

**RECUPERACIÓN DE VARIETADES DE ÑAME Y VERDURAS ANCESTRALES
DEL PUEBLO SENU EN LA COMUNIDAD DE LOS ALMENDROS, MUNICIPIO
DE SAN JUAN DE URABÁ**

POR:

CLEODIS NUBIA CALLE CUADRADO

LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA DE LA MADRE TIERRA

DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA

FACULTAD DE EDUCACIÓN

UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

SAN JUAN DE URABÁ

JUNIO DE 2013

DEDICATORIA

Un puñado de semilla metida en agua. Fría ayuda que germine esta pedagoga

De la naturaleza nací, a la naturaleza volveré, y mi sabiduría a mis hijos y a mis nietos dejare.

De mis padres y mis abuelos, yo herede, sangre roja de indio siempre llevare.

Mucha sabiduría obtuve en esta licenciatura, y mucha más obtendré si sigo la historia de origen a mi generación yo defenderé

Hoy estoy culminando esta licenciatura, gracias a todos mis queridos profesores y que los dioses de la naturaleza los proteja hoy y siempre.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco el conocimiento que obtuve de todo lo que voy a mencionar a continuación:

A los sabios de mi comunidad: Lucía del Carmen Torre, Ángel Cabrera, Cándido Benítez

A la organización indígena de Antioquia (OIA)

A la universidad de Antioquia

Al profesor Abadio

Al profesor Guzmán Caisamo

A la profesora Alva Roja

A la profesora Sabine Sinigui

A los profesores de etno matemática

A mi asesor Carlos Orozco

Al profesor Felipe

Al grupo de Diverser

A mi familia que me apoya incondicionalmente

A mis hijos Néstor, Leidy Johana, Gisela, Liseht Alexis Junior

A mi esposo Alexis Espitia Martínez que me apoya incondicionalmente

CONTENIDO

INTRODUCCION	5
BIOGRAFIA.....	6
CONTEXTO SOCIAL Y GEOGRAFICO	9
ANTECEDENTES	15
PLATEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	16
JUSTIFICACION	18
PREGUNTAS ORIENTADORAS	20
OBJETIVOS	21
MARCO CONCEPTUAL.....	22
METODOLOGIA.....	25
RESULTADOS.....	26
RECOMENDACIONES	40
CONCLUSION	41
ANEXOS	42
BIBLIOGRAFIA	51

INTRODUCCION

Desde los orígenes mismos de la agricultura, las semillas son un componente fundamental de la cultura, los sistemas productivos, la soberanía y de la autonomía alimentaria de los pueblos, pues las semillas son el resultado del trabajo colectivo y acumulado de cientos de generaciones de agricultores, que las han domesticado, conservado, criado, utilizado e intercambiado desde épocas ancestrales con múltiples grupos indígenas.

El proyecto de rescate de variedades ancestrales es una apuesta a nivel del territorio de la comunidad de Los Almendros, la cual está conformada por 50 familias, 230 habitantes, que pretende contribuir a la recuperación y conservación de los saberes y prácticas ancestrales de producción agrícola, desde la familia, la escuela y la comunidad en general partiendo del conocimiento propio frente a la agricultura y del rescate de cultivos y semillas variedades de ñame y diferentes hortalizas tradicionalmente usadas en nuestra alimentación.

Los agricultores actualmente saben que el día que dejen perder sus semillas, las comunidades indígenas perderán su autonomía como pueblo, pues permitirán que otros decidan qué se produce y qué se consume a nombre de los pueblos, por ello, en el desarrollo de esta investigación, se generaron espacios de discusión frente a conceptos como seguridad, autonomía y soberanía alimentaria, semillas ancestrales, unidades productivas, así como los de planes de vida y productivos.

Con esta iniciativa se pretende fortalecer el conocimiento sobre el manejo de los cultivos, las semillas, las formas épocas de siembra de cada producto y el diálogo intergeneracional que permita que este conocimiento sea transmitido de los sabios a niños, niñas y jóvenes de nuestra comunidad; de igual manera desea aportar a las estrategias resistencia, que garanticen la pervivencia cosmogónica del pueblo Senú, en la comunidad Los Almendros, del municipio San Juan de Urabá, reafirmando nuestros conocimientos ancestrales y revalorando el aporte de nuestros abuelos, abuelas y sabios a nuestra cultura y forma de vida.

Autobiografía

Cleodis Nubia calle cuadrado



Cleodis nació en el municipio de sanjuán de Urabá en la vereda la pita el 16 de julio del año 1976, séptima de doce hermanos.

Hija de Alfonso calle campo y Dorida Isabel cuadrado Cervantes los cuales son oriundos de lórica córdoba.

Empecé mi estudio en el año 1982 en la vereda el filo de Damaquiel, tenía ocho años de edad la escuela me quedaba a tres horas de camino, en ese año mis padres vendieron la finca que tenía en la vereda La Pita y nos trasladamos a la vereda El Cedrito, en la cual la escuela me quedaba más cerca, pero en esa vereda no había escuela, el presidente de junta de acción comunal empezó a gestionar la creación de una escuela para la vereda la cual logro ese año siguiente en 1983.

Cuando cursaba segundo de primaria me trasladaron a la escuela de la vereda donde vivía, allí curse el resto de la primaria, cuando estaba en tercero mi padre me saco de la escuela por ya sabía leer iba a escribir carta para el novio, yo no me retire, en la mañana iba a la escuela, por la tarde cargaba agua donde mis tías para que me dieran para comprar mis útiles; también los fines de semana ayudaba a recolectar ñame, frisoles, maíz para comprar mis cosas.

En el 1987 comencé la secundaria en la cual medio más duro porque tenía que comprar muchas cosas y el colegio me quedaba más lejos a cuatro horas y media; curse el sexto en la institución educativa La Trinidad corregimiento del municipio de Arboletes, hay termine el sexto en el año 1988.

Me traslade al casco urbano del municipio de San Juan de Urabá, donde iba a cursar el grado séptimo en el colegio de San Juan de Urabá; como no tenía familiar en el pueblo, vivía donde un profesor compadre de mi madre donde tenía que lavar y planchar para ganarme la comida ese año tuve que salirme porque no tenía donde ganar para comprar los útiles y los uniforme y en el colegio no me aceptaban.

Con otra ropa me fui para mi casa ahí dure dos meses me fui de la casa porque mi papa quería que me casara con un muchacho de la vereda, porque él no tenía para darme mis cosas y yo le respondí no papa yo me voy a trabajar porque yo quiero ser alguien en la vida en el 1988 viaje a la ciudad de Medellín me fui a trabajar como empleada doméstica apenas tenía 14 años de edad donde una tía que trabajaba en esa ciudad me consiguió el trabajo donde la señora Isabel Salazar.

Esta señora vivía en barrio Boston donde me acogieron bien. A pesar de mi corta edad sabia realizar los oficio de la casa, y al año de estar trabajando yo le comenté a doña Isabel que yo quería estudiar, pero como era menor de edad no podía entrar a los colegios nocturnos y los hijos de ella me hicieron los trámites para sacarme la cedula para poder hacer esto me aumentaron en el registro civil 4 años así me sacaron la cedula y me consiguieron cupo en el colegio secundaria en el 1998 conocí al señor Jose del Carmen Pitalua, el cual lleo a la vereda de Montecristo con toda su familia que venia del resguardo indígena el volao esto fue en el año 1998 estaba cursando la secundaria nuevamente en el liceo San Juan de Urabá el señor Pitalua me miro mi físico y me invito a una reunión donde el comentaba los derechos que tenían los indígenas y que el venia de un resguardo indígena yo acudí a la reunión la cual me gustó mucho porque todas esa cultura y tradición que el comentaba la viví cuando era niña con mis padres la practicaban diariamente.

Él me estuvo hablando comentando del proceso que ya había comenzado con la comunidad indígena Montecristo y me invito a ser parte de esta cuando él me dijo eso yo le pregunte que como se identificaba un indígena y de donde habitaban anteriormente y me respondió que los indígenas que habitaban el necocli arboletes y sanjuán de Urabá de la etnia senu los cuales eran oriundo de córdoba nuevamente le pregunte que si cuales eran las costumbres del pueblo senu y me respondió q se identificaban por sus vivienda , comidas y una de las más linda su artesanía como el sombrero bueltiao los cantos los estetos.

