clima ha permitido obtener una gran diversidad de cultivos, los cuales pueden adaptarse fácilmente en clima frío o templado, su economía está basado principalmente en el café, caña, productos de pan coger y artesanías (manillas, gargantillas, aretes, balacas) actualmente dentro de las prácticas culturales, podemos encontrar la danza, la música, la lengua propia, comidas tradicionales y rituales sagrados (ceremonia de curación del territorio, armonización de los niños, la pubertad de la niña).

3.1. Montañas y sitios sagrados

Guiados bajo la sabiduría de la madre tierra, bajo el pensamiento y palabra de los mayores, todo el territorio es sagrado, desde el oriente al occidente, de norte a sur son territorios que conservan una historia, una memoria, un conocimiento que nuestros antepasados han guardado durante miles de años.

De ese modo, nuestros mayores han dicho que todo el territorio de Marcelino Tascón es sagrado, cada nacimiento de agua guarda una sabiduría, los animales transmiten sus conocimientos y las plantas ayudan a armonizar el cuerpo Embera. El Cerro Potrerillo (**Mode Utubena**) es uno de

las más importantes para este territorio, un lugar sagrado para el Embera y para los médicos tradicionales de nuestra comunidad.

Es por eso que, dentro del pensamiento indígena, el territorio tiene una connotación mucho más profunda, un significado de vida que ha trascendido diferentes generaciones. Para los pueblos indígenas la tierra, es sabia, es la madre de toda la sabiduría. De ahí la importancia de cuidar y preservar nuestros territorios y nuestros sitios espirituales que denominamos **JAI DE**.

3.2. Aspectos geográficos del territorio

Trabajo etnomatemáticas (curvas de nivel)



Foto 2: Maqueta de Diana Vélez, Wilson Vélez & Marlín Tascón. (Valparaíso, La María, 2018)

En este trabajo realizado de acuerdo a los conocimientos y herramientas compartidos en los seminarios de etnomatemáticas se pueden observar las formas geográficas de nuestro territorio, determinadas por curvas de nivel y cuencas hidrográficas.

3.3. Mapa hídrico del territorio



Foto 3: Mapa de cuencas hidrográficas realizado por Diana Vélez, Marlín Tascó & Wilson Vélez. (Valparaíso, La María, 2018)

En este mapa se puede observar que las cuencas principales que corren por todo el territorio. Estas quebradas contienen riqueza cultural, espiritual y ancestral, a la vez que son vitales para la pervivencia de nuestro pueblo ya que sin agua no tendríamos vida. Nuestros sabios adquieren de estas cuencas grandes sabidurías que utilizan en ceremonias para salvar la vida de su población.

3.4. Recurso hídrico

Este territorio es uno de los más ricos en recursos hídricos, la proyección de los mayores es lo que ha permitido que los nacimientos de agua pudieran incrementar de 8 nacimientos de agua a 24 nacimientos en los últimos tiempos, dos de estos nacimientos son las principales fuentes de agua para el casco urbano del municipio de Valparaíso.

Las fuentes hídricas del territorio se clasifican como Tipo 2, 3, 4 y 5. Tanto los nombres como la clasificación de los nacimientos de agua, se determinaron gracias a los ejercicios de medición

realizados en cada una de estas quebradas. Para esta clasificación fue necesaria la implementación de algunos trabajos realizados en el seminario de etnomatemáticas mediante los cuales se midió la profundidad, el ancho y la velocidad del agua en cada una de los nacimientos como un ejercicio cuantitativo que nos permitió identificar y clasificar al tipo al que pertenecen, siendo tipo 1 un río y tipo 5 nacimientos muy pequeñas que sufren anualmente la desaparición temporal.

Así la medición de fuentes da como resultado la clasificación de las fuentes tal como se muestra a continuación:

Tipo 2.

- Seuro docheke (quebrada de la guadua)
- Mode docheke (quebrada de la montaña)
- Sia docheke (quebrada de la caña brava)
- Joro docheke (quebrada del Congo)
- Sabio docheke (quebrada del sabio)

Tipo 3.

- Ichur docheke (quebrada del armadillo)
- Karmata docheke (quebrada de la pringamoza)
- Neta docheke (quebrada de la semilla)
- Chorara docheke (quebrada de los mayores)

Tipo 4.

- Kuamia docheke (quebrada de la mata de la fiebre)
- Mayor docheke (quebrada de los mayores)
- Toeta docheke (quebrada del guamo)
- Sokae docheke (quebrada del cangrejo)
- Cobaza docheke (quebrada de la mata del guineo)
- Chikoe docheke (quebrada la soledad)
- Sibi docheke (quebrada la tortuga)

- Kula docheke (
- Embera docheke (quebrada del indígena)
- Kobasa docheke
- Soso docheke
- Koroso docheke
- Patuko docheke

Tipo 5.

- Paka docheke
- Mokara docheke

3.5. Economía del territorio

Las familias Emberas de este territorio están centrados en la agricultura y en las artesanías. Sus principales fuentes económicas surgen de la siembra de la caña de azúcar, café, plátano, yuca, maíz y frijol. Es importante resaltar la gran ventaja que el territorio presenta frente a la variedad de sus microclimas por su ubicación, lo que permite tener cultivo de clima templado y clima frío, además posibilita el manejo de diversos productos que se pueden sembrar dentro del territorio y que se eligen de acuerdo con el gusto y la necesidad. (COLECTIVOS DE LÍDERES DOCENTES, HOMBRES, MUJERES Y JÓVENES, GUARDIAS, JAIBANÁ; 2015; p.. 27)

3.6. Cultura

Dentro de la comunidad indígena La María, la revitalización de la cultura como pueblos indígenas es muy importante, es por eso que se han implementado diferentes estrategias dentro de nuestro territorio, lo cual nos posibilita fomentar y fortalecer algunos conocimientos ancestrales como la danza, los tejidos, las comidas tradicionales, los rituales sagrados y la lengua propia.

