



La comida como proyecto pedagógico de aula que problematiza la relación global-local en la consolidación de la identidad territorial del corregimiento de Micoahumado para la Institución Educativa del mismo nombre en el municipio de Morales.

Katherine Pérez Escobar
Leidy Vanessa Muñoz Murillo

Trabajo de grado presentado para optar al título de Licenciadas en Ciencias Sociales

Asesora
Clara Lucia Grisales Montoya, Magíster (MSc) en Estudios Urbano-Regionales

Línea de Investigación
Escuela abierta y formación para las ciudadanías

Universidad de Antioquia
Facultad de Educación
Licenciatura en Ciencias Sociales
Medellín, Antioquia, Colombia
2022

Cita

(Muñoz Murillo & Pérez Escobar, 2022)

Referencia

Estilo APA 7 (2020)

Muñoz Murillo, L.V & Pérez Escobar, K. (2022). *La comida como proyecto pedagógico de aula que problematiza la relación global-local en la consolidación de la identidad territorial del corregimiento de Micoahumado para la Institución Educativa del mismo nombre en el municipio de Morales.*

[Trabajo de grado profesional]. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.



Centro de Documentación Educación

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

Universidad de Antioquia - www.udea.edu.co

Rector: Jhon Jairo Arboleda Céspedes.

Decano/director: Wilson Bolívar Buriticá.

Jefe departamento: Cártul Vargas Torres.

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

Dedicatoria

“Yo he preferido hablar de cosas imposibles, porque de lo posible se sabe demasiado”

-Silvio Rodríguez

Esta práctica atravesó mi ser y que hacer como mujer, maestra y sujeta política, por esto debo comenzar por agradecer a Clara Lucia Grisales, Antropóloga, Maestra de vida y cocinera, por la paciencia, las enseñanzas, la palabra siempre dulce y enseñarme a habitar la escuela de diversas maneras, a su vez a mis compañeras y compañeros expedicionarios Estefanía, Marlon, Cindy y Santiago por creer y amar esta propuesta tanto como yo, por el camino, por la palabra y por compartir aula de clase de la manera más amorosa y respetuosa posible, a este agradecimiento uno a Ana Buitrago, por ser amiga y compañera de vida, por los trasnochos estudiando juntas y ser maestra de vida para mí, a Mateo Grajales por ser amigo, líder y caminar conmigo en las locuras que se desataron siendo maestros de escuela; A la comunidad de Micoahumado por abrirnos las puertas de su territorio, por la palabra-acción y por creer en la propuesta expedicionaria en la búsqueda de tejer una Colombia diferente, a los estudiantes de sexto grado de la I.E Micoahumado especialmente a mis tutorados por sus infinitas enseñanzas.

A mi compañera de camino Katherine Pérez por su paciencia, sabiduría, creatividad e infinito amor y cuidado durante este proceso, caminar junto a ella este sueño ha sido una de las cosas más valiosas y enriquecedoras de mi proceso formativo, eres para mi gran maestra, morada y esperanza; A mi madre Marisol Murillo por la infinita paciencia que tuvo con mis grandes ausencias en un momento tan vital y doloroso de nuestras vidas, por creer en mí, en mi conocimiento, y amarme de manera incondicional, levantarme cuando no tenía fuerzas, escucharme cuando las palabras me desbordaban y apostar conmigo por este sueño de ser maestra, eres mi fogata de amor y mi guía. A los tres grandes hombres de mi vida: A mi padre Elías por su infinito amor y por sembrar en mi la semilla de la pregunta, mi hermano Daniel por haber sido compañero de vida, palabra precisa y amor incondicional, ustedes dos, aunque ausentes en el plano terrenal siempre presentes en mi alma y caminar; A mi sobrino Jeremías por sacarme de lo rutinario que puede volverse este proceso en ocasiones, por su sonrisa, su palabra y por moverme el alma.

-Vanessa Muñoz.

A Vanesa, por ser luz, calor y protección en los días oscuros. Por enseñarme a ver la vida en sus múltiples cromáticas. Por ser mi gran maestra y compañera. Por su intelecto, valentía, sentido del humor y paciencia durante todo el proceso. Por ser Morada. Por creer en la utopía. Por la mujer íntegra que siempre buscas ser. Eres sol de mi vida.

A Clara Lucia, por ser fuego que cuece el alma, por su generosidad en todos los ámbitos, pero sobre todo con el conocimiento que produce, por encarnar la palabra cuidado. Por invitarnos a pensar y transformar.

A mi mamá Adriana por su ternura, mimo y amor infinito. Por ser incondicional y creer en mí. Por todas las grandes enseñanzas que nos deja.

A mi papá Adolfo, por su solidez y extraña forma de amor, por criarme en libertad y apoyar mis decisiones. Porque a pesar de no preguntar mucho acogió esta propuesta en nuestra cocina de una manera apasionada.

A mi hermano Mateo, por su silenciosa compañía. Por demostrar su afecto sutilmente al hacer mi bebida favorita cuando las noches de escritura fueron largas.

A mis compañeros y compañeras Expedicionarios, por creer en lo colectivo, por el deseo de construir desde otras formas posibles. A Mateo, por sus preguntas inusuales y su profunda forma de ver el mundo, por ser un inconforme en búsqueda de hacer lo imposible posible. A Ana, por su sensibilidad e incandescencia, por acogerme en su vida para disfrutar las pequeñas cosas. A Cindy, por su tenacidad, desparpajo y cariño. A Santiago, por su calma e intentar siempre ser su mejor versión así le cueste. A Estefanía, por su disciplina, amor por el conocimiento y por su admirable lealtad. A Marlon, por conectarnos con Micoahumado y compartir con nosotras su sueño de ver su territorio en bienestar, por su noble corazón y querer que su voz resuene.

A Las de Siempre, por su leal amistad, cariño y apoyo incondicional en este proceso; por recortar y pegar cartas, por brindarme palabras de aliento cuando mi mundo fue inestable. Antes de llegar aquí, con ustedes ya había aprendido que la comida es cuidado y afecto.

A mi abuela, porque su figura me lleva a confrontarme todos los días de mi vida. Por su amor que se convierte en el mejor arroz del mundo. Por ser herborista y transmitirme ese amor y conocimiento que hoy encuentra eco en mi construcción académica.

A Tiner, por hacer de la Universidad unos años grandiosos.

A Laura, por su valiosa amistad, dulce compañía y por creer en mis capacidades.

-Katherine Pérez

Agradecimientos

Queremos agradecer a toda la comunidad de Micoahumado por acogernos, escucharnos y permitirse hacer parte de la experiencia de Expedición Dignidad, por la voluntad y disposición para construir colectivamente. También agradecemos a nuestros tutorados y nuestras tutoradas, por la disposición y por poner la mejor energía para nuestros encuentros en un aula distinta dentro de la escuela. A la Universidad de Antioquía por acogernos en su seno y permitirnos formarnos desde la consciencia y la colectividad que puede permitir un ambiente de universidad pública. A los maestros y las maestras que han acompañado todo este proceso desde su experiencia, conocimiento y afecto. Agradecemos al Programa de Desarrollo y Paz del Magdalena Medio por creer en esta propuesta y en nosotros y mostrarlo a través de las contribuciones que hicieron posible conocer Micoahumado.

Tabla de contenido

Resumen	10
Abstract	11
Introducción	12
Capítulo 1: Semilla Nativa	14
Planteamiento del problema	14
Objetivo general	14
Objetivos Específicos	14
Justificación	15
Antecedentes	17
Capítulo 2: Sembrando	25
Marco conceptual	25
Identidad Territorial	25
Comida	28
Relación Global Local	33
Proyecto Pedagógico de Aula	38
Metodología	43
Técnicas	45
Tutor- Tutorado	45
Análisis de fuentes documentales	46
Análisis de fuentes audiovisuales	47
Taller	48
Enrutante	48
Cocina como laboratorio	49
Cronograma	49

Caracterización Territorial	51
Capítulo 3: Labrando la tierra	56
Conociendo la escuela rural	56
Viajando con la mente, leyendo el territorio	61
Capítulo 4: Echando raíces	68
Identidad a partir de ellos.	68
Enrutante.	72
Desarraigo.	78
La identidad campesina en Micoahumado	82
Identidad porosa: breve conclusión.	90
Capítulo 5: Abonos y pesticidas: Lo local y lo global.	90
¿comemos lo que sembramos o lo vendemos afuera?	91
Colombia profunda: ausencias y presencias.	95
La colonización de las mentalidades por parte del mercado	101
La fuerza desconocida de las localías: narrar Micoahumado es narrar posibilidades	105
Capítulo 6: Cosechando lo sembrado	113
Consideraciones éticas	113
Consideraciones finales:	117
El maestro en la ruralidad	117
Relación Cocinar-educar:	119
Una apuesta de la tierra a la mesa:	120
Recomendaciones	122
Referencias	124

Tabla de Fotografías.

Fotografía 1. Mapa Localización Geográfico del Riego. Alerta Temprana. Autoría: Defensoría del Pueblo. (p. 51)

Fotografía 2. Desembarque de equipaje a las orillas del río Grande de la Magdalena. Autoría: Estefanía Gómez (p. 53)

Fotografía 3. Institución Educativa de Micoahumado. Autoría: Ana María Buitrago. (p. 58)

Fotografía 4. Estudiantes en el transporte interveredal. Autoría: Mateo Grajales (p. 60)

Fotografía 5. Primera carta taller para los tutorados de Micoahumado. Autoría: Katherine Pérez. (p. 62)

Fotografía 6. Procesamiento del taller: "Un día en la vida de" con el grupo de mujeres y jóvenes. Autoría: Estefanía Gómez (p.74)

Fotografía 7. La cuchara. Autoría: Mateo Grajales (p. 78)

Fotografía 8. Participantes de la obra de teatro: "Don Carmelo". Autoría: Estefanía Gómez (p. 86)

Fotografía 9. Identidad: lo que se teje entre violencia, agricultura y resistencia. Autoría: Mateo Grajales (p. 90)

Fotografía 10. Niños jugando y al fondo el carro rojo de "Guarapo". Autoría: Marlon Osorio (p. 92)

Fotografía 11. Carro de Bavaria pasando el rio grande de la Magdalena en Ferry. Autoría: Mateo Grajales (p. 96)

Fotografía 12. Taller: "Marcas en la mesa". Autoría: Mateo Grajales (p. 97)

Fotografía 13. Maestros y Maestras al territorio y a la escuela. Autoría: Santiago Aristizábal (p. 117)

Fotografía 14. Laboratorio de cocina con los estudiantes de la I.E Micoahumado. Autoría: Mateo Grajales (p. 119)

Siglas, acrónimos y abreviaturas

PPA	Proyecto Pedagógico de Aula
PER	Proyecto Educativo Rural
UdeA	Universidad de Antioquia

Resumen

El presente trabajo busca problematizar la consolidación de la identidad territorial y cómo influye la relación global- local en ésta, se indaga a partir de la comida, entendiéndola como objeto de conocimiento y estructurante cultural que nos permite visualizar la forma en que los habitantes de un territorio se narran a partir de sus recetas, alimentos y producciones agrícolas, además para dar respuesta al interrogante se utiliza el método etnográfico y una serie de técnicas coherentes con lo que implica el ejercicio investigativo cualitativo en relación a la escuela. El análisis subyacente es importante para construir un proyecto pedagógico de aula para la comunidad educativa de la I.E Micoahumado, ubicada en el corregimiento del mismo nombre que se encuentra en el departamento de Bolívar.