Al ver que mi abuela materna y paterna trabajaban eso regrese donde mi madre a preguntarle que si de donde venía ella y me dijo que ella había venido de lorica córdoba yo me devolví para el pueblo donde estaba trabajando y estudiando y

busque al señor José del Carmen Pitalua para decirle que yo quería ser parte de la comunidad empecé el proceso organizativo como coordinadora del grupo de mujeres, en el año 1999 se posesiono el primer cabildo en la comunidad lo cual yo hacía parte de las actividades y reuniones de la comunidad representando a las mujeres y así seguí trabajando en la comunidad como tesorera del cabildo en el año 2000 me gradué como bachiller en el liceo san juan de Urabá seguí aprendiendo de las leyes y la legislación indígena y porque nos identificábamos como indígena senu.

En el año 2002 fui nombrada como docente por la comunidad para empezar a trabajar en el 2003 trabaje por el municipio, en el 2004 en agosto fui nombrada como provisional hasta la fecha, en el 2007 llego una carta a la comunidad para los maestros lideres bachilleres para estudiar en la universidad de Antioquia con convenio con la organización indígena de Antioquia para estudiar una licenciatura en pedagogía de la madre tierra la cual no dude dos veces y fui a presentar los examen de admisión porque mis sueños es ser una buen profesional y más por eso porque era una educación propia y también porque iba a saber el origen de mi descendencia a conocer más de mis antepasado esta licenciatura pedagógica de la madre tierra a llenado todas mis expectativas porque me a enseñado muchísimo de mi historia como indígena senu por todo esto hoy en día me siento orgullosa de ser lo que soy indígena y nunca lo negare por lo que estoy dispuesta a defender a mi organización de aquellos que la quieran acabar.

CONTEXTO SOCIOCULTURAL Y GEOGRAFICO DEL PROYECTO

Comunidad Senú los Almendros



Imagen 1. Caserío de la comunidad

Los Almendros es una comunidad indígena que pertenece a la etnia Senú, el nombre que lleva como “**Almendo**” surge a partir de la predominancia en la región de una especie conocida con el nombre científico de (*Terminalia catappa* L.); este árbol cuenta con las siguientes características físicas; ramas principales gruesas y horizontales de ramillas grisáceas, el tallo principal crece a una altura de 10 – 15 ms. El valor principal del almendo es como un árbol de ornamento, de sombra y medicina. Es favorecido en especial cerca del mar debido a que puede soportar el rocío salino.



Figura 2. Arbol de almendro.

Un valor secundario del almendro es por las nueces (semillas) que produce. Estas semillas, se convierten en comidas ya sea crudas, cocidas o tostadas, tiene un sabor similar a las nueces del almendra comercial (*Prunus amygdalus*). Contiene un aceite comestible, con excelente sabor que constituye alrededor del 55 % del peso de la semilla.

Las semillas no se explotan a gran escala porque son difíciles de abrir. La madera es de atractivo color que va de marrón amarillo a rojo, pero no se usa extensamente debido a que no se encuentra disponible en grandes cantidades. (<http://www.semicol.co/semillas/forestales>).

A continuación describimos aspectos importantes sobre la comunidad Senú los Almendros:



Figura 3. Mapas comunidad, municipio y departamento.

La comunidad indígena Senú los Almendros está situada en el extremo noroccidental del municipio de san Juan de Urabá, en la parte baja de la ribera del Río San Juan de Urabá.

La orografía formada por terreno plano, de poca altura, relieve variado, entre llano y algunas zonas boscosas. Comprende dos estaciones al año, periodo de verano al inicio de año (primer semestre) y periodo de lluvias a fines de año (segundo semestre.)

A una altura de cinco metros sobre el nivel del mar, con una temperatura promedio entre los 28 °C y 30 °C, y un agradable clima cálido, la comunidad Senú los Almendros tiene una extensión de 50 hectáreas aproximadamente.

En la comunidad indígena los Almendros habitamos 54 familias para un total de 227 personas Senues, según censo realizado en el año de 2013(*censo cabildo 2013*), las cuales surgimos como consecuencia de las emigraciones selectivas desde el Resguardo de San Andrés de Sotavento departamento de Córdoba entre los años 1970 a raíz de la expropiación territorial por parte de los colonos, otros atraídos por la explotación de una especie floral conocida con el nombre de Raicilla o (ipecacuana) que de cierta manera abundaba en estos ecosistemas biológicos (planta con un potencial medicinal altamente comercial de exportación),

al transcurrir los años, el 28 de febrero de 1978 algunas familias ingresaron y se apoderaron de un predio baldío conocido con el nombre de Montecristo y tras ellos empezaron a aparecer nuevos parentescos que paulatinamente fueron poblando el territorio. La organización social en ese entonces estuvo jurídicamente bajo la estructura político organizativa de la Acción comunal.

Después de 1.980 nace el movimiento indígena en Antioquia como consecuencia de las luchas indígenas que se dieron a nivel nacional, en la década del setenta y a mediados de los ochenta, por la recuperación de tierras, la titulación de los resguardos, la reconstitución de los cabildos y la identidad cultural. Es así como, a partir del 27 de enero del año 1.999, nos organizamos como comunidad indígena Montecristo, con jurisdicción en el municipio de san Juan de Urabá, departamento de Antioquia, desde donde hemos avanzado en el proceso de organización social y política en el marco de la construcción de un proyecto político y organizativo de carácter local confluído por la constitución de un cabildo.

A partir del año 2009, por iniciativa de los líderes y comunidad en general, previo a un análisis y reflexión sobre nuestra identidad, se llega a un acuerdo de cambiar el nombre con el cual se había iniciado la comunidad, es así por predominancia en la región de un árbol medicinal denominado almendro, se decide que la comunidad lleve este nombre lo Almendros.

En la presente etapa valoramos los logros obtenidos en la Constitución Política de 1991, pero seguimos convencidos de que la organización social es el camino más seguro para la defensa de los derechos y es por esto que todos los comuneros, hemos dirigido nuestras acciones hacia la construcción y consolidación de una Organización Indígena, la cual construye, planea, establece sus propias políticas y estrategias de Desarrollo.

Durante los 14 años de proceso organizativo se ha logrado la consecución de un lote de terreno de 23 hectáreas, hemos logrado que el 100 % de la población se encuentre bajo el régimen subsidiado en salud, EPS Asociación Indígena del Cuaca AIC, la consolidación de un centro Educativo que cuenta con tres docentes formándose en la licenciatura en pedagogía de la madre tierra, se cuenta con 55 estudiantes en primaria y 15 estudiantes en grado sexto.

Del mismo modo hemos creado políticas de desarrollo local como:

- 1) Administración y gobierno
- 2) Medio Ambiente y territorio
- 3) Género generación y familia,
- 4) Salud y medicina tradicional
- 5) Educación y cultura.

Estas políticas buscan el desarrollo propio de las familias indígenas, en coordinación con la organización indígena de Antioquia OIA y otras entidades que favorecen el desarrollo de los pueblos indígenas a nivel local, regional, nacional e internacional.

Políticamente, la comunidad los Almendros está organizada a través del cabildo local como máxima autoridad, integrado por un cacique, secretario, tesorero, un concejo de Justicia integrado por: regidor, secretario del regidor, alguacil mayor, alguaciles menores.

“La cultura es todo lo que hacemos en el diario vivir: nuestras formas de vestir, lo que comemos, lo que bebemos, nuestros cantos, nuestra música, nuestro arte, nuestras formas de pensar, nuestras creencias y espiritualidad propia.

Nos identificamos como indígenas por los rasgos físicos, costumbres, valores culturales y por la continua relación con el territorio, el territorio es la fuente de vida de toda la comunidad “Estas tierras son buenas porque gracias a ella hemos sobrevivido cultivando todos los cultivos alimentarios, artesanales y medicinales; se siembra el maíz, arroz, frisol, ñame, yuca, plátano, hay marranos, gallinas” (Torres, 2013)



Figura 4. Vivienda Senú.

La comunidad indígena los Almendros posee una plaza central alrededor de la cual se disponen las viviendas, semejantes al tipo campesino de la región, construidas con madera; guácimo, nigua, caña flecha, caña guadua y palma amarga, rodeadas de un patio, en la vivienda se encuentran los cuartos donde duerme la familia, en otra casa están la hornilla, las trojas donde se preparan los alimentos. La distribución de estas viviendas se forma a partir de los lazos matrimoniales entre dos o tres familias que comparten un territorio. En las casas vive generalmente una pareja, las hijas solteras y los hijos varones con sus respectivas familias y en ocasiones los abuelos padres de la pareja.