Esta iniciativa se ha llevado a los diferentes espacios de formación como las escuelas, programas de acompañamiento (buen comienzo, generaciones étnicas) en estos espacios se trabajan con niños, niñas, jóvenes y madres de familia, de igual manera, es importante anotar que en las reuniones de cabildo y líderes y en las asambleas comunitarias se dan espacios donde se articula todo un conocimiento entre niños, jóvenes, adultos sabios y sabias. Todo este proceso ha venido avanzando de acuerdo a al objetivo y a la visión plasmado en la construcción del pensamiento de vida del resguardo Marcelino Tascón, como fuente inmediata y principal de nuestro territorio. COLECTIVOS DE LÍDERES DOCENTES, HOMBRES, MUJERES Y JÓVENES, GUARDIAS, JAIBANÁ.; 2015; p. 5)

3.7. Política y gobierno

La política organizativa de nuestro territorio está sujeta a la estructura organizativa de la OIA (Organización Indígena de Antioquia), territorio, salud, educación, gobierno y género. De acuerdo a la ley 89 de 1890 y a la Constitución Nacional de 1991 se establece y ratifica la figura de cabildos, reconociendo el derecho a tener autoridades indígenas, gobierno propio y personería jurídica o representación legal en nombre de las comunidades, un procedimiento administrativo para la recuperación de los títulos de los resguardos coloniales, perdidos por violencia y despojo ejercido en contra de los indígenas, un reconocimiento a las facultades administrativas y judiciales limitadas a las autoridades indígenas. (Ley 89; 1890; CN; 1991).

Actualmente nuestro territorio está bajo la representación legal del cabildo indígena, conformado por un gobernador, un secretario, un tesorero y un fiscal. Así mismo, se ha implantado la guardia indígena como principal veedor del territorio y de la población indígena en el tema del orden y acompañamiento como autoridad propia.

Por otro lado, se ha conformado la mesa de trabajo de cabildo y líderes, quienes son los encargados en orientar y acompañar todo el proceso organizativo de la comunidad, este equipo está en constante movimiento frente a los diferentes temas que se presentan dentro de la comunidad como: construcción del pensamiento de vida del resguardo Marcelino Tascón, proyectos educativos, comunitarios y productivos.

3.8. Gastronomía y comidas tradicionales encontradas en el territorio

Nuestra gastronomía está centrada en una gran diversidad de productos y unos conocimientos ancestrales plasmados en la alimentación de las familias. Muchos de estos ricos alimentos están bajo la cosmovisión y cosmogonía del pueblo Embera chami. Algunos de ellos son:

KAKIRU (frijol con cogollo de sidra) - comida tradicional



que contiene muchas proteínas estos productos se encuentran en la comunidad y fácil de preparar se coge el cogollo de sidra y se pica esta es cocinada junto con el frijol seco o verde.

5: Fotografía de Diana Vélez, preparación de una comida tradicional de la familia.
(Valparaíso, La María, 2018)

BEBOLLA (bollo de maíz)



6: Comida tradicional preparada por la sabia Rosalba Tascón, autorizada para publicar. (Valparaíso, La María, 2018)

Esta comida tradicional se viene preparando desde muchos años, es un conocimiento ancestral que aún se prepara en el resguardo Marcelino Tascón. Es el bollo de maíz tierno que se envuelve en el capacho del maíz que se cocina, este es uno de los platos que más se consume.

SUBURIKA (Orellana silvestre)



7: Recolectado por Wilson Vélez Tascón, autorizada para publicar (Valparaíso, La María, 2018)

Los hongos es un alimento tradicional para el Embera Chamí, son extraídos de los árboles que están descompuestos, los cuales se encuentra con mucha facilidad en época de invierno. Estos se cocinan y luego se preparan con diferentes condimentos y esta comida tradicional reemplaza la carne.

MATURRUCIO OPOA



: con Iguana en colada, se cocina y se desmecha la iguana y el maíz se muele en piedra y se cocina luego se le agrega la iguana desmechada al maíz en máximo se le agrega condimentos silvestres, esta comida tradicional es una de las que aún se preservan en el territorio.

8: Comida de Wilson Vélez Tascón, autorizada para publicar. (Valparaíso, La María, 2017)

PADA SAJUA (arepa de plátano)



9: Preparación de Wilson Vélez & Diana Vélez. (Valparaíso, La María, 2018)

ocina el plátano verde, luego se muele en piedra hasta formar una masa suave, después se arma y ésta se deja reposar y se acompaña de sopas, seco y otros, este es uno de los alimentos primordiales en la alimentación Embera.

PADA BUABARADA



10: Preparación de la familia de Luz Marina Vélez, autorizada para publicar. (Valparaíso, La María, 2018)

átano maduro se pela, se asa y le agregan agua y lo revuelven con la mano hasta obtener un jugo, es consumida como bebida.

MONIA (harina de maíz tostado)



na de maíz tostado, el maíz se tuesta en una olla sin dejar de revolver hasta que el punto esté bien, y luego se muele en kurma mokara (piedra para moler) este proceso lo realizan dos o tres veces para que la harina quede bien y tenga un buen sabor y esta harina se agregan a otros platos como pada bua barada.

11: Preparación realizado en encuentro de jóvenes. (Valparaíso, La María, 2018)

BEDA EMODA



ado enterrado a la brasa, a este pescado se le agrega plátano molido en piedra y los demás condimentos, luego se envuelve en hoja de plátano y lo lleva a la brasa.