Palabras claves: Comida, Identidad territorial, Relación global- local, Pedagogía Social, Proyecto Pedagógico de Aula.

Abstract

This study aimed to question about the consolidation of the territorial identity and how the relationship global/local would influences it, it is investigated from food, understanding as scientific knowledge and cultural structuring which allows to visualize the way the inhabitants of a territory tell themselves through their recipes, food and agricultural production, in addition to answer the question we used the ethnography methodology and qualitative techniques consistent according to the investigative exercise implies at school. The underlying analysis is important to build a Classroom Teaching Projects for the educational community of Micoahumado, located in homonymous village in Bolivar department.

Key words: Food, Territorial Identity, Global-Local Relationship, Social Pedagogy, Classroom Teaching Projects.

Introducción

Nuestro trabajo investigativo tiene como punto de partida la comida, la cual durante todo este proceso pusimos al centro del pensamiento, para que fuera esta quien desde su potencial formativo guiara los pasos de lo que sería la pregunta por la identidad territorial en el corregimiento de Micoahumado, es menester entonces, resaltar que dentro de esta investigación no comprendemos la comida como algo meramente nutricional, si no como un elemento que nos permite, dentro del mundo de manera particular y colectiva, tomar conciencia de lo que somos, por esto esta apuesta pretende llevarse a la escuela mediante un proyecto pedagógico de aula que proponga nuevas formas de habitar, no solo el aula de clase, si no toda la escuela, esto gracias a su apuesta por una educación transversal que vincule todas las áreas de conocimiento, y a su vez, todos los actores pertenecientes a la comunidad educativa; esto se realiza en la I.E Micoahumado en el marco de nuestras prácticas pedagógicas finales.

Reconocer la comida dentro de la escuela es ver en ella todo su potencial formativo atravesado principalmente por la cotidianidad que la caracteriza, pues no existe nada más próximo para los sujetos que la comida, la cual encuentran en su diario vivir desde múltiples manifestaciones, logrando que los espacios educativos se llenen de preguntas por lo habitual, por ende, preguntas por su manera de habitar el territorio.

Para llevar a cabo esta investigación, y cumplir con sus objetivos, el presente trabajo se dividió en seis capítulos: el primero de ellos llamado: *Semilla Nativa*, en el que se presenta el planteamiento del problema, este viene acompañado por los objetivos, la pregunta problematizadora, justificación

y antecedentes, como lo narra bien su nombre es apenas la semilla de la investigación, donde se identifica cuál es el rumbo que va a tomar la propuesta.

El segundo capítulo se llama: *Sembrando*, este se encuentra encabezado por el marco conceptual, aquí se refleja la teorización de los principales conceptos de la investigación, y estos son: comida, global-local, identidad territorial y proyecto pedagógico de aula, de allí se plantea la metodología que en el caso de esta investigación se circunscribe al enfoque etnográfico, a partir de este se despliegan todas las técnicas utilizadas para llevar a cabo durante el año y medio de investigación, y para finalizar, nos encontramos con el cronograma y la caracterización territorial.

El tercero de los capítulos se titula, *Labrando la tierra*, este apartado es donde inician los hallazgos de esta investigación por ende aquí se narra nuestros primeros acercamientos a la escuela rural y a la comunidad en la que realizamos este trabajo.

El cuarto capítulo lleva por nombre, *Echando raíces*, en este se habla de todo lo relacionado con la identidad dentro del territorio de Micoahumado, atravesando por elementos como la identidad que se teje a partir de las construcciones propias, las identidades campesinas y el reconocimiento que la comunidad tiene dentro de esta denominación, además de plantear el desarraigo como punto de partida de las relaciones que se tejen en Micoahumado con el destierro al ser un corregimiento poblado por gentes de diversas procedencias.

El quinto capítulo se titula, *Abonos y pesticidas -lo local y lo global-*, este apartado habla a profundidad de la relación global-local, ya no solo desde la teoría sino más bien desde lo que se puede visualizar en el territorio, por esto nos acercamos a la colonización de las mentalidades por

parte del mercado, los procesos de siembra y venta en el territorio, las lógicas de las tiendas, y por último la fuerza desconocida que tiene lo local dentro del territorio.

El capítulo número seis llamado, *Cosechando lo sembrado*, es el último de esta investigación, en él, quedan expresadas las consideraciones finales, las cuales nos hablan de las implicaciones de ser maestro en la ruralidad, plantea también la relación cocinar-educar en la que se menciona cuál es el papel de la cocina como un aula más, y finalmente un apartado sobre nuestro último laboratorio de cocina, que tuvo como propósito cumplir un reto propuesto por los estudiantes de Micoahumado; en este capítulo también se encuentran las consideraciones éticas y las recomendaciones a la comunidad e instituciones.

Capítulo 1: Semilla Nativa

Planteamiento del problema

Objetivo general

Generar un proyecto pedagógico de aula a través de la comida que problematice la relación global-local en la consolidación de la identidad territorial en el corregimiento de Micoahumado para la IE del mismo nombre en el municipio de Morales.

Objetivos Específicos

- Identificar las expresiones de la identidad territorial en la relación global-local a partir de la comida en el corregimiento de Micoahumado

- Describir la relación global-local en el territorio de Micoahumado como soporte de la identidad a través de la comida.
- Analizar el alcance que tienen las dinámicas globales a través de la comida sobre la consolidación de la identidad territorial en lo local de los habitantes de Micoahumado.
- Diseñar un proyecto pedagógico de aula a través de la comida que problematice la construcción de identidad territorial en relación con lo global-local para la I.E Micoahumado del municipio de Morales.

Justificación

La escuela en Colombia hoy, sobre todo la rural, nos invita a pensar en la urgencia de construir nuevas alternativas que fomenten las múltiples relaciones que se tejen dentro de ésta, elemento que la enseñanza tradicional ha relegado, o que se han incorporado solo en el discurso institucional; de igual modo sucede con la forma en la que el conocimiento se ha presentado de un modo fragmentado en áreas de conocimiento inconexas, o aislado de las realidades sociales que viven los y las estudiantes por fuera de la escuela, por este motivo, dentro de esta investigación se propone el proyecto pedagógico de aula como alternativa vinculante, tanto de saberes, como de las personas que convergen dentro y fuera de la escuela, es decir profesores, estudiantes, directivos, en últimas todos aquellos miembros reconocidos como comunidad educativa, que nos propone un vínculo directo de escuela-comunidad, pues este nos permite transversalizar con las diferentes áreas, y ponerlas en conversación, apostar a la construcción colectiva de conocimientos y sobre todo, nos permite fomentar uno de los pilares de lo que implica la formación del ser, y esto es el aprendizaje a lo largo de la vida, en esa línea de pensamiento el profesor Marco Raúl Mejía nos recuerda la importancia de:

Una educación que nunca termina. Mientras el sistema educativo formal construido durante estos doscientos años centró su conocimiento en procesos que se entregaban parceladamente y de acuerdo con la edad de los asistentes, construyendo una vida escolar que para cualquier persona podría prolongarse durante 15-18 años de su vida, al fin de los cuales se terminaba ese ciclo de formación, la globalización con sus velocidades de información y conocimiento, en donde estos dos sin ser lo mismo adquieren un lugar preponderante y diferenciado en el sistema escolar, éstas se hacen rápidamente obsoletas y en algunos casos inadecuadas (Mejía, M,R, 2006, p.42)

Con esa idea de lo obsoleto que resulta el conocimiento escolar, si no es pensado desde la integralidad del ser, la comida como acción educativa toma forma dentro de este proyecto, pues desde su construcción epistémica permite que el conocimiento no sea fragmentado en áreas y mucho menos, que se reduzca solo a los espacios escolarizados que se dan durante ciertos ciclos muy específicos de la vida de las personas, sino que entra a ser un elemento de cotidianidad para todas y todos, pero será desde la escuela donde formularemos preguntas que movilicen y podamos llevarlas a otras esferas de la comunidad. La comida se puede pensar dentro de las aulas, en los comedores escolares, en las cenas familiares, en los días de mercado, en la agricultura, ella es también la posibilidad de pensar en una escuela donde sus saberes no estén obligatoriamente al servicio de una idea de conocimiento global, si no que sea localizado y pertinente.

Además de su existencia como acción educativa, la comida ha sido un elemento de análisis para estudiar y describir las sociedades, Delgado, R (2001) lo expresa del siguiente modo "En cada bocado de comida vivimos a diario nuestra doble condición de seres culturales y biológicos" (P. 83), es decir que nos permite pensarnos en tanto animales omnívoros, como en sujetos sociales y culturales mediados por actos rituales y simbólicos a la hora de comer, que al fin de cuentas deriva

en la constitución de identidad que se pretende analizar en el corregimiento de Micoahumado; se convierte entonces en un enfoque de análisis que sobrepasa lo netamente nutricional y a traviesa las realidades sociales, porque al ir más allá del acto mecánico de ingesta, y pensarla como objeto de estudio, nos permite considerar tanto el ser individual, como en la colectividad, las dinámicas espaciales y económicas no solo de un territorio local, sino también global.

Es por todo lo anterior que planteamos como necesario para nuestro trabajo, pensar en la posible relación que está enmarcada dentro de lo global en Micoahumado, y si este territorio responde a ciertas dinámicas de producción y consumo alimentario que se encuentran dentro de los procesos de globalización, además de analizar hasta qué punto esto ha atravesado las mentalidades, tejidos sociales, y construcciones identitarias de los habitantes y de esta manera, intentar vislumbrar qué tipo de resistencia se le hace a esto desde lo local, y como esta se transforma en una respuesta a las presiones ejercidas por el mercado; todo esto se dará mediante la vinculación que tenemos con la Institución Educativa y sus estudiantes, obteniendo como resultado un Proyecto Pedagógico de Aula, desde el cual se pueda trabajar la identidad territorial, el fortalecimiento de lo local y la construcción de sujetos críticos y emancipados.