Políticamente, la comunidad los Almendros está organizada a través del cabildo local como máxima autoridad, integrado por un cacique, secretario, tesorero y un concejo de Justicia integrado por: regidor, secretario del regidor, alguacil mayor, alguaciles menores. Además se encuentran conformados comités de: artesanos, mujeres, jóvenes, adulto mayor, educación, salud. Se cuenta con asesorías político – organizativo por parte de la organización regional OIA (Organización Indígena de Antioquia).



Figura 5. Posesión de Cabildo comunidad los Almendros 2013

ANTECEDENTES

El pueblo Senú desde tiempos ancestrales se ha caracterizado por tener pobladores expertos en la agricultura; nuestra producción estaba basada en maíz ñame, yuca, papocho batata y otros productos como ahuyama, patilla, melón, mango, maíz guayaba, ají y diferentes plantas con valor nutricional y de uso condimentario: maturuco, cándia, bleo gallinazo, bleo puerco, espinacas, cebollín, cúrcuma, achiote, ají, iraca.

“La alimentación anteriormente era muy balanceada y sana, ya que los cultivos eran diversos y no se hacía uso de agrotóxicos, todo lo que se utilizaba en las actividades diarias era de origen natural, y por lo tanto se mantenía el buen equilibrio y una relación armónica con nuestra madre tierra. Las labores de nutrición y cuidado del suelo eran comunes y permitían producciones sostenibles para la comunidad.” (Torres, 2012)

En el Urabá Norte se vienen desarrollando los festivales recreativos, artísticos e interculturales de las instituciones y centros educativos indígena del pueblo Senú como establecido en el Proyecto Educativo Comunitario (PEC) en estos festivales se realizan actividades con las que se busca la integración de las comunidades incluyendo ; los estudiantes, líderes, sabios, a través actividades recreativas y culturales incluyendo el intercambio de semillas ancestrales de ñame, yuca , verduras entre otras.

En los diferentes encuentros comunitarios y desde la escuela se ha reflexionado sobre la importancia de recuperar las diferentes semillas de ñame y verduras ancestrales, para el fortalecimiento de los conocimientos y saberes sobre el uso y manejo de nuestro territorio.

A nivel local, a través del proceso de la licenciatura en pedagogía de la madre tierra, hemos generado el interés en la comunidad y en los diferentes líderes para trabajar en la recuperación de las algunas de las variedades de ñame y verduras ancestrales de nuestro pueblo, en el norte de Urabá no sea realizado ningún otro proyecto en el tema ya que es el primer proyecto que se está realizando en esta zona y el cual hará parte del PEC del pueblo senu como pedagogía del ñame y las verduras.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

En la comunidad indígena Los Almendros del municipio de San Juan de Urabá zona norte, se ha presentado una pérdida significativa de especies alimentarias nativas. Las causas principales de este proceso han sido: el cambio de hábitos en la agricultura por la adopción de prácticas culturales de los pueblos mayoritarios, y el reemplazo de especies nativas dentro de la comunidad por especies que no hacían parte de la riqueza biológica y cultural de nuestro territorio.

El efecto de la cultura mayoritaria se ha impuesto lentamente y ha logrado permear en forma profunda las prácticas del pueblo Senú, muestra de ello ha sido la implementación de monocultivos y la utilización de pocas variedades que proveen de alimento a la comunidad en general. Ya no podemos degustar las deliciosas recetas de nuestros ancestros y la falta de variedad en los alimentos producidos en la actualidad, se refleja en problemas de desnutrición y enfermedades en las nuevas generaciones.

Los cultivos propios de ñame y verdura del pueblo Senú están siendo reemplazados por cultivos transgénicos y maíz amarillo y blanco híbrido, ñame de diamante, estas semillas de origen externo, las cuales son patentadas por personas que realizan estudios de mejoramiento genético, por lo que estas semillas solo pueden ser utilizadas en una sola siembra, ya que se utilizan con mucha frecuencia la fertilización con productos químicos, el uso de herbicidas, los cuales producen enfermedades y más costos para producir un cultivo, amenazando las semillas ancestrales de ñame y verduras se están extinguiendo y resultando en un maltrato a nuestra madre tierra en sus manifestaciones de los bosques y a la fertilidad natural de los suelos y poniéndose en riesgo la soberanía alimentaria de los pueblos indígenas.

A nivel municipal y nacional, algunas entidades del gobierno también promueven la siembra de semillas híbridas como son por ejemplo: maíz, ñame y verduras entre otras, en la región de Urabá algunas de estas especies cultivadas no son propias sino que fueron importadas de otros países, en lo local han sembrado estas semillas como, guanábana, mango, patillas, los maíces entre otros pretendiendo altos rendimientos y ganancias durante las cosechas, pero gracias a la resistencia que abuelas, sabios y líderes han puesto a la siembra de estas, es posible aún encontrar semillas criollas en nuestro territorio, ya que nuestros mayores se dieron cuenta que los híbridos y los transgénicos, no son iguales a las semillas ancestrales, ya que estas se dañan muy rápido y no se pueden almacenar ni volver a sembrar, mientras que las ancestrales duran de una cosecha a la siguiente sin tener que comprar estas en tiendas que ofrecen semilla de mala calidad y rendimiento.

Además, asociadas a las semillas tradicionales, se encuentran los conocimientos específicos para su siembra y manejo y otros referentes a su preparación y consumo, como las recetas ancestrales; adicionalmente estas semillas permiten un manejo y uso adecuado del territorio para tener una buena alimentación, por eso eran que nuestros ancestros duraban muchos años de vida, ya que algunos de ellos pasaban de cien años de edad.

Algunos abuelos y abuelas aún conservan algunas variedades de ñames y verduras con las que se elaboran deliciosas recetas tradicionales no son muchas, son de dos a tres variedades de estas semillas ancestrales, con estas pocas variedades de ñame y verduras se elaboran deliciosas recetas. Con la disminución de las variedades de ñame y verduras ancestrales, los niños y niñas de nuestra comunidad en un futuro no van a conocer esos productos por lo tanto duraran menos que las generaciones de nuestro abuelos por eso nuestra autonomía alimentaria esta cada día más debilitada

JUSTIFICACIÓN

El pueblo Senú posee una gran riqueza de conocimientos acerca de las semillas ancestrales de ñame y verduras, de igual manera posee conocimientos sobre las diferentes formas de manejo, uso y prácticas de conservación del suelo que van desapareciendo con el transcurrir de los tiempos.

Debido a que en nuestra comunidad indígena Senú los Almendros dependemos de producción agrícola de nuestras parcelas para la alimentación y sostenimiento de las familias, se hace necesario realizar una investigación, que contribuya a la caracterización de estos sistemas de producción, a indagar nuestra relación con la madre tierra y su aporte a la seguridad alimentaria, a la recuperación de semillas tradicionales para el fortalecimiento del plan de vida y de nuestra identidad como pueblo Senú.

De lo anterior surge la idea de realizar una recopilación de información alrededor de los nombres de las diferentes variedades de ñames y verduras ancestrales, sus formas de siembra y manejo tradicional.

También vamos a fortalecer el conocimiento sobre la siembra de cada producto teniendo en cuenta la fase de la luna esta investigación refuerza el conocimiento en las familia, escuela y la comunidad en general, con lo cual estamos haciendo resistencia y reafirmando nuestros conocimientos ancestrales dándole la importancia a nuestros abuelos, abuelas, sabios y sabias.

También vemos la importancia de nuestra semillas ya que con ellas podemos sembrar y no se dañan al contrario producen mas y mas y con ellas garantizamos la permanencia de nuestra semillas.

Al hacer esta investigación se les enseña a los niños y niñas del centro educativo rural indígena nuevo horizonte sobre los conocimientos ancestrales que no están escritos pero están intactos en las memorias de nuestros sabios y sabias de la comunidad indígena los almendros.

Se aporta al conocimiento sobre la producción de ñames y verduras ancestrales del pueblo senu y las diferentes formas de siembras recolección almacenamiento y preparación de deliciosas recetas con los cultivos que producían nuestros ancestros, sus diferentes significados cosmogónicos respecto a la historia de origen, los valores, los distintos saberes sobre el manejo y uso adecuado del territorio del pueblo Senú.

Desde la licenciatura en pedagogía de la madre tierra que promueve entre los futuro licenciados y licenciadas enseñar a los niños, las niñas y padres de familia

que no solo se aprende con tablero y tiza que hay otras maneras de acceder al conocimiento a partir de técnicas como los juegos dramático, las cajas sonadoras, los títeres etc., a partir de los cuales también se enseñan los son valores espirituales, culturales, la historia de origen que nuestra madre tierra desde el pueblo Senu, que desde la pedagogía y la sabiduría de la naturaleza, con sus ríos y también desde nuestros sabios y sabias de la comunidad y desde las historias de los abuelos.