12: Preparación de la familia de Wilson Vélez & Diana Vélez. (Valparaíso, La María, 2018)

Capítulo 4: Ordenamiento territorial - Resguardo Marcelino Tascón

4.1. Usos del suelo en el territorio

Mapa del resguardo Marcelino Tascón

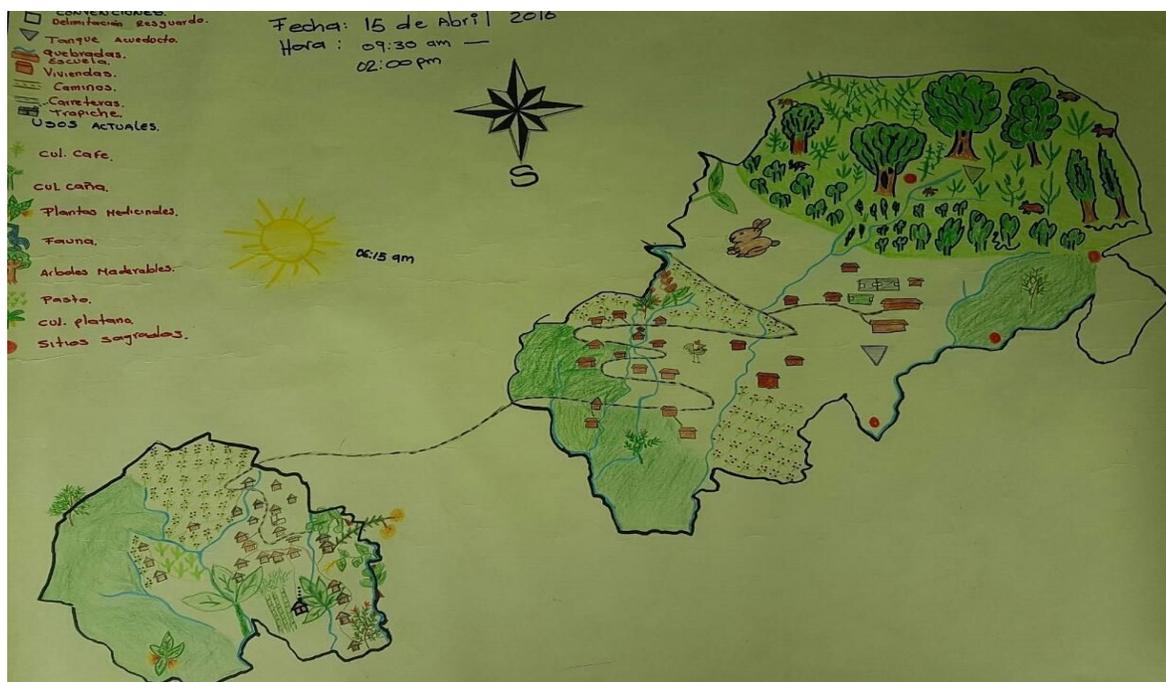


Foto 4: Fotografía tomado por estudiantes cohorte dos de la Licenciatura de la Madre Tierra. (Valparaíso, La María, 2014)

Actualmente el territorio del resguardo indígena Marcelino Tascón, ha sido utilizado para el sustento y beneficio de cada una de las familias emberas de esta comunidad, es por eso que hoy dentro del territorio encontramos una diversidad de productos alimentarios en mínimas cantidades, pero con grandes posibilidades de incrementar y fortalecer la siembra del pan coger para cada una de las familias, tal como se muestra en la Fotografía 4.

Dentro del territorio encontramos usos tales como: áreas de los nacimientos de agua, reserva natural, sitios sagrados, áreas cultivadas (caña, plátano, yuca, maíz, frijol, huertas caseras, lagos de piscicultura familiares, café y potrero). También encontramos las áreas donde están las

construcciones: 55 viviendas, 2 escuelas, trapiche comunitario, y 3 sedes de reuniones de la comunidad y finalmente encontramos las áreas que no están siendo cultivadas.

“En la cosmovisión indígena, el territorio representa el universo, está ligado a lo sagrado, al espacio de reproducción social, de supervivencia física, de trabajo, solidaridad, y en general al ejercicio de su autonomía” (COLECTIVOS DE LÍDERES DOCENTES, HOMBRES, MUJERES Y JÓVENES, GUARDIAS, JAIBANÁ; 2015; p. 19)

Dentro del proceso organizativo del resguardo Marcelino Tascón se han adelantado diferentes trabajos que han permitido el reconocimiento e identificación de algunos componentes que hacen que el territorio esté ordenado desde una percepción indígena, para eso ha sido importante los diferentes eventos que se han realizado como los talleres de líderes, asambleas comunitarias, talleres con sabios y sabias, proyectos con la organización indígena de Antioquia y la corporación autónoma regional CORANTIOQUIA.

Dentro de cada uno de estos espacios siempre se ha hablado del respeto por la madre tierra y por cada una de las especies que habitan en ella, por esto como dice el sabio y jaibaná Albeiro Tascón “la madre tierra es sabia, todo está ordenado tal cual lo exige el medio, nosotros como pueblos indígenas debemos entenderla, interpretarla y respetarla”.

De acuerdo a lo anterior, es importante anotar que dentro del ordenamiento territorial se han tenido en cuenta los nacimientos de agua, la reserva natural, los sitios sagrados, áreas productivas, áreas cultivadas en agricultura, área de ganadería, área no sembrada, y área habitada.

4.2. Productividades del territorio

El resguardo indígena Marcelino Tascón del municipio de Valparaíso, es un territorio muy pequeño con aproximadamente 154.5 hectáreas, esto permite que este territorio tenga un uso

del suelo para la siembra en mínimas cantidades, ya que en la reserva natural la cantidad es de 36 hectáreas, dejando así solo 118.5 hectáreas para siembra de cultivos y construcción de viviendas.