Antecedentes

A lo largo del tiempo, la comida ha sido vista y analizada con gran énfasis, desde los saberes antropológicos y médicos, pensarla en el campo de la educación, más allá del acto alimentario que acontece dentro de las instituciones es un objeto de estudio poco explorado, lo que nos lleva a obviar la comida como un articulador cultural que mediante la escuela puede atravesar toda una comunidad. El recorrido que hemos realizado hasta ahora, dentro de los espacios de práctica y

bibliográficos nos ha permitido encontrarnos con esas realidades que se tejen en el marco de la investigación, y que pueden ser puntos de partida para la construcción que se pretende hacer con este proyecto.

Si analizamos nuestro entorno y a su vez los espacios escolares de los que hemos sido partícipes, nos encontramos con una escuela que tiene una relación borrosa o inexistente con la comida, donde ésta es vista como un deber que tiene la institución por suplir necesidades alimentarias básicas cuando los estudiantes se encuentran dentro de ella, y sin dejar de lado, que existen instituciones educativas que no cuentan ni siquiera con estos programas y que cuando existen se encuentran completamente alejados de enfocarse en un proceso formativo que trascienda más allá del estudiantado. Es por esto que las pocas investigaciones que se encuentran sobre la comida dentro del campo de la educación están enfocadas en los Programas de Alimentación Escolar -PAE- y los comedores escolares, asuntos de suma importancia para esta investigación si dentro de estas producciones se profundizará en la posibilidad formativa de la comida y sus implicaciones en la comunidad escolar, pero solo se encuentran análisis institucionales, el alimento como dádiva y ligados a índices estatales, lo que conlleva a ignorar que este espacio se puede presentar como una extensión de las aulas de clase en la cual el aprendizaje cuente con características emancipatorias como se ha propuesto desde la experiencia que constituye nuestro antecedente para esta práctica, Expedición Dignidad *-la comida al centro del pensamiento-*.

En esta línea de ideas, cabe mencionar que lo mismo sucede si queremos abordar todas las categorías de esta investigación, pues la relación comida/global-local, o comida/identidad territorial, se ha tejido en diversas investigaciones de las cuales distamos, no por sus aportes

teóricos y conceptuales, que son muy valiosos, sino más bien, por lo reducido o nulo que se encuentran sus producciones en el ámbito escolar y siendo éste el asunto que nos convoca en esta investigación, comprendemos que los antecedentes más próximos y que tienen un vínculo directo con nosotros son los pensados inicialmente para el Seminario interdisciplinario sujetos y culturas en el 2015 por la Antropóloga Clara Grisales, quien formulaba la importancia de trabajar la comida en el programa de curso de la siguiente manera:

Hoy la escuela nos propone un escenario como el restaurante escolar, que aparece como una tarea más de su labor institucional sin construir sentido en el proceso formativo, y que bien se pudiera considerar como un aula más, pero con capacidad de contextualizar la experiencia de la acción educativa. Lo que tendríamos entonces como propuesta para este Seminario es la comida en su desarrollo epistemológico para procesar el conocimiento, y un apéndice como el restaurante escolar que bien pudiera convertirse en acción educativa. (Grisales, 2015: P. 3).

De este planteamiento inicial, revisamos el programa articulado con la Dirección de Extensión de la Facultad de Educación y Secretaría de Educación Municipal llamado “Los niños tienen derecho a aprender” que se formula para la institución educativa Vida para Todos, ubicada en la comuna 8 de Medellín, del que se deriva un trabajo con el sector de Esfuerzos de Paz 1 y da cuenta de la relación que niños y niñas tienen con la institución educativa a través del restaurante escolar, la coordinación de la parte social de este programa está en cabeza nuevamente de la Antropóloga Clara Grisales, quien problematiza fundamentalmente la relación que la escuela tiene con la comida, sirviéndose del restaurante escolar para generar preguntas que dieron orientación a la creación posterior del Semillero de investigación Expedición Dignidad – adscrito al grupo de investigación Unipluriversidad de la Facultad de Educación cuyo propósito central encausó lo que

sería una manera de identificar la ruta seguida hasta la actualidad, *-la comida al centro del pensamiento-*, la misma que serviría para orientar una línea de práctica donde varios maestros en formación generaron sus trabajos investigativos, además de una investigación orientada para maestría de la línea de pedagogía social; siendo precisamente la pedagogía social, la que enmarca este planteamiento desde el momento de su nacimiento, pues ha buscado una transformación del aula tradicional, de la escuela a través de la comida en su condición territorial y de pertinencia para la formación de un sujeto político consciente de su papel histórico y geográfico.

Antes de continuar con el desarrollo de lo que significa Expedición Dignidad como antecedente, es imperativo retomar lo que significa la pedagogía social, no solo dentro del grupo de investigación o del semillero si no dentro de este trabajo y también de nuestro devenir como maestras en formación; asumirla, no solo como antecedente si no como elección política de ser y estar en la escuela, hace que lo que aquí se desarrolle y proponga debe estar regido por sus propuestas: apuntar a una educación con enfoque territorial, que conozca, comprenda y se nutra a raíz de la realidades que le circundan, Giroux (2012) cómo referente, nos propone que “Como maestros críticos que laboramos en escuelas, podemos hacer lo *pedagógico más político* clarificando la manera en que la compleja dinámica de la ideología y el poder organiza las diversas experiencias y dimensiones de la vida escolar, a la vez que media en ellas” (P. 60) y esta propuesta, por ende nos llevaría a entender el conocimiento cómo una construcción colectiva, donde no solo el maestro es el poseedor de éste, de tal suerte que no puede pretender una verdad absoluta, en cambio busca formas para que circule entre toda la comunidad escolar -y no escolar-. Otro aporte de la pedagogía social a tener en cuenta es la pertinencia de considerar la educación como motor de transformación y creador de tejido social, aprendiendo a ver la escuela cómo un espacio que

puede promover vínculos sociales fuertes y que aportan a la construcción de entornos críticos que puedan asumirse desde su construcción identitaria ante fenómenos globales que atenten contra la autonomía de las comunidades donde la escuela tiene asiento.

Relativo a la dimensión que nos convoca en este proyecto, es necesario abordar un antecedente central como lo constituye Expedición Dignidad *-la comida al centro del pensamiento-*, una propuesta que nace en el año 2018 como semillero de investigación, que tiene sus puertas abiertas a los estudiantes de la facultad de educación, posibilitando que en este espacio se encuentren las diferentes licenciaturas, su creación y coordinación está en cabeza de la antropóloga y profesora Clara Lucia Grisales, la cual junto con todos los participantes de éste, se han empeñado en fundamentar la acción educativa a través de la comida y han guiado el movimiento expedicionario hacia diferentes espacios de la ciudad de Medellín y del departamento de Antioquía con el propósito de articular escuelas, estudiante, maestros y territorios a través de la comida, entre ellos se encuentran: sector de Esfuerzos de Paz 1 en la comuna 8, el recorrido expedicionario hacia la subregión del Urabá, teniendo como espacio central de trabajo el municipio de Apartadó en el corregimiento de “Churido Pueblo” con la Institución educativa de su mismo nombre, siguiendo hacia el municipio de Necoclí en la vereda “El Río” con el Centro Educativo Rural del Río; para el desarrollo de la primera cohorte de práctica que tiene por objeto la comida, el movimiento expedicionario va hacia el municipio de Guarne en la vereda “Guapante” con la Institución educativa Ezequiel Sierra, sede escolar Juan María Gallego, además de trabajar en MOVA -el espacio de formación de maestros-, con los maestros y las maestras de la ciudad de Medellín, todos estos espacios se han prestado para construir conocimiento a partir de la comida:

Expedición dignidad, es un recorrido por la comida en nuestro mundo de la vida. Hemos propuesto una expedición para recorrer en tiempos y espacios este aspecto tan importante para nuestra existencia pero que pocas veces llevamos conscientemente a la acción educativa, a menos que pretendamos ser cocineros/as o estar en el oficio de chef, más allá de esta situación, la idea de pensar la comida es pasar por nuestro cuerpo para entender lo que nos asiste en necesidades, sentidos, placeres, formas, texturas, aquello que va componiendo nuestra estructura cultural, y nuestro ordenamiento social, y que si bien se soporta en las urgencias biológicas, ha de ser pasada por lo simbólico para interpretarse en lo que nos conforma como sujetos. Son recorridos que conectan territorios, escuelas, estudiantes y maestros a través de la comida, para construir conocimiento y problematizar lo que se ha convertido en una naturalización intrascendente, y de esta manera restituir valor, sentido, apropiación, análisis, creación, ritualización y dignidad a un hecho vital que estructura nuestra identidad (Grisales, 2018, p.1)

A su vez también existen los 4 trabajos de grado ya mencionados, tres de ellos para obtener el título de Licenciados en Ciencias Sociales y uno para Magíster en Educación, el primero de ellos es el realizado por Valentina Hernández Valencia, titulado “La comida: una acción educativa pertinente territorialmente desde la ruralidad- Experiencia en la I.E Rural Ezequiel Sierra sede Juan María Gallego del municipio de Guarne, vereda Guapante Abajo”, en este proyecto investigativo se pretende analizar la comida como acción educativa pertinente en la escuela, con la finalidad de dar a conocer el contenido formativo que esta tiene y que se ignora, siendo esta propuesta muy pertinente para una escuela rural que siempre se ha pensado a espaldas del territorio.

El segundo trabajo es el de Fabio Cano Barreto y Felipe Cano Ruiz, el cual se titula “La comida en la construcción de un sujeto emancipado y soberano -una perspectiva política en la escuela rural Juan María Gallego-”, en este se realizó una investigación orientada a preguntarse por el contenido

político de la comida para así analizar de qué manera esta puede ser pertinente en la acción educativa para lograr así la formación de un sujeto emancipado y soberano dentro de la escuela rural.

El tercero se titula “Las posibilidades educativas de la comida como estructurante cultural para la articulación de las ciencias sociales en el grado octavo de la I.E.R Ezequiel Sierra sede Juan María Gallego - Municipio De Guarne”, realizado por Jonathan Andrés Echavarría Grajales y Juan Diego Gallego Sánchez, trabajo que analizó la posibilidad de la comida como estructurante cultural en relación con las ciencias sociales, para así demostrar que esta asignatura no debe darse de una manera fragmentada desdibujando su alcance, sino más bien, que se apueste por la consolidación de un plan de área de ciencias sociales, creado y fortalecido a través de algo tan próximo para los estudiante como es la comida.

El cuarto y último de estos trabajos es el realizado por Gloria Agudelo Molina, este para obtener el título de magíster en educación con énfasis en pedagogía social, ésta investigación se titula “Alfabetización de adultos a través de la comida como centro del pensamiento en la acción educativa de Expedición Dignidad -una experiencia de resignificación de la acción comunicativa en las comunidades educativas de incidencia del Semillero de Investigación Uni-pluri/versidad-”, el cual es una apuesta desde la pedagogía social y educación popular, este se enfoca en la alfabetización sobre la comida y su potencial educativo, todo esto dado en los espacios que se moviliza el Semillero de investigación.