PREGUNTAS ORIENTADORAS.

- ◆ ¿Cuáles semillas ancestrales de ñame y verduras ancestrales utilizaban anteriormente y que uso le daban los indígenas senúes de la comunidad indígena los Almendros?
- ◆ ¿Cómo, cuándo, dónde y quiénes sembraban los cultivos de ñame y verduras?
- ◆ ¿Cuál es la importancia del ñame y las verduras propias para la comunidad indígena los Almendros?
- ◆ ¿Cuáles semillas ancestrales de ñame y verduras se conservan aún y cuáles han sido sus métodos de conservación?
- ◆ ¿Qué estrategias de conservación de las diferentes variedades de semillas de ñame y verduras se pueden implementar, teniendo en cuenta nuestra historia de origen?

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Contribuir a la recuperación y conservación de los saberes, semillas y prácticas ancestrales de producción, como estrategia de supervivencia física y cultural del pueblo Senú desde el rescate de las variedades de semillas ancestrales de ñame y verduras en la comunidad indígena Los Almendros del municipio San Juan de Urabá.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Recuperar con los mayores de la comunidad y los niños de la escuela, los conocimientos y material de siembra de algunas de las variedades de ñame y verduras ancestrales del pueblo Senú.
2. Difundir en la comunidad educativa los resultados de este trabajo aplicando algunos de los principios pedagógicos y metodologías aprendidos en la formación como docente de madre tierra

MARCO CONCEPTUAL

Para este trabajo será necesario abordar los siguientes conceptos, los cuales se manejaron a lo largo del desarrollo de esta investigación: seguridad alimentaria, semillas ancestrales, unidades productivas (donde convergen los sistemas agrícolas). Adicional de ellos se incluyen algunos conceptos sobre planes de vida

La FAO, en su Cumbre Mundial sobre la Alimentación define así la seguridad alimentaria: (FAO, 1995)

“por seguridad alimentaria se entiende que los alimentos están disponibles en todo momento, que todas las personas tienen acceso a ellos, que estos alimentos son nutricionalmente adecuados en lo que respecta a su cantidad, calidad y variedad, y que son culturalmente aceptables para la población en cuestión. Solo si se cumplen estas condiciones cabe considerar que la población tiene garantizada su seguridad alimentaria. Nuestro propósito es conseguir la auto dependencia duradera”

Un aporte para el concepto de Seguridad Alimentaria, citado por Machado (2003:91) introduce el tema de Independencia Alimentaria: *“concepto Europeo donde se pretende manejar el abastecimiento sin correr riesgos alimentarios y de mantener el ingreso y la ocupación de los agricultores en ciertos niveles compatibles con una estabilidad social”*. (Machado, 2003)

Otra contribución interesante que hace Jorge Enrique Robledo (citado por Giraldo y Col, 2003: 33) sobre el concepto de Seguridad Alimentaria que deja en claro que: *“éste no solo debe referirse a asegurar que los alimentos de una nación existan, sino que tiene que ver con dónde se producen y si se puede garantizar que lleguen a la mesa de las personas”*; asegurando que:

“la seguridad alimentaria debe concebirse como un problema nacional, en el sentido de que cada nación debe esforzarse por producir su dieta básica dentro del territorio sobre el cual ejerce su soberanía, el único en el que puede definir las medidas que sean del caso para mantener y desarrollar la producción agropecuaria que requiere la sobrevivencia de su pueblo. Es fácil entender que el país que pierda la capacidad de alimentar con sus propios productos a sus gentes queda al borde de perder su soberanía nacional frente a los que monopolicen sus alimentos”.

Para los pueblos indígena el concepto de seguridad alimentaria, “...indica la posibilidad de obtener comida por diversos medios, bien sea comprándola, cultivándola, cazándola u obteniéndola directamente de la naturaleza”. (Antioquia, 2007)

*La Seguridad Alimentaria a nivel mundial presenta tres componentes, los cuales deben tenerse en cuenta cuando se desea hacer estudios, investigaciones y políticas sobre seguridad alimentaria; estos son: **El consumo de los alimentos en el hogar:***

Inicia desde el cuidado de los alimentos en cada etapa de la cadena alimenticia o ciclo alimentario para garantizar su calidad e inocuidad. Estas etapas comprenden: el cultivo de los alimentos en el campo (incluyendo protección contra daños causados por plagas o contaminación con químicos agrícolas o pesticidas); la cosecha, transporte y almacenamiento de los alimentos, procesamiento, comercialización y por último, la preparación y cocción de los alimentos en el hogar y los aspectos de su consumo intrafamiliar.

SOBERANÍA ALIMENTARIA

Es un concepto que fue introducido con mayor relevancia en 1996 por Vía Campesina en Roma, con motivo de la Cumbre Mundial de la Alimentación de la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Se entiende como la facultad de cada pueblo para definir sus propias políticas agrarias y alimentarias de acuerdo a objetivos de desarrollo sostenible y seguridad alimentaria. Ello implica la protección del mercado doméstico contra los productos excedentarios que se venden más baratos en el mercado internacional, y contra la práctica del dumping (venta por debajo de los costos de producción).

Este nuevo concepto, constituye una ruptura con relación a la organización actual de los mercados agrícolas puesta en práctica por la OMC. En contraste a la seguridad alimentaria definida por la FAO, que se centra en la disponibilidad de alimentos, la soberanía alimentaria incide también en la importancia del modo de producción de los alimentos y su origen. Resalta la relación que tiene la importación de alimentos baratos en el debilitamiento de producción y población agraria locales.

AUTONOMÍA ALIMENTARIA para lo pueblo indígena está ligada a la obtención y producción de alimentos con una noción de identidad, pero no desde una visión nacional o un reconocimiento como colombiano, si no desde las mismas comunidades y desde los diversos pueblos una política rígida desde los propios territorios y los distintos grupos sociales desde la autoridad indígena.

SEMILLAS ANCESTRALES:

La semilla es el diseño apropiado para la reproducción, preservación, incremento y diseminación de las especies vegetales que por generaciones han hecho parte de cultura alimenticia de nuestros pueblos. (Benitez, 2012)

METODOLOGIA

Se emplearon diferentes estrategias metodológicas que en una perspectiva de diálogo de saberes que incluyeron reuniones de socialización, talleres, conversatorios, salidas pedagógicas, convites escolares para el establecimiento de parcelas familiares y entrevistas con los mayores para recaudar información y material de propagación de las diferentes variedades de ñame y hortalizas ancestrales. Esta metodología nos permite presentar una imagen de vida, del quehacer de los comuneros, permite reflexionar constante y críticamente sobre la realidad y de esta manera proponer soluciones.

Este proceso de investigación es flexible, no existe esquema rígido, se planea la investigación sobre el objeto de estudio y su realidad, aquí el investigador se sumerge y convive con la comunidad y su cotidianidad.

En primera instancia se socializa el proyecto a toda la comunidad, y con los líderes, a partir de talleres y conversatorios.

Se elaboraron de guías de preguntas para orientar las conversaciones y entrevistas con sabios de la comunidad y en un cuaderno de campo hemos tomado notas de sus aportes y reflexiones, descripciones de variedades de ñame y verduras, métodos de siembra recolección almacenamiento y recetas alimenticias en las cuales se utilizan.

Posteriormente se establecen los bancos de semillas en huertas y patios productivos, en las que se sembraron algunas de las principales especies y variedades; estas áreas productivas son usadas durante todo el proceso de aprendizaje de los estudiantes del centro educativo Rural Indígena Nuevo Horizonte y para el intercambio de saberes con los sabios, líderes y padres de familia de la comunidad.

En este enfoque, las técnicas para recolección de la información son básicamente: la observación participante, los diarios de campo, las historias de vida, registro fotográfico.

Por último se procede al procesamiento de la información obtenida y a la escritura del informe final, material que posteriormente será utilizada en el trabajo pedagógico con los niños y las niñas en la escuela y la ejecución de las futuras prácticas de siembra de los productos mencionados, en las diferentes parcelas y patios productivos.