Los productos cultivados son caña de azúcar, plátano, yuca, maíz, frijol, café y pasto para la ganadería.

Construcciones: 53 viviendas, 5 locales comunitarios entre escuela, sede y trapiche comunitario.

4.3. Conflicto de uso del territorio.

Una de las dificultades que más se ha presentado en el resguardo tiene que ver con la extensión del territorio, pues a medida que la población se va incrementando, el territorio se hace más pequeño para trabajar y habitar en él, teniendo poco terreno para cultivar y construir las viviendas y establecimientos comunitarios, como sede de reuniones e infraestructuras deportivas para nuestros niños y jóvenes, lo que preocupa a la comunidad ya que puede llegar el momento en que las familias tengan que acabar o tumbar la reserva para empezar a cultivar.

Es importante resaltar que toda esta información se ha sacado de cada uno de los eventos que se han realizado dentro de la comunidad, como las asambleas comunitarias, talleres con los diferentes grupos de trabajo, niños, jóvenes, adultos, mujeres, sabios y líderes. Además, dentro del proceso de madre tierra se ha trabajado mucho el tema del territorio en los diferentes encuentros locales.



- Bosque
- Café
- Plátano
- Maíz
- Caña
- Yuca
- Otros

Foto 13: Uso del territorio, trabajo realizado en la Licenciatura por Wilson Vélez & Diana Vélez. (Valparaíso, La María, 2018)

Según lo investigado, se plantea la necesidad de ajustar el plan de ordenamiento territorial del resguardo indígena Marcelino Tascón mediante la diversificación de cultivos en los diferentes tipos de suelo, esto nos permitirá replantear la buena distribución de los cultivos en nuestro territorio, (se planteó una distribución más organizada del territorio con relación a los cultivos y según tipo de suelo).

4.4. El Territorio soñado

De acuerdo al trabajo que la comunidad ha venido adelantando con relación al territorio, a la sostenibilidad y a la soberanía y autonomía alimentaria, es importante resaltar que la población en general ha planteado un ordenamiento territorial que permita fortalecer y sanear la necesidad de la comunidad en un futuro posible. Es decir que dentro del territorio soñado se han planteado una ampliación del territorio, en el cual se tenga presente la reserva natural como pulmón del resguardo, además conservar los nacimientos de agua, tener estipulada la cantidad

de área para la producción y auto sostenibilidad de las familias, tener áreas estipuladas solo para las construcciones de viviendas y otras infraestructuras.



Foto 14: Concertación del uso del suelo, trabajo realizado en la Licenciatura por Wilson Vélez & Diana Vélez. (Valparaíso, La María, 2018)

En el ideal de territorio que se desarrolló en conjunto con la comunidad del resguardo y que se muestra en la foto 14, se observan áreas para los siguientes usos:

- Reserva
- Plátano
- Yuca
- Café
- Maíz
- Caña
- Otros

4.4. Estrategias para la concertación en los usos del suelo.

El proceso organizativo del resguardo indígena Marcelino Tascón se ha reflejado en la planificación y proyección de la producción agrícola, una propuesta para el fortalecimiento de la soberanía alimentaria de las familias Emberas de esta comunidad.

En cuanto a los usos del suelo, es importante destacar todos los trabajos comunitarios que se han desarrollado al interior del territorio, siendo el trabajo colectivo un pilar fundamental dentro de este proceso, desde este espacio se han desarrollado diferentes actividades como: convite comunitario, limpia de parcelas, mantenimiento de los establecimientos comunitarios, mantenimiento de potreros, minga para la recolección de la cosecha y otros.

Otro punto es el tema de los proyectos, se han venido ejecutando proyectos tanto productivos como culturales que posibiliten mejorar la soberanía alimentaria de las familias desde la producción. Cada uno de estos proyectos son evaluados permanentemente para la buena ejecución de los recursos y constante monitoreo en los avances con la finalidad de que estén articulados con los puntos que hacen parte del pensamiento de vida del resguardo Marcelino Tascón.

También es importante resaltar que la distribución del territorio hace parte del ordenamiento territorial que se ha venido implementando en el interior de la comunidad, este trabajo debe estar centrado desde el pensamiento cultural en el cual se refleje toda la cosmovisión y cosmogonía del pueblo Embera Chami, lo cual incluye:

- La espiritualidad
- Sitios sagrados
- Nacimientos de agua
- Reserva naturales
- Terreno para la siembra
- Sitios de recuperación

- Viviendas
- Espacios comunitarios

En este sentido, el mapa de concertación de usos del suelo que se observa en la Foto 14, plantea la convivencia de todos los elementos mencionados generando armonía en el territorio.

Capítulo 5: Espiritualidad de la semilla

5.1. El cuerpo como territorio.

Basados en la espiritualidad, cosmovisión y cosmogonía ancestral, los mayores siempre nos han enseñado que la madre tierra es sagrada y sabia, que los territorios son fuente de vida, que la sabiduría del mundo Embera está en cada territorio, que el ser humano, los animales y las plantas son el complemento que conforman el tejido y el espiral de nuestras vidas.

De ese modo cuidamos el territorio, cuidamos nuestro cuerpo, cuidamos el vientre de la madre tierra, cuidamos también nuestras vidas y aseguramos nuestra existencia, pero cuando la maltratamos, la explotamos y la contaminamos, estamos acabando con la vida de nuestra madre tierra, con la vida de los animales, de plantas y con nuestras propias vidas, estamos acabando la existencia del ser humano.