Entender la comida, la pedagogía social y el quehacer de Expedición Dignidad dentro de un territorio, necesariamente requiere de la lectura de documentos producidos en el marco de la institucionalidad territorial, pues son estos los que más allá de hablarnos de una comprensión académica nos ayudarán a comprender diversos aspectos del corregimiento de Micoahumado, en este caso además de algunos artículos escritos por habitantes, contamos con el esquema de ordenamiento territorial -EOT-, documento que se encuentra desactualizado desde 2011, disponible en la página oficial del municipio de Morales, siendo como lo plantea la estructura jurídica, administrativa y política del país, de lectura obligada, para comprender de manera inicial las características y dimensiones territoriales, así como la distribución productiva y los usos del suelo, que podrían aportar a este y otras propuestas investigativas, además de las implicaciones que conlleva para intervenciones desde la planeación, tanto a nivel general del municipio, como de manera particular en los diferentes territorios que lo componen, pues es un documento que debe dar ruta y orientar las lecturas e intervenciones que sobre los municipios se proponga realizar, para así hacer un proceso pertinente. No podríamos aventurarnos a tratar temas locales sin contar con las herramientas administrativas y de planeación con las que cuenta el municipio, y de paso el corregimiento. Esta guía pública de lectura del ordenamiento territorial, nos da la posibilidad de reconocer los alcances que tiene la globalización y la manera cómo son encarados los retos productivos, las herramientas jurídicas, administrativas, así como los desarrollos locales en el territorio y que se presupuestan en la planeación, tal como lo señala la Ley Orgánica de Territorio 388 de 1997.

Si en materia de herramientas de ordenamiento el rezago municipal es evidente en la actualización del EOT, no lo es menos con las herramientas que constituyen la carta de navegación de la institución educativa donde desarrollaremos nuestra práctica, que también se encuentran

desactualizadas, es así como abordamos el material disponible del Proyecto Educativo Rural -PER-, para tener un planteamiento claro de los propósitos institucionales y de esta manera interpelar los contenidos que en materia de comida trae consigo, o las problematizaciones que de éste se desprendan, de acuerdo con los planteamientos realizados en nuestra propuesta de trabajo de práctica, aspecto que como lo estamos manifestando, no logra asumirse porque el documento no se encuentra actualizado, y su uso institucional está relegado por las dinámicas cotidianas de un ejercicio administrativo institucional que responde más a las necesidades y carencias que se tienen en el día a día para salvar las dificultades, que a proyectar rumbos y rutas futuras.

Por último, gracias a las construcciones existentes en pedagogía social, y los caminos que han recorrido tanto el Semillero, como los compañeros de trabajo de grado, la comida como acción educativa es una propuesta vigente, y desde la cual su campo de acción se amplía cada vez más, y hace posible que con este proyecto sigamos pensando una escuela diferente, en territorios diversos y que pretendemos articular bajo la sombrilla expedicionaria.

Capítulo 2: Sembrando

Marco conceptual

Identidad Territorial

Cuando se analiza la literatura que se encuentra al respecto de la construcción de este concepto de la mano de las diferentes ciencias sociales (sobre todo de la geografía humana) se halla una vinculación casi que directa con conceptos y expresiones propios del análisis económico como lo son: inversiones, globalización y modelo neoliberal, es decir este concepto se encuentra

fragmentado: identidad desde lo antropológico, lo psicológico y lo sociológico y lo territorial desde el ámbito geográfico, y más recientemente desde las ciencias políticas.

Para este trabajo es importante buscar la interrelación de este concepto en Micoahumado, no comprenderlo de manera separada, sino vincularlos, conceptualmente Delgado (2001) nos propone entender que "el territorio se presenta como referente vital de la cultura en el cual se insertan las raíces de una identidad." (p.84), la visión de este autor nos permite orientar la construcción de identidad territorial como noción de la investigación, todos los análisis que se lleven a cabo serán con el fin de darle cuerpo y desarrollo a este, combinando las ramas del conocimiento social para dar una explicación más elaborada de lo que es, e implica la identidad en conjunto con el territorio.

En coherencia con lo dicho anteriormente retomamos otros autores que también tienen dentro de sus construcciones un anclaje directo de esta noción, que nos permita darle más fuerza conceptual a esta investigación, por esto retomamos la identidad territorial también propuesta por la docente Escriche (2004), donde la concreta como "el conjunto de percepciones colectivas que tienen sus habitantes, con relación a su pasado, sus tradiciones y sus competencias, su estructura productiva, su patrimonio cultural, sus recursos materiales y su futuro" (p.134), aunque su producción está orientada desde la geografía invita a tener en cuenta la composición de identidad territorial atravesada por factores no solo físicos del paisaje, si no también históricos, culturales y económicos.

La pregunta por lo que somos acompaña al ser humano en su individualidad y colectividad a lo largo de toda su existencia, la imperante necesidad de sentirnos identificados y recogidos nos lleva

a buscar elementos afines y presentes en nuestra cotidianidad, es por esto que el territorio siempre aparece entre estos elementos, pues este se conoce y re-conoce mediante nuestra vivencia, lo comprendemos y nos comprendemos mientras lo recorremos, con esto no nos referimos solo a caminarlo, es también olerlo, sentirlo, probarlo y desde ese lugar, complementar la respuesta a la pregunta por lo que somos en relación al espacio que habitamos y significamos.

El antropólogo colombiano Arturo Escobar, a través de sus obras nos invita a sentipensar con la tierra, planteando la relación indisoluble entre lo que sentimos y pensamos anclado a nuestro territorio, de manera explícita nos dice que:

Se llega a conocer su entorno local no por reflexión a distancia, sino a medida que lo recorren, o sea, viviendo en su mundo. La existencia de estos mundos no requiere que se separen naturaleza y cultura -de hecho, existen solo porque se producen a través de prácticas que no dependen de tal división-. (Escobar, A. 2015. p.18)

Son estas apuestas por la comprensión del territorio de una manera holística, donde la conexión entre lo natural y lo cultural existe indisolublemente, lo que nos permite tener cabida desde la comida pues entender que esta comienza desde el momento del cultivo hasta la preparación, ingesta (y a veces comercialización) de los alimentos, analizamos y describimos las construcciones identitarias y territoriales de la comunidad de Micoahumado, pues a través de la comida encontramos la manera de narrar ambos procesos. Por esta razón el profesor Delgado se constituye en un referente esencial, no solo por su formulaciones territoriales ancladas a lo cultural, sino precisamente desde las implicaciones que la comida tiene sobre ellos, al respecto Delgado (2015) nos dice “La comida se articula doblemente con la identidad de una cultura, está presente en los

órdenes biológico, fisiológico y orgánico y a su vez se articula con el mundo de lo simbólico, de lo significativo, en los aspectos de la representación y el sentido.” (p. 93)

Comida

Adentrarnos en el mundo de la comida, es ingresar a un universo de múltiples posibilidades, pues a lo largo de la historia el ser humano ha tenido que alimentarse y para ello debió realizar procesos de recolección, cocción y digestión para asegurar su supervivencia, como consecuencia de esto, la comida se convirtió para algunos en un acto netamente biológico y mecánico, donde su aporte para las sociedades no trasciende de lo meramente nutricional, sin embargo algunas disciplinas de las ciencias sociales han abordado su estudio como estructurante cultural, con esto en mente, se encuentra pertinente traer a colación al historiador Felipe Fernández Armesto, que nos brinda la posibilidad de estudiar la comida desde un marco de lo político, social, comunitario e identitario.

Aún sigue vigente la revolución que comenzó con el descubrimiento de que la comida posee más funciones que las meramente nutritivas. Continuamente inventamos maneras de alimentarnos que tengan una repercusión social: comemos para establecer vínculos con los que comparten nuestras opiniones y comen de forma similar; para diferenciarnos de los extraños que ignoran nuestros tabúes alimentarios; para reconstruirnos, dar nueva forma a nuestros cuerpos y un nuevo giro a nuestras relaciones con la gente, la naturaleza o los dioses (Fernández, F. 2004. P. 94)

Comer se convierte entonces en un acto cotidiano que se encuentra cargado de simbolismos y rituales que consolidan los pilares de nuestra existencia, por consiguiente, de la identidad también, al respecto Pollan (2006) nos dice “«Somos lo que comemos» es una obviedad difícil de discutir y, sin embargo, como sugiere una simple visita a un cebadero, resulta incompleta, porque también

somos lo que come lo que comemos.” (p.103); la comida entonces no solo nos habla de lo que somos a un nivel biológico o de composición individual como sujetos, si no que, a su vez, teje las relaciones sociales que se dan alrededor de esta, lo que nos permite identificar y analizar la realidad social de determinada comunidad.

Algo que no podemos dejar pasar por alto, es que ésta realidad está inscrita irremediabilmente en las lógicas de un mundo globalizado, el cual mercantiliza, destruye, y homogeniza, pues hace parte de un ideal del consumismo, por ende la comida no se queda por fuera de estos procesos, es decir comer hace parte de una línea de consumo, donde las personas se convierten en usuarias y consumidoras; el campesino pierde su connotación política y constituye parte de la cadena productiva agrícola, ganadera, o extensiva a cualquier renglón productivo del campo, en una visión que precisamente obedece a un modelo de explotación de la tierra campo-campesino. Se deja de lado el alimento como fuente de energía, de cultura, de identidad, para ver en él mercancía y medios de control económico y social; pensar la comida analíticamente nos permite poner en evidencias los desaciertos del sistema en el que estamos inmersos, donde el hambre no es un problema real por subsanar, pues esto implicaría la pérdida de control social, y la caída de un sin fin de monopolios globales.

Entender la comida dentro de este proyecto hace necesario pensarla y abordarla en relación con el mercado: una relación bilateral donde inevitablemente ésta entra en sus lógicas de producción y de igual forma es también elemento de especulación, esta idea de mercado expansionista, resulta contradictoria con las construcciones de tejidos identitarios locales que se pueden generar gracias a los alimentos, sobre todo teniendo en mente a Caparrós (2008) hemos olvidado que hasta el momento ni la más avanzada tecnología ha logrado producir alimento sin la intermediación de lo

que ofrece la tierra o de lo que los animales hacen con esos productos; con esto queremos ilustrar que la apuesta y el reconocimiento a la producción alimentaria local, puede fortalecer la producción de tejido identitario y tejido comunitario, pues la comida se convierte para las comunidades en una acción ritual, que se puede evidenciar a partir de varios usos socio-históricos, tanto por las formas de relacionamiento que articula, como los procesos distributivos

Uno de los primeros usos que bien podríamos destacar, tiene que ver con la medicina, diversas culturas han identificado propiedades curativas que han adherido a su dieta de múltiples maneras, retomamos aquí a Fernández-Armesto (2004) cuando concisamente nos dice “¿Qué es cocinar «sino medicina?» ... De hecho, la comida es en cierto sentido medicina, pese a los esfuerzos que hacen los gobiernos para distinguir entre una y otra por motivos tributarios y legales.” (p. 67). En concordancia con el papel que el mercado ejerce sobre estas maneras de abordar la comida, tenemos una respuesta contundente, un razonamiento de poca conveniencia acumulativa para las grandes farmacéuticas, en considerar un saber globalizado entorno a la comida y su aplicación terapéutica, siendo rentable el uso medicamentoso que la salud aplica al mantenimiento y estabilización de la salud, que ha logrado respaldos en las organizaciones internacionales y los gobiernos, que descartan o no apoyan, de manera prioritaria las investigaciones en materia alimentaria, y de las plantas naturales, para dar una respuesta a la salud integral, cuya prevalencia no solo se deje a las formulaciones químicas, que son en materia de economía, el alimento de grandes corporaciones.