RESULTADOS

Huertas y/o 3 patios productivos, con semillas de 7 de variedades de ñame ancestrales de verduras. Parcelas demostrativas con variedades de ñames y verduras como: maturuco, col, Candía, tomate bola de gato, bleo puerco, espinaca, ají- picante y dulce, guisante, habichuela, berenjena. Ancestrales. (Parcelas de semillas vivas)

Apropiación del conocimiento por parte de los niños, niñas y jóvenes de la comunidad los Almendros, sobre las diferentes variedades de semillas ancestrales de ñames, verduras, los métodos y tiempos de siembra para estos cultivos

Descripción de las parcelas de la comunidad los almendros antes de la licenciatura en pedagogía de la madre tierra antes de este proceso las parcelas de la comunidad eran de monocultivo sembraban un solo producto por ejemplo como el plátano, yuca, frisoles y también utilizaba mucho abono sintético.

Lo otro era que fumigaban con mucho agrotóxico como este modo de siembra de mandaba tener mucho territorio para sembrar cada producto en su lugar y esta forma era la que llevaba a que todos los comuneros consumiéramos uno tres productos a la vez del proceso de madre tierra el sistema de producción de los Almendros tomó un rumbo distinto al anterior hoy los productores han combinado el sistema de producción ahora la forma de sembrar es otra ya que con el proceso de madre tierra la forma de cultivar es otra ya empezaron a reflexionar que hay que tener equilibrio con la naturaleza y nuestra madre tierra ya poco a poco andejado de usar abonos sintéticos y los venenos han optado por los abonos orgánicos realizado por ellos mismo y también desde el aprendizaje mío obtenido en los cursos de permacultura

Recuperamos con los mayores las diferentes verduras que no teníamos en la comunidad y también las variedades de ñame con las cuales no contábamos. Se encontraron 7 variedades de ñame de las cuales se tenía solo el ñame criollo y 18 tipos de verduras de las cuales se tenían 6 y se recuperaron 12.

En la siguiente tabla se consignan algunas generalidades sobre los ñames recuperados

Tabla 1. Variedades de ñame ancestral de pueblo senu recuperadas durante el proyecto

Fuentes de información: (Sanchez, 2013) (Benitez, 2012)

Nombre común	Epoca y forma de siembra y recolección	Observaciones generales
Ñame pico botella	se siembran en los meses de abril y mayo en luna creciente	se siembra en tiempo de macaneo donde ya han sembrado otros productos se puede sembrar asociado con otros cultivos cómo maíz, y yuca
Ñame mestizo	se siembran en los meses de abril y mayo en luna creciente	se siembra en tiempo de macaneo donde ya han sembrado otros productos se puede sembrar asociado con otros cultivos cómo maíz, y yuca
Ñame seda	se siembran en los meses de abril y mayo en luna creciente	se siembra en tiempo de macaneo donde ya han sembrado otros productos se puede sembrar asociado con otros cultivos cómo maíz, y yuca, en este caso el cultivo debe estar más cerca a la casa ya que requiere de más cuidado.
Ñame ñanpin	se siembran en los meses de abril y mayo en luna creciente	se siembra en tiempo de macaneo donde ya han sembrado otros productos se puede sembrar asociado con otros cultivos cómo maíz, y yuca, en este caso el cultivo debe estar más cerca a la casa ya que requiere de más cuidado.
Ñame criollo	se siembran en los meses de abril y mayo en luna creciente	se siembra en tiempo de macaneo donde ya han sembrado otros productos se puede sembrar asociado con otros cultivos cómo maíz, y yuca
Ñame mano de tigre	se siembran en los meses de abril y mayo en luna creciente	se siembra en tiempo de macaneo donde ya han sembrado otros productos se puede sembrar asociado con otros cultivos cómo maíz, y yuca
Ñame espino	se siembran en los meses de abril y mayo en luna creciente	Se siembra en tiempo de macaneo donde ya han sembrado otros productos se puede sembrar asociado con otros cultivos cómo maíz, y yuca. Este cultivo para su normal desarrollo requiere de una estaca para su enredadera.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PREPARACIÓN DEL TERRENO PARA EL ESTABLECIMIENTO DE ÑAMES TRADICIONALES

Preparación del terreno

Primer paso se limpia los cultivos y se procede a realizar los surcos se corta un palo y se le saca una punta muy afilada, y con estese procede a hacer los hoyos de tres a cuatros centímetros de hondo.

Estos se dejan entre de tres a cinco días para poder sembrar las presas o los pedazos de ñame que siembran

Selección de semilla

Para sacar las presas o semillas de ñame, se seleccionan los ñames que no estén ni muy grande ni muy pequeños tienen que estar en un tamaño mediano para sacar las presas, si el ñame es pequeño se sacan cuatro presa o semillas, es mediano se sacan de diez a doce presa de ñame; para la siembra, se corta el ñame a cuatro dedo de ancho (12 cm.), ese pedazo se divide en seis presa o pedazos de a dos dedos (4 cm.).

Siembra

Se siembra a una distancia entre plantas de tres cuartas (40 centímetro), entre surco y surco

Cosecha

Se necesita un año para su recolección, y se sabe que el ñame está “gecho” o listo para cosechar, cuando las hoja o tallos se secan; para recoger este producto hay que tener mucha precaución en el tiempo de arrancarlos y tener cuidado de no romperlo ni partirlo porque se dañan.

Para arrancarlos se hace un espeque eso es un palo con una punta pero no muy afilada se introduce el espeque a dos cuarta o sea a diez centímetros arriba del surco de la mata de ñame así se arranca todo el cultivo se apilonan o se recogen se dejan en el monte de ocho a quince día para trasladarlo a la casa se dejan esos días es para que desagüen y no estén vidrioso porque si no se parten con facilidad después de esos días se jarea en los



burros para la casa donde se realiza un pañol para almacenarlo. Se debe almacenar en saco de fique o “jolón” para que no se pelen debajo, después el mediano esto se hace para clasificar las semillas para la próxima siembra. Los más pequeños lo dejan en un lugar más vistoso para el consumo de la familia.

Preparación de alimentos



Este producto se consume de distintas formas por ejemplo: cocido o sancochado, en sancocho o frito, tortas de ñame con huevo, viuda de pescado o en carne salada.

ÑAMES SEDA Y ÑAMPIN



Para sacar la semilla que se va a sembrar, como son muy pequeña solo se sacan 2 semillas de un ñame, cuando se va sembrar se cortan de 5 a 6 días para poder ponerla en el terreno, el palo que se coloca en la mitad de los surcos es para cuando ellos echen los tallos se amarren en esa estaca para que pueda enredarse y así produzcan más.

La siembra, recolección y preparación del terreno son distintas a las otras variedades de ñame, se elige un terreno cercano a la casa, porque es una especie de mucho cuidado. Primero se roza el monte cuando se va a sembrar, se recoge la basura para ollar el terreno, se siembra entre mata y mata a media brazada ó sea (50 centímetros).

Para la adecuación de los surcos, se clava una estaca o un palo en la mitad, alrededor de esta estaca se empieza a hacer los surcos o los hoyos .en los que se se siembra entre 5 a 6 matas.

Se siembra en los meses de abril y mayo cuando la luna este en creciente, la cosecha de este ñame es cada 10 meses por la raza que él no crece mucho es bastante pequeño, la forma de recolección es cuando se le caen las hojas a las matas y está listo para el arranque o recolección, para arrancar esta clase de ñame tiene que ser un espeque¹ más liviano que el de los anteriores este tiene una ventaja es que el hoyo que se hace al arrancarlo es menos profundo que el de las otras variedades .estas variedades la siembran los adultos por el cuidado que hay que tener la presa se siembra bocabajo después que se introduce la semilla en el surco o en el hueco hay que taparlo con tierra y después hay que regarle la basura encima para protegerlo un poco del agua y del sol.

Como es el consumo de estas variedades de ñame en las familias senues de la



comunidad indígena los almendros del municipio de San Juan de Urabá esta variedad de ñame más que todo se utiliza para fechas especiales como en caso de rituales de sanamiento del territorio y protección del mismo de este producto se realiza deliciosos dulces que son repartidos en todos los participantes de los rituales y también se utiliza cuando se bautiza una casa. Se echan en el sancocho pero se echa con toda

cascara y entero no se pela. (Benitez, 2012)

ÑAME ESPINO

Esta variedad es diferente a las otras variedades, en la preparación, el terreno tiene que quedar muy limpio, los surcos tienen “muy flojitos” y estar alrededor de un palo o estaca, se siembran de 4 a 5 matas; es un ñame muy delicado, tiene que quedar muy bien tapado por que si le da el sol se cocina o se pudre.