Así como nuestro cuerpo es un conjunto de tejidos, la madre tierra también está compuesta de ríos que son la sangre, los bosques son los pulmones, cada uno de los seres vivos cumplen una función específica sobre la madre tierra. Esa es la conexión que se debe rescatar, ese es el pensamiento que se ha perdido, ese es el respeto que el ser humano debe retomar, “el territorio es nuestro cuerpo, nuestro cuerpo es el territorio”.

La conexión Embera - territorio es la que ha permitido preservar todo esos saberes ancestrales y milenarios que existen en los pueblos indígenas, de ahí depende su alimentación, de ahí depende su ritualidad, su espiritualidad, sus prácticas y todo lo que el mundo Embera ha conservado durante miles de millones de años.

5.2. Neta Jaure - Relación espiritual con la semilla.

El mundo Embera está bajo las prácticas ancestrales, esas que permiten que lo espiritual tenga un significado más profundo para las personas de las comunidades.

Algunas de las prácticas espirituales importantes en el mundo Embera y practicadas en el resguardo Marcelino Tascón y que se relacionan directamente con la soberanía y autonomía alimentaria son:

Nepoa (ceremonia curación del cuerpo para ser buen cultivador)

Para el pueblo Embera Chami las prácticas y costumbres que se realizan son muy importantes porque en la espiritualidad está la esencia y la conexión con la madre tierra.

El Nepoa es el ritual de protección o cerramiento de cuerpo de niñas, niños y jóvenes para que tengan habilidades, destrezas, sabiduría para la cacería, la pesca, y también para que sean personas cultivadoras y protectoras del territorio, personas fuertes que no tengan contacto con enfermedades occidentales como con enfermedades propias como jai (espíritu malo).

Esto se realiza de acuerdo a las fases lunares, para este caso en la luna llena, tiempo en el cual los sabios y sabias preparan todas las plantas de acuerdo al lugar donde se va a realizar la ceremonia, el cual puede ser un río o una quebrada grande. En la celebración del NEPOA, el niño es acompañado por sus padres en el momento que se le entrega el poder de las plantas, animales y otros elementos de la madre tierra. Estas prácticas espirituales son muy importantes para la cultura Embera porque propician el trabajo colectivo y el buen vivir, de tal modo que se puedan seguir fortaleciendo estos conocimientos que dan fuerza, resistencia para la pervivencia de la cultura desde la medicina tradicional.

¡Paruka! (ceremonia pubertad de la niña)

El paruka Es una ceremonia que se hace a la mujer Embera cuando le llega le primera menstruación, es el paso de niña a mujer, es el gran momento de poner en práctica todo lo aprendido al lado de sus grandes maestras: su abuela y su madre. El ritual se desarrolla durante 15 días en los cuales la joven es aconsejada por estas mujeres para potenciar su fuerza femenina.

Durante estos días la joven desarrolla diversas tareas que son encomendadas por las mayores tales como: la cestería, tejido de chaquiras, confección de ropa manual, conocimiento de plantas medicinales, en especial de aquellas que se usan en el momento del embarazo y durante el periodo menstrual.

En cuanto a la elaboración de comidas tradicionales, la joven es orientada para la preparación de distintos platos como: pada sajuá, be bolla, cakiru, pada ubuda entre otras.

Terminado este periodo de enseñanza, la joven se somete a una prueba con el fuego la cual consiste en preparar la comida e ir revolviendo en medio de una gran fogata, evitando que ni ella ni la comida se quemem. Cuando la comida está en su punto, un mayor da la señal para que la joven salga corriendo hasta la quebrada en donde se debe bañar para botar toda la pereza, rabia, rencor y otros sentimientos negativos.

Este recorrido es acompañado por 4 hombres quienes van aconsejando durante todo el proceso hasta llegar nuevamente al lugar de la ceremonia. Finalmente, la ceremonia termina con una danza en la cual los mayores la van cargando y aconsejando en la transformación de niña a mujer, un paso importante en la vida de una mujer Embera.

Benekua (ceremonia de curación del territorio)

El Benekua es una de las ceremonias más grandes que hay en la cultura Chami, la ceremonia cuenta con la participación de los médicos tradicionales más experimentados y el apoyo de toda la comunidad, tiene una preparación de 15 días, esta ceremonia solo se hace para dos cosas: para curar la enfermedad de un paciente que se encuentra en situaciones muy complicadas relacionadas con el tema espiritual o para curar el territorio cuando los jaibanás consideran que existen espíritus negativos.

El Benekua se realiza de manera colectiva, su preparación inicia en el momento en el que el jaibaná prepara la chicha para la ceremonia, luego en los últimos 4 días se hacen los preparativos para el canto de jai (benekua). Para eso es importante que toda la comunidad haga un aporte en comidas, en la búsqueda de plantas, cacería y en todo el arreglo para la noche del canto espiritual, durante el ritual toda la comunidad permanece en concentración. El territorio solo es recorrido por los jaibanás y por los espíritus.

En la noche del benekua se preparan comidas tradicionales, bebidas tradicionales y adornos propios, acompañados de la música y la danza. Las comidas tradicionales son preparadas por mujeres, quienes son acompañadas por la esposa del médico tradicional. Estas, son preparaciones especiales tales como: (chicha, kiuru chuda, isidra dulce). Luego de la cena el jaibaná manifiesta que el territorio está curado.