Un segundo uso lo constituye la manera cómo la comida se ha percibido en la posibilidad de reconocer las relaciones sociales que se tejen en torno a ella, es decir, la creación de un espacio familiar o comunitario que permita evocar historias, antepasados, relatos que configuran el mundo de la vida del que habla Mèlich, es por esto que pensar la comida dentro de estos espacios es pensar

el relacionamiento humano desde el cual se reproducen patrones culturales y simbólicos, es por esto que el mercado en su afán de desdibujar esta relación que se teje alrededor de la comida, implementa acciones que vayan en contravía de estas construcciones, como lo menciona Armesto:

“Comer deprisa y corriendo fomenta el ajeteo de la vida cotidiana y resalta la falta de valores de la sociedad postindustrial. Los individuos comen mientras hacen otras cosas, sin mirar a quienes los rodean. Comen en la calle, de forma apresurada entre citas o paseando entre diversiones. (Armesto, 2004, p. 43).

Es así como se da la creación de algunos restaurantes que desdibujan la preparación de los alimentos y buscan minimizar el tiempo de la comensalía, además de las relaciones personales que surgen en el compartir de alimentos, a su vez se fomenta el consumo de comidas rápidas e industriales que en concordancia con la globalización, aumentan el consumo de alimentos procesados, por la disposición de un tiempo de preparación del que no hay que hacerse cargo como sujetos del consumo, la comida se dispone para ser servida sin que haya que asumir ningún tipo de compromiso con el resto de procedimientos que llevan a la transformación, su circulación para el individuo se dispone en la inmediatez, lo que le viene bien a la lógica del capital, pues este tiempo se convierte en producto, a través de la maquila de la cadena productiva del alimento, y el individuo se ve compensado con la idea del tiempo libre. El producto obtenido ha de proporcionar una experiencia que refuerza la idea de libertad, aspecto que contribuye a la disposición de un paladar complacido, que no se asume como responsable del resultado, pero sí como receptor de un beneficio, lo cual garantiza una disposición al placer. La comida vuelve a tener una relación instrumental y reduce su campo social, con lo cual llega la idea de producto.

El tercer uso para tratar es la apropiación que las comunidades tejen alrededor de los alimentos autóctonos de sus territorios, los cuales permiten que los sujetos forjen a su alrededor la filiación con la agricultura, generen procesos de soberanía alimentaria y además construyan los procesos identitarios en sus territorios, los cuales permiten comprender muchas de las lógicas que se viven en determinados lugares, pues el saber ¿que se cultiva?, ¿por qué se cultiva?, ¿que se come? ¿De dónde proviene lo que se come? nos permite evidenciar lo simbólico, las prácticas y los esquemas de pensamiento de una comunidad, ya que estas nos hablan de las nociones de abundancia, lo sagrado, lo necesario, y lo exótico; En este caso la presión del mercado se da a través de los tratados de libre comercio y el nuevo orden mundial, esto es sustentado por Caparrós en su libro “El Hambre” cuando nos afirma que:

En muchos países, la apertura de los mercados hizo que alimentos importados, más baratos, subvencionados por sus gobiernos de origen, reemplazaran a los locales. Fue una de las grandes violencias del mercado mundial: sin salida para sus productos, millones de campesinos de los países más pobres perdieron hasta la camisa que nunca habían tenido. Y sus países abandonaron toda esperanza de producir su propia comida y, con ella, la de no depender de los precios, caprichos, imposiciones del “mercado” (Caparrós. 2014. P. 49)

La comida se vuelve entonces el escenario perfecto para sustentar el capitalismo, debido a que este fomenta las producciones a gran escala que vemos en los territorios hoy, donde no es necesario que el alimento sea cercano geográficamente o adecuado para el suelo, ni consumible dentro de las comunidades que lo cultivan, pues se da prioridad a la demanda mundial y se crean los monocultivos puesto que se torna más efectivo sembrar lo mismo en una gran extensión de tierra, que diversificar alimentos, debido a que no se generan las ganancias esperadas, esto respondiendo a las mayores demandas del mercado. En este mismo orden de ideas, se hace necesario que la relación comida-mercado se vuelva eficiente, llevando esto a la reducción de costos y aceleración

de los procesos naturales a partir de desarrollos tecnológicos que hacen que la comida pierda su esencia, como los transgénicos, los pesticidas, fertilizantes y maquinaria que agilice el proceso de producción; Esta relación pasa también por la fluctuación de los precios pues no se paga por la comida su valor, si no conforme esta cotice en las bolsas de valores, en la oferta o demanda del momento, y es así como la comida se vuelve una mercancía, y no un asunto de primera necesidad o de dignidad humana.

Lo dicho anteriormente se ha visto auspiciado a través del tiempo por los consensos económicos que se han realizado, los cuales siempre son liderados por los países que tienen el control mercantil, implementando sus ideas en los países que siguen estando a merced de sus decisiones; desde esta misma lógica el mercado entra a tomar fuerza con el discurso de que este se regula solo, y que la oferta y la demanda serán las encargadas de ajustar los precios, perjudicando al campesinado, pues sustentado en esta lógica, los gobiernos reducen los subsidios, y no se les asegura la compra mínima de sus productos, viéndose afectada la comunidad ante esta situación, e incrementando su dependencia de los mercados externos para la salida de sus productos cultivados, y convirtiendo cada vez más la soberanía alimentaria en una utopía para las poblaciones.

Es por esto que pensarnos la identidad territorial a la luz de la comida se convierte en uno de los puntos fundamentales de este proyecto, pues al comprender que esta atraviesa todos los aspectos de la vida social, territorial, económica y política, es fundamental identificar su alcance en Micoahumado, para así analizar la existencia, o no, de esa presión global en las construcciones de identidad.

Relación Global Local

Hablamos en este proyecto investigativo de la relación existente entre global y local porque sabemos que ni la escuela, ni la comida se escapan de la constante tensión que se encuentra dentro de estos dos conceptos, por esto se torna pertinente hablar de ellos, abordando sus definiciones, diferencias y la inminente relación dialéctica que poseen, para así lograr comprender la influencia que tienen en el universo de la comida, y a su vez, en la consolidación de una identidad territorial en Micoahumado.

Lo global se desprende de la globalización, y se refiere a todos los procesos que se dan en el marco de una consolidación hegemónica del orden mundial: económicos, culturales, productivos y muchos más, es importante resaltar que esta consolidación se va a dar dependiendo del modelo imperante, es decir, si en este momento no nos encontrásemos bajo una lógica capitalista, sería cualquier otro modelo, quien hubiese logrado expandirse en el mundo como consecuencia del pensamiento moderno, imponiendo sus reglas particulares; por el contrario lo local es una respuesta contundente a los procesos de globalización que se dan en el mundo, ya que este nos plantea salirnos de las lógicas del mundo mundial, tal como lo llama Arturo Escobar, y nos remite a las raíces, lo simple y lo propio de nuestras construcciones tanto epistemológicas como materiales.

Hemos logrado identificar que lo global y lo local tienen una relación dialéctica; hay grosso modo dos maneras de leer la relación: la primera en función de una prevalencia, debido a que la circulación global absorbe o permea, a tal punto lo local, que logra estandarizar algunos de los procesos que con anterioridad se mencionaron, al respecto Escobar, A (2007) nos plantea “¿existen ellos en “un universo distinto e históricamente opuesto”? Una cosa es cierta a este respecto: los

modelos locales no existen en estado puro, sino en complejas hibridaciones con los modelos dominantes.” (p. 167), este pequeño apartado nos permite ilustrar esa relación de prevalencia que puede generar lo global frente a lo local, pues son indisolubles el uno con el otro, ambos hacen aportaciones en la conformación social; la segunda relación que se puede hallar es una relación de oposición y resistencia, lo local anclado al territorio permite consolidar procesos, ya no de un orden homogeneizado o estandarizado sino contextual, que de manera consciente (a través de procesos de apropiación del territorio, organización social, soberanía alimentaria) o inconsciente (aislamientos geográficos, desigualdad) reconocen fallas en el sistema global y se acentúa las localías, aunque esta transición no es tan fácil como escribirla. La brecha que existe entre lo global y lo local es bastante amplia

Estos dos procesos estrechamente interconectados introducen una tajante línea divisoria entre las condiciones de existencia de poblaciones enteras, por un lado, y los diversos segmentos de cada una de ellas, por otro. Lo que para algunos aparece como globalización, es localización para otros; lo que para algunos es la señal de una nueva libertad cae sobre muchos más como un hado cruel e inesperado. (Bauman. 1998. P.8)

Lo global tiene entonces la libertad de movimiento de la cual carece lo local, pues este se queda detenido, en ocasiones, gracias a que es en lo global donde se marca la pauta, y se establecen las reglas del juego; por esto las localidades deben tomar fuerza en sí mismas y reconocerse desde las construcciones propias para así comprenderlo como parte de su identidad.

Dicho lo anterior, es menester de este proyecto anclar lo Global/local con la comida, debido a que es el objeto de estudio de esta investigación; debemos entonces empezar por comprender que dentro de un mundo globalizado existe poco o nada que se queda por fuera de sus manos, ya que la monopolización de todo lo que se pueda mercantilizar hace parte de sus intereses particulares, por

esto la comida también entra en sus lógicas, y empieza a formar parte activa del mercado a finales del siglo XX cuando en Wall Street se dieron cuenta que esta era una excelente inversión y la convirtieron en un commodity, esto quiere decir un bien tangible que puede ser comercializado, como lo menciona Caparrós (2014)

-La comida fue financializada.- La comida se volvió una inversión, como el petróleo, el oro, la plata o cualquier otra acción. Cuanto más alto el precio mejor es la inversión. Cuanto mejor es la inversión más cara es la comida. Y los que no pueden pagar el precio que lo paguen con hambre. (p. 282)

la consecuencia más grande de esto fue que las grandes industrias pusieran sus ojos en la comida y comenzaron a hacer uso de ella como un objeto más, y no como algo esencial para la vida, ocasionando con esto: hambre por los altos precios, abandono del campo y el campesinado gracias a la existencia de las siembras a gran escala y la alteración nutricional de los alimentos, gracias al uso de químicos, tanto en animales como en cultivos para aumentar su productividad.