Se siembra en los meses de febrero y marzo y cuando la luna está en creciente el tiempo de producción dura 6 meses en el que le están arrancando la primera

¹ Espeque: palo con punta muy afilada usado para sembrar.

cosecha; al ñame espino no se le caen las hojas como a las otros y al momento de la cosecha, se saca la semilla para su siembra inmediata, la cual “se le cura la cabeza” de la semilla con ceniza para que no se pudra. De este ñame se pueden obtener dos cosechas, por que primero “se capan las matas” que consiste en “cortar las cabezas” de los ñames, se saca el producto y se vuelven a sembrar la cabezas del que cosechado y se siembra. Es uno de los ñames de mas rápida cosecha que dura 6 meses, y 6 mese mas para la segunda cosecha en esta si se arrancan todas las matas completas incluidos grandes y pequeños , estos últimos son empleados como semilla para la próxima siembra.

En la siembra participa toda la familia ya que todos tienen un aporte muy especial en la cosecha de ñame, desde los niños hasta los adultos.

El ñame se almacena en un pañol ²pero este tiene que ser levantado de la tierra, esto es como hacer una troja y así se realiza el pañol este tiene que ser con una casa pequeña cerca de la vivienda esta troja se realiza con palo redondo y se cubre con palma amarga a este no le puede pegar el sol ni puede mojarse tiene que estar cubierto de un todo porque si no se daña

Este ñame se consume en sancocho, dulce, cocinado y al igual que el ñame criollo que está presente en la alimentación diaria de la familia senues.

² Pañó: casa pequeña empajada con palma amarga, dentro de la cual se hace una troja, como el piso de un tambo, a partir del cual se construyen las paredes en madera redonda que permita la aireación y es usada para almacenar semillas y los productos de la cosechas.

VERDURAS ANCESTRALES

Tomate bola de gato:



La planta de tomate bola de gato es una planta muy frondosa para que produzca hay que hacerle una troja produce a orilla de las casa se caracteriza por sus frutos muy pequeños tienen el volumen de una uva y su capacidad de producción ya que echa su frutos por gajos en el cual puede tener aproximadamente en un solo gajo de 20 a 30 frutos los cuales son utilizado en las comidas como por

ejemplo pescado asado ensalada sofrito y también como salsas algo muy especial sus frutos no se cortan con cuchillo solo se exprimen para sacarle la semilla y está listo para el consumo.

Culantro:



planta silvestre que crece de manera espontánea en orillas de quebradas, estanques y en patios de la casa, amantes de la humedad, fácilmente adaptable al cultivo a partir de plantas y semillas, se demora aproximadamente 2 meses para comenzar a cosechar las hojas, las cuales son usadas como condimento que reemplaza el cilantro cultivado y por sus principios medicinales en infusión para limpieza del útero después del parto y para estimular la producción de leche materna en aguapanela con leche.



Orégano: esta planta se caracteriza por hojas en de corazón el grosor y también por su olor agradable es una planta condimentaria que es utilizada en toda las comidas también tiene efectos medicinales se utiliza como unguento para el golpe para el dolor de oído también es utilizada en cocimiento para la lombriz

Ají dulce: esta planta tiene una particularidad que para obtener una planta de ají se tiene que hacer un semillero ya sea en un chócoro o riata tiene abundantes hoja crese aproximadamente un metro de altura se utilizan sus frutos como condimento en todas las comidas por su delicioso sabor una sola mata puede producir de 3 a 4 cuartillas de ají cada cuartilla equivale a tres libra para un total de 9 a12 libra por mata dura su cosecha entre siete y ocho meses también se preparan deliciosas recetas con el como el gallo de ají ,revoltillo de ají con huevo sus hojas son utilizada para desinflamar descompostura





Ají picante:

De esta variedad de ají se divide en varias variedades está el pico pájaro, blanco viejo y el guagua o toda esta crecen a una altura aproximadamente de un metro pero muy frondoso todas estas variedades se utilizan para preparar el delicioso chocho de ají este se prepara de diferentes formas como con pescado desmenuzado y también se prepara en vinagre con el suero es indispensable para acompañar todas las comidas

Berenjena: con esta planta también hay que hacer semillero y cuando tiene una altura de 20 centímetros es trasplantada al terreno esta mata puede llegar a medir hasta 50 a 60 centímetros de altura de esta se recoge su fruto pero que estén bien de esta hay dos variedades una que es un poco redonda y la otra que alcanza una medida de aproximadamente un jeme esto equivale a 15 centímetros este producto se utiliza en varias comidas por ejemplo cuando se realizan carnes guisadas también se consume en ensalada, frita en revoltillo.

Maturuco:



Esta planta se caracteriza por sus hojas grandes esta planta alcanza una altura aproximadamente de 30 a 40 centímetros crece en forma silvestre sobre todo donde abunda un árbol llamado mata ratón esto es por su frescura de este árbol se utiliza para el consumo una vaina que ella echa de esta planta se recoge una sola cosecha en el año



Col criollo: esta planta se caracteriza por sus hojas ancha y un poco azulejada es utilizada como condimento en las comidas la mata crece muy alto llega a medir aproximadamente metro y medio es muy resistente a las plagas poco echa tallos o semilla para que pueda dar tallos hay que caparla ó sea cortar el cogollo y así podemos obtener más plantas del col criollo este se consume en diferentes como

guisado con coco revoltillo con huevo también tiene efectos curativos las hojas sirven para cicatrizar

Achiote: esta es una planta de arbusto mediano para obtener plantas de esta planta hay que realizar semillero la producción de este árbol es cada año se caracteriza por el color de sus



frutos esta planta tiene varios usos en el pueblo se utiliza como color para las comidas las hojas sirven como antibiótico sobre todo cuando hay quemaduras en la piel el color de sus frutos ó sea el color sirve para purificar el cuerpo de las personas

Espinaca Verde y Morada:

La espinaca es una planta muy frágil su cuerpo es un bejuco y sus hojas son gruesas y con mucha savia de esta planta se utilizan las hojas y sus semillas de esta planta hay dos variedades



hay verde y roja esta planta es un excelente alimento por su gran potencial en calcio y hierro se consume en toda las comidas de ella se consume las hojas y sus frutos lo frutos en jugo contiene sustancias medicinal esto sirve para las personas anemias



Iraca: es una planta silvestre la cual tiene varios usos en la cultura senu esta planta es muy abundante ella se reproduce más en las orillas de las quebradas también se adapta a cualquier tipo de terreno esta planta es muy parecida a la palma amarga tiene uso alimenticio y artesanal para la alimentación se coge el cogollo tierno y también la flor para las artesanía se coge la

palma y la napa de la palma se realiza canastos bolso sombrero monedero con la napa se realiza estera abanico y muchos objetos decorativo como florero cola de pavo

Habichuela: esta planta se caracteriza por su forma no es un árbol es un bejuco el cual para obtener una planta de esta no hay necesidad de hacer semillero esta se siembra directa en el terreno esta para que pueda producir cuando ya nace a los 20 días hay que ponerle ramas de árboles para que se enrede y pueda echar sus frutos ellos son largo pueden llegar a medir 40^a 60 centímetro esta verdura se utiliza en toda las comidas de la comunidad de esta se realizan deliciosos fricache



Calabaza: esta verdura se caracteriza por sus hojas anchas y por ser un bejuco para obtener una nueva planta no hay que hacer semillero esta se siembra directamente al terreno cuando tiene 30 día de sembrada hay que hacerle una troja para que ella enrede para que pueda echar sus frutos por si no se hace los frutos se frutos pueden a llegar a medir aproximadamente 40 a 50 centímetro esa verdura se consume de la siguiente manera guisada en sancocho y también en fricache con huevo.