5.3. Calendario lunar

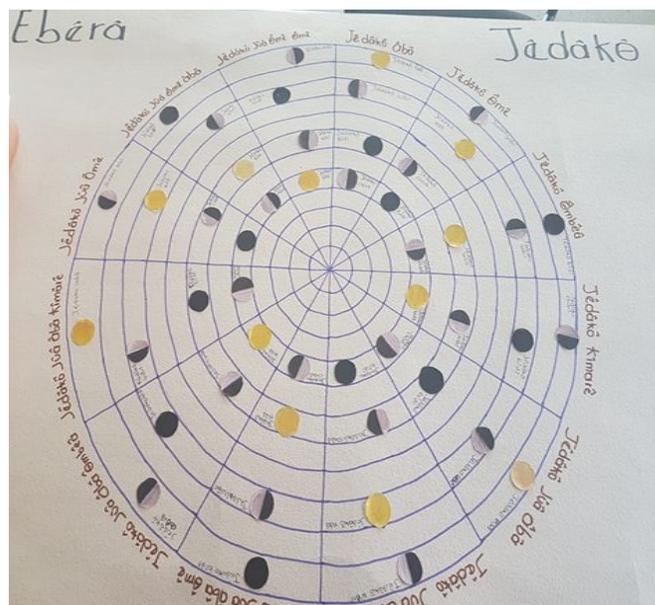


Foto 15: Calendario lunar, trabajo realizado por estudiantes de la segunda cohorte. (Universidad de Antioquia, 2017)

Tal como lo muestra la Foto 15, el pueblo Embera conoce y atiende el ciclo lunar. Las fases lunares para los pueblos indígenas han sido una información para el fortalecimiento personal y cultural pero también tiene mucho que ver con el equilibrio de la naturaleza y el comportamiento de la misma.

Para los pueblos indígenas la luna tiene influencia en el crecimiento y el desarrollo de la persona y su comportamiento. Ella tiene que ver con el equilibrio de la naturaleza y de las personas; pero más allá del sistema de comportamiento para el Embera, la fase lunar está ligada con el proceso de la siembra. Así la luna va indicando qué época es buena para cultivar (frijol, plátano, maíz, yuca) según el tiempo en que se cultiva obtendrá buena cosecha y, para los Emberas este tiempo es menguante. Por el contrario, en una creciente no se recomienda sembrar porque la planta da poca cosecha esto relacionado con los cultivos.

En lo espiritual, cuando la luna está en creciente es el punto perfecto para realizar el ritual de baño para que el niño o niña empiece el desarrollo de su crecimiento. En la fase de la luna llena se presenta la abundancia y la fertilidad en la naturaleza. En este tiempo, los animales buscan la procreación. Esta época es aprovechada por los Embera para la cacería ya que es el momento en donde los animales salen de sus madrigueras en gran cantidad.

La luna llena para el pueblo Embera es la época en donde se realizan las ceremonias como los baños, cerramientos de cuerpo, entrega de poder de la naturaleza, todos estos rituales hacen parte del NEPOA del cual hablamos anteriormente.

En la fase de luna nueva no se siembra ni se hacen actividades relacionadas con la agricultura, la pesca o la cacería. Es un tiempo para cuidar los cultivos de las plagas y enfermedades, no hay subienda de peces, los animales están más ocultos, la noche es oscura y no se logra ver nada.

De acuerdo a las descripciones sobre el calendario y las relaciones que el pueblo Embera Chami tiene con las fases de la luna, se evidencia que este astro hace parte de nuestra vida, es una conexión con el mundo espiritual, la madre tierra y los diferentes elementos que ella contiene y los sabios la observan continuamente para saber cómo orientar a nuestra comunidad.

Capítulo 6: Recoger la cosecha, Analizar de resultados de la siembra

Desde las historias de vida observamos las rupturas que se presentaron frente a la relación de la semilla con el sembrador, estas fueron causadas por algunos cambios que se han presentado en la historia de la comunidad como el desplazamiento a un territorio nuevo, llevando a la pérdida de algunas prácticas culturales dentro de la alimentación del pueblo Embera.

Por otra parte, el reencuentro de los sembradores con la semilla ha aportado para potencializar el camino de la siembra, la recuperación cultural y la articulación con todo ese conocimiento ancestral, llevándonos a reflexionar directamente sobre la propuesta que se plantea desde la licenciatura en pedagogía de la madre tierra frente a la siembra y al fortalecimiento de comidas tradicionales con las familias Emberas del resguardo Marcelino Tascón. Así mismo, lo plantea Abelardo Tascón en su proyecto de grado (2013) en el que complementa la importancia del trabajo con los jóvenes con respecto a la recuperación de un conocimiento ancestral “Después los jóvenes de realizar un diálogo entre ellos mismos han llegado a una conclusión, que la alimentación ancestral es un legado que nos han dejado nuestros antepasados para mantener nuestra cultura”. (p. 29)

Durante el proceso investigativo se pudo desarrollar diferentes actividades que nos permitieron identificar puntualmente las amenazas y oportunidades que las comunidades indígenas tienen en sus territorios con relación al tema productivo, alimentario y al cuidado del suelo. De tal modo que la necesidad frente a la recuperación de una soberanía y la autonomía alimentaria en las comunidades indígenas es un tema amplio y de mucha importancia para los diferentes espacios donde se implementan investigaciones relevantes a la alimentación o gastronomía cultural de los pueblos. Así como lo mencionaban Isabel Moreno, Torres y Castillo (2013) quienes resaltan en su investigación que la soberanía de los pueblos permite ser autosostenibles, sin desconocer todas sus prácticas culturales y ancestrales. “Soberanía alimentaria concebida como la capacidad de sembrar, cultivar, obtener y compartir, acuerdo a sus prácticas ancestrales”. (p. 3)

Por otro lado, es importante mencionar los aportes o resultados obtenidos dentro de la investigación, estos resultados ayudaron a concluir satisfactoriamente sobre el significado de la soberanía y autonomía alimentaria en el resguardo indígena Marcelino Tascón. Los principales aportes mencionados por los sabios **Bernardo Tascón y Horacio Tascón** en un encuentro local sobre las comidas tradicionales fueron: “la alimentación es un derecho, nosotros como pueblos indígenas somos autónomos, debemos de construir nuestro pensamiento de vida como herramienta principal para el fortalecimiento de nuestra cultura Embera”.