Lo mencionado anteriormente no es la única manera en la que el mercado toma posición sobre la comida, si no que tiene múltiples maneras de apropiarse de ella, pues al ser un elemento que atraviesa al ser humano desde su condición nutricional, hasta su condición social, ven en ella una pieza fundamental para la manipulación y homogenización de los sujetos, esto comienza por la disminución de importancia de las comensalías, para este sistema no es importante que las personas se reúnan alrededor de los alimentos, y construyan desde allí con el otro, más bien conviene que la comida se vuelva un acto mecánico que se debe realizar solo para saciar una necesidad física, por esto el comer mientras se trabaja, se estudia, se conduce o se habla por teléfono, se volvió lo natural, ya que los sujetos no deben perder su tiempo de “productividad” en un acto, que según las lógicas

productivas actuales, se puede realizar de manera mecánica, es así como se comenzaron a fragmentar los encuentros con los amigos y familiares alrededor de la mesa; otra de las acciones que se realizaron en contravía de la comida como entramado de la cultura, fue la creación de la comida industrializada, esa que conocemos como “rápida” o “fácil” que como se menciona en el libro “Historia de la comida” tiene muchas implicaciones sociales, culturales y nutricionales.

Las comidas industrializadas tienen, en el mejor de los casos, implicaciones equivocadas para la salud. No cabe duda de que destruyen el tejido social, al menos en lo que se refiere a la continuidad del modelo de vida familiar que se ha convertido en tradicional en el mundo occidental moderno: el núcleo de vida familiar que proporcionan el calor y los aromas de la cocina, así como la fraternidad de la comida compartida. En cierto modo, el poder de la industrialización para cambiar los hábitos alimentarios de las familias les resultará obvio a todos aquellos que lo hayan experimentado: la hora de comer se ha adaptado a los nuevos patrones laborales.”. (Armesto, F.2004.p 329)

Algunos restaurantes se convierten entonces en el escenario material perfecto de esta industrialización, gracias a que son ellos quienes empiezan a desdibujar la preparación de los alimentos, logrando desvincularnos de ellos desde su cultivo hasta que llega a nuestra mesa, pues con esto ignoramos procedencia, omitiendo los rostros de los/as que cultivaron, y lo/as que cocinaron; teniendo como prioridad fomentar el consumo de comidas rápidas e industriales que en concordancia con las intenciones de la globalización, buscan que sean los alimentos procesados quienes se posicionan en la mentalidad de las personas, por ende en el mercado, logrando una colonización de los paladares, que una vez se toma el gusto por lo sabores homogéneos difícilmente se sale de allí, en palabras de Ducasse, A (2018)

Es inútil negar lo evidente: los problemas de salud y las enfermedades propias de la civilización -la obesidad, el colesterol, la diabetes, algunos cánceres con una evolución endémica- se deben, en gran parte, a la alimentación industrial. Además, esta cocina, de una escasa densidad nutricional y abundantes sabores sintéticos «deliciosos» crea una peligrosa adicción: una adicción a sabores homogéneos y estandarizados que permiten una distribución en masa muy rentable para la industria agroalimentaria. (p. 19)

Proyecto Pedagógico de Aula

El proyecto pedagógico de aula es dentro de este trabajo, y tal vez dentro de la praxis docente, una apuesta política en el marco de la institucionalidad, que busca responder a la relación escuela-territorio que en el modelo de educación tradicional se ha vuelto lejana, pues tener en cuenta el contexto no es un asunto normativo dentro de ese tipo de enseñanza; el proyecto pedagógico de aula se vuelve una posibilidad de reflexión y de construcción en el quehacer docente, donde a veces su papel dentro de las instituciones se torna totalmente encasillado a su área específica de conocimiento, y estos proyectos exigen al maestro apoyarse y/o acompañar a toda la comunidad educativa en pro de la ejecución de los mismos.

Los Proyectos Pedagógicos de Aula -PPA-, implican un alto nivel de compromiso y voluntad para ser ejecutados, pues son ambiciosos en su alcance, tanto en los objetivos, como en el aprendizaje significativo y el impacto social que pretenden tener, además como posibilidad metodológica dentro de las instituciones para transformar la educación en una de mayor pertinencia, crítica, emancipadora y al servicio de toda una comunidad, pues como nos dice Grisales (2017) “la única institución que permanece en toda la extensión territorial es la escuela” (p.3). Está puede llegar a significar el único vestigio de institucionalidad estatal dentro de algunos territorios, asumiendo

tareas que en otros contextos no son propias de la escuela, pero que en nuestro país y sobre todo en la ruralidad, se torna importante enlazar esas realidades al aprendizaje y enseñanza con el fin de nutrir no solo las áreas de enseñanza escolar de manera aislada, sino que aporte a la integralidad y sobre todo al fortalecimiento de vínculos comunitarios.

Al respecto y con la intencionalidad de comenzar a definir los proyectos pedagógicos de aula y su pertinencia en este proyecto Tulio Carrillo nos plantea que:

Los Proyectos pedagógicos de aula deberán responder a la realidad social, cultural y económica de la población que integra la comunidad y se concretan de manera perfecta a partir del desarrollo de proyectos pedagógicos coherentes. Estos son en sí mismos, instrumentos de la planificación de la enseñanza y del aprendizaje con un enfoque global, sustentados en la transversalidad, que toma en cuenta los componentes del Currículo y en las necesidades e intereses de la escuela y de los educandos, a fin de proporcionarles una educación mejor en cuanto a calidad y equidad. Trascienden hacia el ámbito de la familia y de la comunidad. Implican acciones precisas en la búsqueda de soluciones a los problemas de tipo pedagógicos. (Carrillo, 2001, P.335)

En concordancia, cabe resaltar entonces que los proyectos pedagógicos de aula se presentan como una alternativa a la escuela tradicional, que se ha empeñado en desarrollar sus procesos pedagógicos y administrativos uniformemente, sin analizar el contexto y las necesidades directas de la institución, y de la comunidad donde se ubica, pero más allá de su simple ubicación, en la relación que articula con el territorio. Sabemos que en su mayoría las dinámicas institucionales no salen de la normalización del conocimiento vertical dentro del aula, respondiendo a las mismas clases que se han visto durante muchos años atrás, asunto que es problemático para esta propuesta,

pero que no desconocemos que constituye la escuela hoy, lo cual ha de implicar caer en la monotonía y encasillamiento de las diversidades de pensamiento que existen dentro de este espacio. Teniendo en cuenta lo anterior, los proyectos pedagógicos de aula nos brindan la posibilidad de estar más conectados con el contexto y la vida cotidiana de nuestros estudiantes, debido a que generalmente estos surgen en el marco de responder a necesidades curriculares de los estudiantes, y la comunidad educativa, implicando un alto nivel de análisis y de actualización social por parte de todos sus participantes, pero no por esto se extralimita. Al respecto algunos profesores de la Universidad del Cauca nos plantean

“Cabe aclarar que hacer un Proyecto Pedagógico de Aula no significa plantear actividades sólo para realizarlas en las instalaciones de la institución educativa, pues el término aula no se entiende como el espacio físico del salón de clases, constituido por paredes, techo, pupitres y tablero. El aula se asume como un espacio social, cultural y afectivo donde un docente se encuentra con sus estudiantes para mostrar y vivenciar formas de comprender el mundo a partir del conocimiento. Es por ello que el aula, además del salón de clases, también es la biblioteca local, la cancha de fútbol, la ribera de un río, un parque, la plaza de mercado, las tiendas, las casas, así como también una oficina del gobierno local o un cafetal” (Hernández Pino, Moreno Chaustre, Anaya Díaz & Benavides Piamba, 2011: p. 11)

Es por esto que un proyecto como este, nos permite hacer actividades que no son convencionales en las escuelas, movilizan a las alumnas y los alumnos a otros espacios mediados por las diversas aulas de clase, que nos invita a comprender que la escuela no se construye solo dentro de la Institución, y que además permite a la comunidad acercarse de manera activa. En nuestro caso específico, permitirán que la escuela sea un espacio de construcción colectiva en torno a lo que implica la comida y la relación global- local en la construcción de la identidad. Por esto como

maestros tenemos un papel fundamental en esta propuesta, ya que el docente que se embarca en la realización y ejecución de un proyecto pedagógico de aula (PPA), con un enfoque en pedagogía social, como se plantea en esta investigación, y aún más, en una institución educativa de la ruralidad colombiana, se enfrenta a un desafío que responde a su compromiso político y ético con la educación, porque somos nosotros como maestros quienes tenemos la oportunidad de llevar a los niños a espacios físicos y simbólicos que no han podido conocer o habitar, por esto retomamos a Pedro Rivas cuando nos afirma que:

“Enseñar poco o nada desde un PPA que no tiene valor pedagógico es un atentado a los derechos del niño, es una apología del delito por un fraude escolar que se instala sin que “nadie” desde la escuela y fuera de ella lo impida. Vivimos impávidamente el delito escolar. Enseñar desde esta óptica es hacerlo desde un acto ilícito de falsificación de una imagen profesoral de idoneidad y probidad profesional que no tiene correspondencia en la realidad del aula. Es apropiación de la cosa pública al disfrutar un salario que no es suyo sino de otro profesor que seguramente está desempleado. Es un crimen de lesa patria el confiscarle a un niño una oportunidad que el Estado y la sociedad le brindan para que desarrolle sus atributos de republicano en formación y descubra que desde la acción docente y la escuela comprometida con los poderes creadores puede desarrollar su capacidad para vincularse con la realidad a través de sus particulares conocimientos impregnados por la fuerza interdisciplinaria de los contenidos del currículo escolar nacional y regional y los de la realidad de su medio.” (Rivas, 2006 P. 641)

Dicho lo anterior los Proyectos pedagógicos de aula – PPA- se convierten en una alternativa innovadora y necesaria en las instituciones educativas, y la comunidad en general, pues estos presentan una oportunidad única para los estudiantes desde la cual se pueden abordar múltiples esferas de la vida, tomando en cuenta sus saberes previos y su cotidianidad; por esto se convierten

en una herramienta muy útil para los docentes que tienen claro su compromiso ético con la educación, pues es una manera de vincular toda la comunidad educativa en un mismo propósito; en este caso la comida, algo tan cotidiano se vuelve el eje articulador para que un docente pueda transversalizar asignaturas y a su vez, ayuda a la comunidad a comprender el mundo desde lo más orgánico.