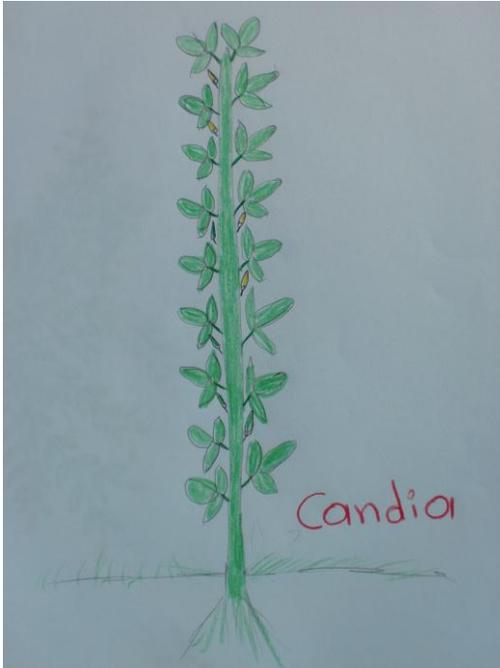
Bledo gallinazo: esta verdura es de origen silvestre al cansa una altura aproximadamente de 40 a 45 centímetro es abundante cuando es tiempo rosa esto es en los meses de marzo abril y mayo abunda en las cosecha de arroz y maíz pero está en vía de extinción por el uso venenos tóxicos de este se consume sus hojas su producción dura de 3 a 4 meses para que esto suceda hay que

capar las matas cortarle las ramas

Bledo puerco: esta también es silvestre esta abunda en donde se cultiva con abonos orgánicos por ejemplo monñinga osa el estiércol de burro, vaca este nace espontaneo sin sembrar de este se consumen sus hojas por su alto contenido nutricional



Tomate mano tigre: este se caracteriza por ser resistente a todo los cambios delos tiempos del año resiste verano y el invierno este para que pueda dar sus frutos hay que hacerle una troja de una altura de 40 centímetro este echa sus frutos en gajos echa apreciadamente 3 tomate por gajo un tomate de estos puede llegar a pesar media libra cada tomate su cosecha dura entre 5 a 6 meses este se consume de diferentes formas como ensalada salsa con carne también se consume verde hay que tener precaución para recoger sus frutos no se puede recoger en la luna nueva si no después del quinto de luna si se recoge en luna nueva alos tomate le cae una polilla



Candia: esta mata se caracteriza por su forma ella no echa rama en el tallo que nace de la semilla no se realiza semillero se siembra directamente en el terreno de esta se consume su frutos de la siguiente manera asada frita y guisada también tiene efectos medicinal la Candia sirve para las personas que sufren de estreñimiento. (Sanchez, 2013)

RECOMENDACIONES

- ◆ Con el apoyo de las autoridades locales y la escuela continuar con la implementación de los patios productivos en cada familia de la comunidad.
- ◆ A nivel municipal la UMATA reconozca la importancia de las semillas ancestrales en la cultura de la comunidad Senú y se formulen políticas claras para su conservación y promoción de su rescate y el fortalecimiento de la soberanía alimentaria.
- ◆ A nivel nacional establezcan normas para la protección de las semillas ancestrales del pueblo Senú.
- ◆ (Cartilla) con las recetas de siembra de comidas, variedades, método y tiempos productos.
- ◆ Videos, grabaciones de los distintos relatos y puesta en marcha del proyecto. Los cuáles serán utilizados como memoria y material pedagógico en las clases con los niños y niñas.
- ◆ Que la Organización Indígena de Antioquia OIA, apoyen a las comunidades indígenas con la producción de semillas ancestrales.
- ◆ Que desde el gobierno Nacional y Departamental reconozcan la autonomía alimentaria de los pueblos indígenas.

CONCLUSIONES

Al haber realizado esta investigación acerca de las verduras y ñames ancestrales nos dimos cuenta que tenemos unos libros abiertos que son nuestros sabios, nuestros ancianos que tienen un gran conocimiento intacto de la cosmovisión del pueblo Senú. Además de tener este conocimiento que tienen los sabios es el querer compartir estos saberes ancestrales con los demás miembros de la comunidad en especial a los niños y niñas para que de esta manera puedan explorar nuevos conocimientos y apropiarse de la identidad Senú y de esta manera podamos pervivir como pueblo.

Además hemos aprendido mucho de este proceso, de los sabios y los niños, aprendimos a reconocer las variedades de ñame y verduras ancestrales del pueblo senu y seguir implementando esta metodología constantemente con los niños y niñas en la escuela y replicarlo a los otros grados y demás jóvenes de nuestra comunidad

Hoy podemos pensar que más de reconocer las variedades de ñame y verduras es enseñar a valorar la cultura a través de ellos para que a las nuevas generaciones les quede el legado de nuestra historia de origen, de nuestra cosmovisión, de los saberes propios y que estos sean replicados a todas las generaciones venideras para que no se pierdan todos estos saberes que nos ha acompañado por miles de años.

ANEXOS

ANEXO 1. CUADRO RESUMEN DE ACTIVIDADES DESARROLLADAS

Semestre	Actividades formativas	Temáticas	Productos	Acciones investigativas
1	<p>Socialización general del proceso de trabajo en reuniones de asambleas comunitarias.</p> <p>Mediante un juego dramático y luego la presentación por medios tecnológicos como video y audio visuales se dará a conocer el proyecto, se explicara todo el proceso a seguir, desde el problema identificado, la pregunta, objetivos, actividades y las diferentes metodología a trabajar.</p> <p>Resultados que se pueden esperar.</p>	<p>Socialización y retroalimentación del proyecto de investigación.</p>	<p>Conocimiento, visto bueno, recomendaciones, sugerencias por parte de la comunidad sobre el proyecto de investigación.</p>	
2	<p>Motivación a los sabios, adultos mayores, padres y madres de familia, sobre la importancia de Contribuir a la recuperación y conservación de los saberes y prácticas ancestrales del pueblo Senú de las variedades de semillas ancestrales de ñame y verduras, para que voluntariamente nos acompañen y hagan parte del equipo de sabios como ángel cabrera cándido socarras lucía torres hacen parte del proceso investigativo.</p>		<p>Equipo de apoyo y fuentes de información identificadas y motivadas para el desarrollo del proceso.</p>	

ANEXO 2. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDAD	OBJETIVO	EVIDENCIA	FECHA/ INTENSIDAD
Socialización del proyecto con la junta directiva del cabildo	Dar a conocer mi proyecto a las autoridades de la comunidad indígena los almendros	Fotografías, listados,	agosto 10 del 2012 de 2am A 6 pm
Socialización con jóvenes y mujeres	Hablarle del proyecto a los jóvenes y alas mujeres de la comunidad	Fotografía y listado	Agosto 18 del 2012 de 8 am a 2 pm
Conversación con los sabios ángel Cabrera Cándido Socarras	Hablar con ellos sobre las variedades de ñame y verduras ancestrales	Fotografía	Agosto 26 del 2012de 10 am a 12 pm
Taller con los niños del c e r nuevo horizonte de los grados 3.4 5	Que los niños dibujaran las variedades de ñame y verduras que conocieran	Fotografía	Sep 4 del 2012 de 8am 10 am
Salida de campo con el grupo de mujeres	Para identificar algunas verduras ancestrales silvestre	Fotografía y listado	Sep. 15del 2012 de 9 am a 3 pm
Corte de materiales para la adecuación de siembra de algunas verduras	Para la apropiación de los jóvenes de la siembra de las verduras ancestrales	fotografía	Sep. 23 del 2012 de 9 am a 1pm
Visita a casa de los padre de familia	Diagnosticar que verduras ancestrales tenemos en la comunidad	Fotografía	Sep. 28 del 2012 de 3pm a 5pm
conversación con los sabios y sabias dela comunidad	Conocer como conservaban nuestros abuelos esas verduras	Listado y fotografía	Oct 3 del2012 de 2pm a5pm
Conversación con el sabio Ángel Cabrera sobre las fase dela luna en la agricultura	Conocer en que tiempo es la época de siembra de esta verduras y ñame		Oct 10 del 2012 de 1pm a5pm
Adecuación de siembra de verduras y ñame en casa de cuatro mujeres	Aplicar en la comunidad siembra de estas verduras an centrales	Listado fotografía	Oct 30 del2012 de 8am a 4pm
Salida al campo con los estudiante de 3 4 5 del c e r Nuevo horizonte	Conocer y identificar algunas verduras y ñames silvestre	Listado fotografía	Nov 6del 2012 de 9am a 2pm
Adecuación de riatas para semilleros de algunas verduras	Dar a conocer a los niños de la escuela como era el proceso de siembra de estas verduras	Fotografía	NOV 18 del 2012 de 10am a 1 pm
Plantación de semilleros de verduras y siembra de ñame	hablarle a los niños como era que nuestros ancestro realizaban los semilleros y la siembra de ñame y verduras ancestrales	Listado fotografía	NOV 24 del 2012 de 9 am 11 am

Anexo 4. Camino metodológico

◆ Dialogo de saberes



En esta práctica se realizaron entrevistas y conversatorios donde participaron los sabios, niños, mujeres, jóvenes de la comunidad.

◆ Pintando nuestra soberanía alimentaria



Talleres participativos con niños y mujeres donde se realizaron dibujos de las especies de verduras y variedades de ñame ancestral.