Así mismo lo menciona la revista semillas en su artículo sobre comidas, territorios y memoria de Santacruz, San Vicente y Baquero (2014) en el que hacen referencia a la autonomía alimentaria como una forma de preservar los conocimientos ancestrales de las comunidades, que por tanto las organizaciones defienden el territorio como la principal fuente de vida de los pueblos indígenas en Colombia y en cualquier lugar del mundo.

Es importante para nosotros, saber que nuestra semilla ha tenido una evolución durante todo el proceso, mediante el cual la comunidad se ha sentido identificado con el trabajo realizado, cada uno de los aportes fueron de vital importancia para que el proyecto estuviera encaminado bajo el conocimiento de los grandes pensadores que son los sabios y sabias de la comunidad. Todo ese aprendizaje e información recopilada nos ha permitido tener las herramientas que nos ayudaron a aportar en la construcción del pensamiento de vida del resguardo indígena Marcelino Tascón del municipio de Valparaíso. Esto implica entre otros asuntos, trabajar sobre el rescate de comidas tradicionales como un aspecto de la defensa del territorio, esto incluye las diferentes actividades agrícolas ancestrales que se alejan de una agricultura convencional.

Además, rescata las actividades de la cacería y la pesca de acuerdo con criterios como: las fases lunares y la abundancia. Sin embargo, encontramos que en el territorio están escaseando las especies que propician que se mantenga las actividades de caza y la pesca.

Frente al tema de la tierra los habitantes del resguardo consideran que la extensión del territorio es poca, comparada con la cantidad de habitantes, en este sentido las discusiones sobre el uso del suelo que se realizaron en los encuentros locales, generaron la necesidad de replantear dichos usos, disminuyendo las áreas de pastoreo a través de la siembra de árboles con potencial maderable de especies nativas.

Es importante anotar que, dentro de las observaciones realizadas frente al uso actual del suelo, el resguardo Marcelino Tascón cuenta con áreas aptas para la siembra de diferentes cultivos. Sin embargo, existe una subutilización del mismo, principalmente en las áreas de café, potrero y caña, lo cual llevó a la comunidad a plantear la necesidad de realizar actividades de reforestación en dichas zonas. Además, se puede ver la posibilidad de enriquecer la reserva en los lugares donde no hay árboles, sino rastrojo.

En la interpretación del mapa soñado observamos que la gente considera necesario disminuir las áreas de esos cultivos de café pastos y caña, tanto por árboles como por la producción de los alimentos, esto va en la misma vía de lo que dice el autor De Sousa Santos (2006) cuando nos habla que “ante la lógica productivista se debe responder con una ecología de las productividades”, es decir ver nuevas alternativas productivas, partiendo de que todo el territorio es productivo, tanto el bosque como las áreas intervenidos por las personas.

Con relación al tema alimentario, en la actualidad se evidencia la aparición de enfermedades no comunes en el mundo Embera y la mala nutrición en niños y adultos mayores. Mediante los conversatorios de los encuentros locales, los participantes relacionaron las enfermedades con la mala alimentación, por ejemplo, los programas alimentarios entregan productos que no son propios para las familias Emberas, algunos de ellos son: enlatados, carnes frías, mecatos y compotas. Por el uso de estos se deja de preparar y consumir las comidas tradicionales que

pueden aportar mayores nutrientes y disminuir el riesgo de enfermedades en las poblaciones mencionadas.

Esto se puede complementar con lo dicho por Zalabata (2005) quien afirma que: “La garantía de tener los alimentos necesarios para el bienestar y proyección de la alimentación, no la encontramos únicamente en el requerimiento físico y del consumo, sino en una respuesta integral de nuestros territorios y nuestra cultura” (p. 23). Es decir que para el pueblo Embera no es suficiente suplir la necesidad de comer, sino entrar en armonía con el territorio de acuerdo a sus prácticas culturales.

Desde lo espiritual el trabajo sobre las comidas tradicionales tiene un valor muy profundo, saber que estas prácticas están permanentes en el ciclo del mundo Embera, y que en cada ritual cultural como los NEPOAS, PARUKA y BENEKUA, cantos y ceremonias tradicionales se encuentran presente como parte de esta importante actividad. Por tal motivo, nuestros mayores siempre nos han dicho que la madre tierra ha transmitido todos estos conocimientos a la cultura Embera, para que estos pueblos siempre estén ligados con los espíritus de todos los seres y que dentro de las ceremonias estén presentes las prácticas culturales como la alimentación propia.

Bernardo Tascón en un encuentro local realizado en el 2018 planteó que “la alimentación tradicional es el regalo que nuestro CHAR (padre espiritual) nos ha regalado, nuestro deber es transmitirlo a nuestros hijos, que son las nuevas generaciones”.

Capítulo 7: Recoger la cosecha, Conclusiones

La semilla que denominamos: “Siembra y fortalecimiento de las comidas tradicionales” nos ha dejado toda una experiencia para nuestras vidas, pues nos ha permitido saber que en cada paso que se ha dado, logramos los objetivos propuestos, que la comunidad, los jóvenes, los niños, sabios y líderes nos acompañaron en los diferentes espacios de diálogo y de aprendizaje.

Toda esa canasta de conocimiento que nuestros sabios y sabias nos regalaron es un tesoro para nuestra comunidad, en este documento están plasmadas las voces de nuestros antepasados; todo un mundo de conocimientos que durante años han pervivido en nuestros pensamientos y nuestros corazones.