En la lectura y análisis de la documentación de la Institución Educativa Micoahumado, especialmente del Proyecto Educativo Institucional, que es en gran medida el primer acercamiento que tenemos para conocer las dinámicas de la Institución, encontramos que existe un vacío en el desarrollo de un apartado que enfoque y profundice los proyectos pedagógicos (sean productivos o transversales), siendo este un componente obligatorio dentro de la gestión académica y pedagógica de cualquier institución educativa del país según el artículo 14 de la Ley 115 de 1994; sólo se encontró dentro del área de informática alusión a un proyecto integrador, que busca transversalizar algunas áreas de conocimiento, y fomentar el uso de tecnologías informáticas; y en el apartado, gestión de la comunidad, se hace referencia a “proyectos de vida (proyectos de ganado, siembra de árboles) utilización del tiempo libre y dirección de grupos.” lo que da pie para afirmar que la construcción de un proyecto pedagógico de aula: primero, apunta a nutrir esta estrategia dentro de la Institución, e incorporar dentro de la gestión pedagógica y comunitaria del Proyecto Educativo Rural -PER- nuestra propuesta; segundo, al igual, se intuye de las referencias de proyectos en la institución, que nuestra propuesta también se encamina hacia la construcción y aporte, desde y para, la comunidad en general, además de buscar una formación completa de los estudiantes, ligada al mundo de la vida y no solo a lo curricular; todo esto pensado y dado desde la línea de pedagogía social en la cual se enfoca este proyecto, entendiendo que el ámbito escolar no

es el único espacio educativo y que las relaciones verticales se cortan para construir conocimiento colectivo, que permita reconocer al otro como sujeto de saber, respondiendo así a las preocupaciones de la pedagogía social por la desigualdad y la reivindicación de la dignidad de todos, por esto nos articulamos a este proyecto desde lo planteado por Marco Raúl Mejía, o sea, como *redistribuidores* tanto culturales, como sociales y epistemológicos, sirviendo como mediadores en las aulas, para así desde nuestro papel luchar contra las desigualdades que se producen dentro de las lógicas capitalistas.

Metodología

Este proyecto se enmarca bajo el paradigma de investigación cualitativo; al tomar como punto de partida la pregunta por la identidad de un territorio, nos encaminamos a concebir el conocimiento en una relación bilateral, tanto de nosotras como investigadoras, como de la comunidad de Micoahumado, donde sus percepciones subjetivas, sus experiencias y voces se convierten en el insumo para analizar y comprender sus propias construcciones identitarias, lo anterior cobra sentido en un marco investigativo cuando reconocemos desde Guardian (2007) que “En la investigación cualitativa se considera que el conocimiento es producto de la actividad humana y, por lo tanto, se construye colectivamente, además al ser un producto no puede desprenderse de su dimensión histórica.” (p.67). La elección de paradigma, no solo le da el norte a todo el proyecto, sino que enmarca y sitúa a nuestros pares lectores y también nos permite utilizar distintos enfoques, técnicas y herramientas que vayan en concordancia con la carga epistemológica que conlleva este paradigma; es por esto que la etnografía se convierte en el camino a seguir, usándose tanto como enfoque y como método, así lo propone Guber (2001) “Como enfoque la etnografía es una concepción y práctica de conocimiento que busca comprender los fenómenos sociales desde la

perspectiva de sus miembros (entendidos como “actores”, “agentes” o “sujetos sociales”)” (p.11). y como método nos aclara que “la etnografía es el conjunto de actividades que se suele designar como "trabajo de campo", y cuyo resultado se emplea como evidencia para la descripción.” (p.13).

Si bien el resultado de esta investigación no será una etnografía completamente, pues nuestra formación no es en Antropología, la pedagogía en su conformación como ciencia se permite retomar métodos de las ciencias sociales para nutrir su producción, pensar la identidad de los estudiantes, y en cómo estos se desenvuelven en la sociedad, nos remite a la antropología de la educación, además la labor investigativa, siendo coherente con el proceso formativo, debe hacer uso razonado de las diferentes técnicas y dispositivos que permitan la mayor comprensión de un problema de conocimiento. Al respecto de esto, y de la etnografía como método posibilitador de este proyecto, Delgado (2001) nos propone comprender que:

Cada vez más el mundo nos exige pensar la investigación como un proceso en el que hablamos de “investigar con y sobre”, en el sentido de permitir, en esa mirada dialógica y reflexiva de la que habla la etnografía, la participación desde la palabra, desde el testimonio de la gente actora de esta experiencia de conocimiento denominada investigación (p.90).

Pensar la identidad en un territorio a partir de la comida, metodológicamente conlleva a ampliar los horizontes que la academia ha puesto sobre la investigación, se torna necesario volver a nuestras comunidades con una atenta escucha, con propuestas donde ellos sean los protagonistas de su conocimiento, donde la producción académica no deje de ser rigurosa pero pueda regresar a ellos y ellas de alguna manera, donde el marco de acción que aquí se comienza a plantear sea coherente con lo que se pretende; el pensamiento latinoamericano nos guía frente a esto, Escobar (2016) nos recuerda que “El marco de las Epistemologías del Sur provee de herramientas apropiadas para quienes ya no quisiéramos ser cómplices del silenciamiento de los saberes y experiencias

populares, por parte del saber eurocéntrico.” (p.13) pensar en una escuela distinta, que recoja pertinentemente los saberes que le circundan y que tienda un puente con la vida cotidiana y comunitaria de sus estudiantes, nos lleva a pensar de manera profunda desde lo que implica una elección epistemológica de esta investigación hasta los productos resultantes de toda ella.

Técnicas

Tutor- Tutorado

Esta técnica es una apuesta de Expedición Dignidad, la cual se deriva de la relación que propone Mèlich con el encuentro cara a cara:

La relación «nosotros-pura» es la relación «cara a cara» en la que los individuos están conscientes uno del otro, y uno participa -aunque sea brevemente- directamente de la vida del otro. Este tipo de situación es decisiva para establecer las características de la educación como acción simbólica. Adviértase que no toda relación con el otro, toda «Orientación-tú», es, para Schütz, una «relación cara-a-cara», dado que ésta puede ser unilateral o recíproca. En la primera el otro ignora mi presencia, mientras que en la segunda el otro me toma en cuenta. Puede darse el caso que el otro no me preste ninguna atención. Diremos entonces que la «orientación-tú» es unilateral. Si por el contrario el otro responde a mi acción, nos encontramos en una «orientación-tú» recíproca. Solamente en este caso tiene lugar, en sentido estricto, la relación cara-a-cara. Lo esencial de la situación «cara-a-cara» radica, pues, en la reciprocidad (Mèlich, 1996, P. 39-40)

Es entonces con esto como punto de partida que Expedición Dignidad en cabeza de la maestra Clara Grisales traslada esta relación al ámbito educativo afirmando que:

fundamentada en la reciprocidad y donde la interacción es la base de una alteridad que reconoce al otro, pero también se ubica en sus zapatos, supera la distancia para generar el vínculo y entendernos como parte constitutiva de la vida social que se incorpora en el nosotros, de ahí que para nuestro propósito pedagógico la relación estudiante/maestro, atravesada por la comida como encarnación, precise una mayor proximidad, donde abrimos la conversación para caminar juntos. (Grisales, 2019, P.11)

Es por esto que cada uno de nosotros como maestros en formación nos convertimos en tutores que caminamos con nuestros tutorados para así acompañar y generar puentes con el mundo de la comida, donde se teje una relación próxima; para efectos de esta investigación, a cada maestra en formación le fue asignado entre cinco y seis tutorados, con los cuales debíamos entablar una relación de reconocimiento, inicialmente por medio del intercambio de cartas, y después por un encuentro que se daría en Micoahumado, pero que constituiría una acción responsable sobre el conocimiento y aproximación al otro, buscando re-conocernos, y saber-nos, como una apuesta relacional en doble vía. Cada encuentro implica una conversación que pone la voz desde ambos lugares de la acción comunicativa, el Tutor/a, y el Tutorado/a. Teniendo como base una relación de proximidad, el uso de talleres se constituye en una propuesta coherente por su disposición dialógica al reconocimiento de los saberes que conforman el conocimiento. Nos encontraremos entonces desde cartas-taller, para comunicarnos en la distancia, y los talleres que son efectuados en la presencialidad de nuestra visita al corregimiento de Micoahumado, de igual forma cocinas como laboratorios, trabajo de campo, conversaciones propuestas como entrevistas abiertas.

Análisis de fuentes documentales

Consiste en lecturas sistematizadas con el fin de obtener la mayor cantidad de información que las fuentes abordadas tengan sobre las categorías y conceptos necesarios para la realización del proyecto, y a su vez ir registrando la información en fichas bibliográficas para así sustentar los grupos de discusión, el trabajo escrito y el proyecto pedagógico de aula final.

Análisis de fuentes audiovisuales

El material audiovisual puede ser una forma instrumental de registro de eso que se observa; sin embargo, aquí se toma como técnica en la medida en que la imagen es documento, también susceptible a la interpretación y análisis. Una fotografía es la recreación ritual para la memoria de un tiempo vivido y escenificado, es relato y no dato. La imagen no se reduce a una evidencia, sino que se constituye en texto a la luz de esta experiencia de acción educativa. (Hernández, 2020, P. 34)

De aquí que las fuentes audiovisuales se conviertan en una técnica de vital importancia, pues estas no se dan de manera cosmética, si no con una carga de significados que pueden hablarnos desde las fotografías, los videos y los sonidos de unos relatos, vivencias y construcciones que se facilitan en los territorios, elementos, que, en interacción con las interpretaciones, configuran una respuesta de la consolidación de identidad territorial que se da en Micoahumado

Entrevista

La entrevista es una situación cara-a-cara donde se encuentran distintas reflexividades, pero, también, donde se produce una nueva reflexividad. Entonces la entrevista es una relación social a través de la cual se obtienen enunciados y verbalizaciones en una instancia de observación directa y de participación. (Guber ,2001, p.75)

La entrevista es una técnica que enmarcada dentro de la etnografía nos permite rescatar el valor de la narración oral como fuente primaria de información, acercándonos a las concepciones que tanto docentes, estudiantes y comunidad en general, tienen referente a las categorías de interés de esta investigación.

Taller

El taller es una técnica que nos permite la movilización y construcción de conocimiento con los otros, pues estos siempre se realizan de manera colectiva.

El taller permite ir más allá del aula de clase, permite establecer una relación de discusión y comprensión más profunda, permite intrigar al alumno y guiarlo a la pregunta por el sí mismo y su construcción crítica como sujeto social. (Grisales, 2005, P. 37).

En nuestro caso los talleres se dan orientados hacia la comida con el fin de que en colectividad podamos indagar y comprender un poco más el mundo en el que vivimos, estos son llevados a los espacios de acción para así lograr obtener información, conocer al otro y a su vez a nosotros mismos, por medio de preguntas, experiencias, y de más elementos que estos suscitan desde su intencionalidad de movilizar el conocimiento todo, posibilitado desde la comida.