◆ Caminando el territorio



Se realizaron recorridos por las parcelas, patios y viviendas con el fin de identificar algunas variedades de ñames y verduras ancestrales y recaudar información sobre su cuidado.

◆ Intercambio para conservar



Se realizaron intercambios de material de siembra de ñame y verduras entre las familias de la comunidad.

◆ Sembrando saberes



Se establecieron huertas caseras, riatas y una parcela comunitaria, con convites y actividades lideradas desde la escuela

◆ Intercambiando y Comiendo Sano



Se realizaron talleres festival de intercambio de semillas y sabores donde cada familia presento una comida tradicional y se intercambiaron semillas.

◆ Encuentros locales



Encuentros comunitarios con la comunidad para la reflexión, análisis sobre la práctica pedagógica

REPUBLICA DE COLOMBIA
 MINISTERIO DE EDUCACION
 INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES PSICOLOGICAS Y PEDAGOGICAS

REGISTRO DE ASISTENTES SOCIALES QUE REALIZAN LABORATORIALES

FECHA: _____ LUGAR: _____

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	SEXO	CARGO EN LA COMUNIDAD	TELEFONO	FECHA
1	Gregorio A. Zallo	221121172	X	Afiliado	377395951	6/10/2010
2	Paulina Mucio	48228872	X	Afiliado		6/10/2010
3	Lucia Lopez	4722318	X	Afiliada		
4	Sandra Gracia A	1037472404	X	Afiliada	20729024	6/10/2010
5	Jose Cardillo	4472303	X	Afiliado	310776304	6/10/2010
6	Maria Elena Yañez	70524332	X	Afiliada		6/10/2010
7	Mónica Torres	102747472	X	Comunicadora		
8	Analuz Garcia	102608716	X	Comunicadora		
9	Maria Elena Yañez	98081579	X	Comunicadora		
10	Walter Gonzalez	20624274	X	Afiliado		6/10/2010
11	Julia Alicia Ospina	203741301	X	Secretaria		6/10/2010
12	Marcela H. Vargas	22743375	X	Afiliada	321666230	6/10/2010
13	Bellonira Flores	22144141	X	Afiliada		6/10/2010
14	Diego Daniel Alvarez	2070387311	X	Afiliado	3107597578	6/10/2010
15	Patricia Cueto	20143412	X	Afiliada		6/10/2010
16	Miguel Bellon	2522321	X	Afiliado		6/10/2010
17	Carly A. Vargas	2282525	X	Afiliada		6/10/2010
18	Patricia Lopez	3222110	X	Afiliada		6/10/2010

*Este es un documento de carácter informativo y no tiene validez legal. No debe ser utilizado como tal. Toda información de este tipo debe ser verificada en el sistema de datos de la institución.



ALTADEADIDAS DE GOBIERNO AUTÓNOMO
 COMANDO REGIONAL DEL CUSCO
 MUNICIPIO SAN JUAN DE LOS RIOS
 N° 0002704

Identidad - Autonomía - Ley de origen

LÍNEA POLÍTICA CULTURA Y EDUCACIÓN
 REGISTRO DE ASISTENCIA EVENTOS COMUNITARIOS

N°	NOMBRES	APELLIDOS	DOCUMENTO IDENTIFIC	SEXO		RESPONSABLE		FIRMA
				M	F	CARGO	CONTACTOS	
	Erados Nubro	Calle Evarado	03604086	X		TASOCEVA	3106301490	
	Angel	Cabrera		X		AJUA		
	Dagoberto Espino	Martinez	70527988	X	X	Coor. Jue.	3145527849	
	Edith Leonor	Martinez	32293115	X		Asesor	3205796958	
	Yanis Fontana	Alvarez	25857581	X		Asesor		
	Marcela	Suarez		X		Asesor		
	Demingo	Cruz CO	11030152	X		Asesor		
	Orlando Bana	Bena Bena	8166491	X		TIGUANO		
	Jos Angel Espino	Expino Martinez	70997946	X		Res. do.	313587752	
	Edith Salvo	Pizarro Bana	1037471391	X		secretaria		
			403XU69566	X		secretario	3446961470	

Unidad - Gobierno - Teléfono y correo electrónico
 Comandante Regional de Arequipa: 2000 441 100 / Fax de Unidad: 441 100
 Teléfono: 521230
 Correo electrónico: gubcom@arequipa.gob.pe, gubcom@arequipa.gob.pe


 REPUBLICA DE COLOMBIA
 ORGANIZACIÓN NACIONAL DE ANTIOQUIA
 COMITÉ DE MUJERES EN EL ALVARADO
 NIT: 900221884

REGISTRO DE ASISTENCIA EVENTOS Y/O REUNIONES COMUNITARIAS

FECHA: _____ LUGAR: _____ RESPON: _____

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	SEXO		CARGO EN LA COMUNIDAD	TELÉFONO	FIRMA
			M	F			
1	Gregorio A. Silva	22112472		<input checked="" type="checkbox"/>	Los Alvarado	377395356	Gregorio A.
2	Faustina Alvarado	48323397	<input checked="" type="checkbox"/>		Los Alvarado		Faustina
3	Lucía Lore	4823368	<input checked="" type="checkbox"/>		Afiliada		Lucía Lore
4	Shirley Graña A.	1037472404	<input checked="" type="checkbox"/>		Afiliada	311729054	Shirley
5	Jose Fandiello	4872303	<input checked="" type="checkbox"/>		Afiliado	310776304	Jose
6	Armando Espita Yañez	70524334	<input checked="" type="checkbox"/>		Dir.		Armando
7	Marta Restrepo	1037473472	<input checked="" type="checkbox"/>		Comunicadora		Marta
8	Analiz Gans	103608916	<input checked="" type="checkbox"/>				Analiz
9	Alanis Espinosa Montoya	98687379	<input checked="" type="checkbox"/>		Educadora		Alanis
10	WAFER Gonzalez u	70522264	<input checked="" type="checkbox"/>		Afiliado		WAFER
11	Luis Arnet Espitia	1037471391	<input checked="" type="checkbox"/>		Secretario		Luis
12	Marcia H. Vargas c.	22743978	<input checked="" type="checkbox"/>		Afiliada	3216662720	Marcia
13	Bellanira Flores c.	22144141	<input checked="" type="checkbox"/>		Afiliada		Bellanira
14	Diana Dianet Alvarez	07040357511	<input checked="" type="checkbox"/>		Afiliada	310787572	Diana
15	Patricia Cuesta	22143412	<input checked="" type="checkbox"/>		Afiliada		Patricia
16	Miguel Beltrán	2822321	<input checked="" type="checkbox"/>		Afiliado		Miguel B.
17	Carina A. Vargas	43823323	<input checked="" type="checkbox"/>		Afiliada		Carina
18	Edith Lorenz	32292115	<input checked="" type="checkbox"/>		Asesora		Edith

*Todos los papeles entregados a la Secretaría de Salud, deben ser de buena calidad, que incluya los datos de identificación como son el tipo y tipo, por lo que se recomienda de él el tipo de papel.

NOMBRE Y APELLIDO DEL REPRESENTANTE DE LA COMUNIDAD

BIBLIOGRAFÍA

- Antioquia, O. I.A (2007). *Volver a recorrer el Camino*. Medellin.
- Benitez, C. s. (26 de Agosto de 2012). Sabio acompañante del Proyecto de grado; recuperacion de las semillas ancestrales de ñames y verdura de la comunidad senu los Almendros. (C. C. Cuadrado, Entrevistador)
- FAO. (1995). Cumbre mundia sobre la alimentación. *cumbre mundial sobre la alimentacion* .
- Machado. (2003). Aporte al concepto de seguridad alimentaria. *Aporte al concepto de Seguridad Alimentaria*.
- Norte, D. I. (2012). *Proyecto Educativo Comunitario*. Senú Uraba.
- Sanchez, L. d. (8 de Febrero de 2013). Sabia senu acompañante del proyecto de grado Recuperacion de semillas ancestrales de Ñames y Verduras del pueblo Senú. (C. C. Cuadrado, Entrevistador)
- Torres, L. d. (3 de Octubre de 2012). Sabia senu acompañante del Proyecto de Grado, Recuperacion de semillas de ñames y verduras ancestrales comunidad sen los Almendros. (C. C. Cuadrado, Entrevistador)
- Tomado de la revista la ley de la semillas de las paginas 1y3
- Referencia de Imágenes; las imágenes de este proyecto fueron tomadas por Cleodis Calle Cuadrado investigadora principal.