Consideramos necesario resaltar el aporte que los mayores han hecho al proceso de esta investigación, pues de allí nació la idea principal para encaminar el proceso de esta siembra. En este documento se resume una parte del legado que nuestros ancestros nos han dejado para que nosotros desde esta experiencia seamos portadores de esta palabra y la logremos transmitir a las nuevas generaciones. La recopilación de toda esta sabiduría es nuestro logro; así como lo es, haber aceptado el reto de hacer un trabajo difícil y complicado con el acompañamiento espiritual de los mayores.

La alimentación es un proceso que hace parte de la vida cotidiana de nuestros pueblos originarios. El fortalecimiento de las prácticas agrícolas, de caza, pesca, preparación y consumo de las comidas tradicionales se hace necesario para la pervivencia de nuestro pueblo.

Este es un propósito que no termina con este trabajo, sino que por el contrario, permite iniciar nuevos ciclos de siembra tales como: la reforestación y enriquecimiento de las áreas del

resguardo con árboles que aumenten las productividades del suelo; el desarrollo de las huertas caseras que ya iniciaron durante este proyecto; la recuperación de las prácticas ancestrales alrededor de la comida; el fortalecimiento de los nichos ecológicos donde puedan crecer y reproducirse los animales de caza, los peces y otros; la preparación de comidas tradicionales para los eventos de la comunidad, pero también para la alimentación cotidiana al interior de las familias; la educación escolar hacia una alimentación sana y propia; entre otras semillas que se pueden sembrar en un nuevo ciclo que amplíe y profundice los resultados de este proceso. Esto es un poco de lo que se ha podido evidenciar dentro de esta siembra.

De esta manera hemos concluido con este proceso, un trabajo desarrollado desde los principios de la madre tierra: el silencio, la escucha, la observación, la palabra dulce y el tejido.

Capítulo 8: Nuevas siembras, Recomendaciones y propuesta pedagógica

Para que la semilla tenga continuidad y se fortalezca cada día más, es importante dar acompañamiento permanente al cabildo indígena como máxima autoridad de nuestros territorios. Para eso es importante desarrollar una propuesta pedagógica que esté bajo los lineamientos políticos de nuestro resguardo.

De acuerdo a los resultados obtenidos en la investigación, se busca implementar la propuesta en los diferentes espacios de diálogo y formación, la metodología debe estar planteada desde los diferentes grupos focales que se reúnen cotidianamente en el territorio, así como en la implementación de grupos de trabajos familiares (trabajos colectivos) y la intervención de grupos escolares.

Esta iniciativa de atención en la escuela se desarrollará directamente con los niños, mediante la cual se realice una concientización sobre la importancia de la siembra y su preparación, para eso se plantea la construcción de unas eras como método principal para la siembra de hortalizas. Para que la propuesta se implemente y se desarrolle en la comunidad se debe realizar un trabajo colectivo donde cada niño pueda experimentar y lograr cosechar los productos desde la práctica y desde la experiencia compartida por los docentes.

También se debe clarificar que esta iniciativa se fortalecerá, desarrollando cultivos y apoyos rotativamente como trabajos comunitarios en las casas de los niños. Finalmente, esto permitirá generar una conciencia de responsabilidad en cada una de las familias, ahí estaremos creando la articulación entre las familias, los niños y la educación desde la práctica.

Se plantea la importancia de formular nuevas propuestas como: reforestación con árboles nativos en la zona alta del territorio, al igual que en los cultivos de café y en la zona ganadera, esta iniciativa nace desde la investigación, donde se planteó la construcción del territorio soñado.

También se plantea la posibilidad de trabajar en zoo criaderos, es decir hacer un criadero de animales silvestres y la implementación de guarderías de peces que garanticen en un futuro la alimentación de las familias Embera del resguardo, mediante la práctica de la cacería y la pesca, esto se debe tener en cuenta de acuerdo a la gran riqueza natural con la que cuenta el resguardo como la reserva natural y algunos afluentes de agua.

Referencias

- BOTERO, O. & RIVERA, R. (2005). Remendando la vida con la aguja del trabajo y el hilo de sueños. Asociación Vamos Mujeres. Bogotá. Colombia.
- COLECTIVOS DE LÍDERES DOCENTES, HOMBRES, MUJERES Y JÓVENES, GUARDIAS, JAIBANA. (2015) Pensamiento de vida resguardo Marcelino Tascón en construcción, Valparaíso, Antioquia
- DE SOUSA SANTOS, B. (2006). Capítulo I: La Sociología de las Ausencias y la Sociología de las Emergencias: para una ecología de saberes. En publicación: Renovar la teoría crítica y reinventar la emancipación social. Buenos Aires. Argentina.
- GOYES, I. TORRES, A & CASTILLO, P. (2013). Soberanía alimentaria en los pueblos originarios del departamento de Nariño resguardos indígenas Ipiales, Yaramal y San Juan. Universidad de Nariño. Colombia.
- ISA, E & DOMICIO, L (2013) Prevención de la desnutrición infantil en la comunidad indígena Dokerazavi del municipio de Turbo. (Tesis de pregrado). Universidad de Antioquia, Medellín.
- SANTACRUZ, M.; SAN VICENTE, J.; AYA, D; REYES, A. (2014). Comida territorio y memoria: Situación alimentaria de los pueblos indígenas de Colombia. Bogotá. Colombia.
- VELEZ, A. (2013). Fortalecimiento y rescate de la alimentación ancestral para profundizar la tradición oral como perspectiva pedagógica en el resguardo indígena Marcelino Tascón (Tesis de pregrado). Universidad de Antioquia, Medellín.

ZALABATA, L. (2005) Manejo de seguridad alimentaria en medio del conflicto armado:
Pueblo Arahuaco Sierra Nevada de Santa Marta. Bogotá Colombia.