Enrutante

Esta técnica metodológica, consiste en encontrar un alimento común en cada lugar visitado como expedicionarios, del cual se tiene la intención de que muestre las dinámicas, conocimientos, y consolidaciones identitarias de cada territorio

Cada enrutante nos abre la puerta para conectarnos con múltiples dimensiones, es un hipertexto que nos permite comprender dinámicas que a su alrededor se han ido tejiendo al convertirse desde la semilla en comida. Son orientadores de preguntas, relatos, recetas,

cartografías, mercados, entre otras variables con las que nos encontramos de forma cotidiana. (Grisales, 2015, p.15)

En nuestro caso el maíz es ese punto de encuentro para la comensalía, comprendiendo que para Micoahumado existe otro, que descubriremos mediante la aplicación de las herramientas y desde el cual caminaremos con nuestros tutorados y tutoradas

Cocina como laboratorio

En Expedición Dignidad vemos la cocina no solo como un espacio arquitectónico en el cual se preparan alimentos, sino más bien como todo un entramado simbólico desde el cual se construye conocimiento, resistencia y dignidad, pues es en este espacio que nos asumimos como sujetos políticos y conscientes de lo que compramos, preparamos y llevamos hasta nuestros platos.

El laboratorio como imagen nos permite entender las dinámicas de la transformación alimentaria, desde la consecución de un alimento, hasta la disposición como desecho o destino final. Rutinas, tiempos, manejos del espacio, contenidos gastronómicos, y de esta manera nos disponemos a recrear un escenario creativo y con múltiples posibilidades para el proceso de humanización. No somos cocineros, nos hacemos cargo de nuestra existencia, y de esta forma pensamos en la transformación liberadora de los sujetos con quienes nos encontramos en la acción educativa, por esta razón elaboramos el alimento, lo pensamos y los disponemos para recrear nuestro mundo. (Grisales, 2019, P.20)

Por esto en esta investigación es tan pertinente la realización de estos laboratorios, tanto al interior del grupo de práctica, como en Micoahumado con los estudiantes, y la comunidad educativa, para comprender así las dinámicas de este corregimiento, y consolidación de identidad que se da mediante la comida, en su proceso de siembra, cosecha, cocción y digestión.

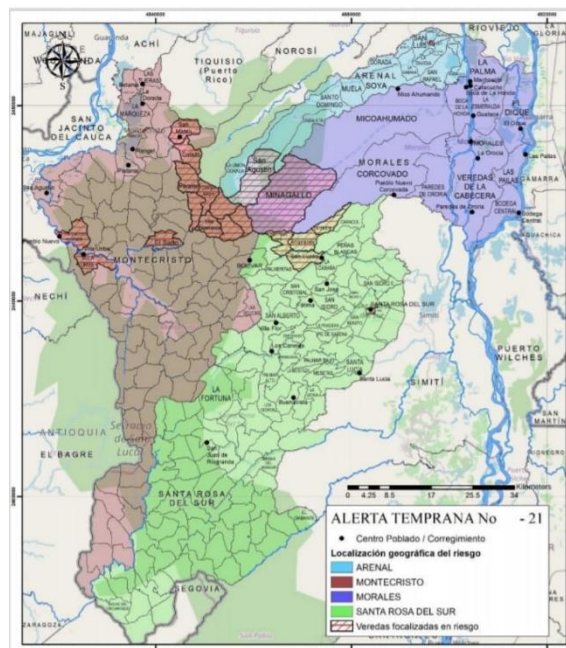
Cronograma

Actividades 2021	Mes											
	En ero	Febr ero	Ma rzo	Ab ril	Ma yo	Ju nio	Ju lio	Ago sto	Septie mbre	Octu bre	Novie mbre	Dicie mbre
Revisión y análisis documental												
Retos culinarios												
Grupos de discusión												
Carta-taller												
Laboratorios de cocina												
Viaje a Micoahumado												
Entrevistas												
Talleres												
Trabajo de campo: observación participante y recorridos												

Actividades 2022	Mes
------------------	-----

	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio
Revisión y análisis documental							
Retos culinarios							
Carta-taller							
Laboratorios de cocina							
Construcción de proyecto pedagógico							

Caracterización Territorial



Fotografía 1. Mapa Localización Geográfico del Riego. Alerta Temprana. Autoría: Defensoría del Pueblo.

El corregimiento de Micoahumado se encuentra dentro del municipio de Morales, en el Departamento de Bolívar, Colombia, en la fotografía 1. en la parte superior derecha se observa en color morado el corregimiento, este se encuentra a una distancia aproximada de 525 Km en relación

a la ciudad de Medellín, desde donde nos ubicamos como investigadores y maestros en formación de esta propuesta, y que ubicamos geográficamente como referencia; este corregimiento fue fundado aproximadamente hace 60 años por migrantes de distintas regiones del país, atraídos por la posibilidad de producción maderera que les brindaba el medio, a raíz de esto comienzan a construir lo que más adelante sería su historia fundacional, donde se narra cómo unos aserradores que perdidos en la mitad de la espesa selva y en busca de un alimento que los mantuviera con vida encontraron el mico “ Marimonda” y lo ahumaron para consumirlo, pues esta técnica de cocción posibilita conservar la carne en buen estado por un periodo de tiempo más prolongado, es así como las comunidades que se fueron asentando en el sitio designaron como su nombre la preparación de este alimento.

Micoahumado se encuentra enclavado en lo alto de la Serranía de San Lucas, gracias a su geografía escarpada y llena de vegetación tiene una buena reserva hídrica que cae hacia el valle del río Magdalena, además posee varios pisos térmicos donde el grado de humedad es distinto y permite que existan tipos de suelos diversos, evidente en su color que va variando en el ascenso desde Morales hasta las veredas altas del corregimiento, gracias a esto nos encontramos con un suelo capaz de germinar y producir distintos tipos de alimentos, en la actualidad los habitantes de Micoahumado cultivan frijol, producto que comercializan hacia afuera de la zona, también se encuentra el plátano, la yuca, cacao, maíz, algunas plantas aromáticas, pero a diferencia del frijol este se cultiva para consumo interno o para comercio en zonas aledañas, pues hay varios factores importantes a tener en cuenta a la hora de la posibilidad de sacar los productos del Corregimiento, como lo es el mal estado de las vías que entorpece el transporte de los alimentos, la falta de electricidad para tener un buen sistema en la cadena de frío, además es importante comprender que la posibilidad de transformar el alimento para ser comercializado de otro manera es limitada, ya

sea por el desconocimiento de propiedades y posibilidades del alimento, o razones vinculadas a las dinámicas del territorio en relación a su identidad, este aspecto se abordará más adelante, y será un aspecto específico del desarrollo de un capítulo; el ejemplo más claro de esta situación es el poco cultivo de frutas que se evidencia, como no ven una posibilidad de rentabilidad en ello, mucho menos le encuentran razón de ser dentro de su consumo cotidiano.



A orilla del río grande de la Magdalena se encuentra el inicio del camino que lleva al Corregimiento (Fotografía 2), el cauce del río pasa a una considerable distancia de la cabecera corregimental, donde se encuentra ubicada la escuela, sin importar la distancia que lo separe de las comunidades que habitan Micoahumado, la relación de estos con el río no es clara ni hace parte de su composición de identidad, aun así el río es de vital importancia por varios motivos, el primero de ellos es la posibilidad de conexión y traslado, inicialmente al casco urbano de Morales y al resto de municipios aledaños donde se accede a los servicios que no se encuentran dentro del corregimiento como lo es la salud, trámites institucionales y abastecimiento de enseres. El segundo motivo, es que a través de este tenemos la entrada de los alimentos, que en su mayoría provienen

de Aguachica, Gamarra u Ocaña y pasan en lancha de un lado a otro; además de permitir también la salida de lo que se cultiva en Micoahumado.

En conjunción con estos dos motivos, se da un tercero en relación a las dinámicas que la violencia ha instaurado en este territorio, es entonces cuando el río se convierte en un espacio de batalla, donde los actores armados entran en disputa por la posesión del control, afectando directamente a la población civil; este poder se ha expresado a lo largo de la historia en el asentamiento de los grupos armados en la ribera del río, impidiendo que se den los flujos que se mencionan anteriormente, refiriéndonos al significado del río.

Es así como el agua del río Grande de la Magdalena que pasa cerca al corregimiento de Micoahumado, se convierte en símbolo de conexión y desconexión en una misma medida, dicotomía que se ve reflejada en el territorio de diversas maneras, pues este territorio nos habla de conexiones sociales bastante amplias, pero a su vez nos muestra un panorama de desconexión en múltiples esferas; acercándonos a la comunidad de Micoahumado, nos encontramos con que para ellos uno de los principales factores que habla de la desconexión del territorio con el resto de Colombia, es la ausencia de una red que permita que en esta zona haya señal para internet y llamadas, asunto que limita la manera en que estos se comunican con otros territorios, y que no puede estar presente en el Corregimiento por asuntos que responden a las lógicas de guerra en las cuales se encuentran inmersos, sin embargo analizando y caminando el territorio es inevitable no pensar, que si bien este es un elemento importante, no es lo único que genera desconexión en esta zona, a esto se le suma las ausencias estatales en sus representaciones institucionales, así como la falta de infraestructura, siendo el sistema de vías de acceso, y redes de transporte lo más precario para la movilidad de las gentes, productos, intercambios. Uno de los problemas que se desprende

de esta situación es la dificultad con la que las/os estudiantes de la IE Micoahumado, logran llegar a la sede escolar, mucho más en días de lluvia, es una de las razones de desescolarización, pero también podemos sumar más dificultades en estas geografías escarpadas y aisladas de los centros urbanos, como la poca inversión que se da a la Institución educativa para que este se convierta en un espacio de redistribución del conocimiento que conecte a los chicos y chicas, en general a toda la población con otras realidades.

Micoahumado se encuentra dividido entre la cabecera municipal, que a su vez se divide en barrios, Y algunas veredas aledañas, no se sabe con exactitud la cantidad de habitantes que tiene el corregimiento ya que en la documentación rastreada del municipio, la información que hay sobre Micoahumado es escasa, y la poca que se encuentra es muy antigua; el casco urbano del corregimiento no está organizado estructuralmente bajo la lógica de plaza que conocemos comúnmente en nuestro país, sin embargo así es reconocida por los habitantes corregimentales, es el centro de encuentro, siendo el coliseo: una cancha de fútbol, con amplias gradas a la derecha, un escenario al fondo realizado en concreto, el lugar que cuenta con las características para ser utilizado no sólo como escenario deportivo si no de reuniones, y de gran importancia a los ojos de la comunidad, donde se dan cita para sus encuentros y ordenar su vida social, y donde la junta de acción comunal, da respuesta a las múltiples necesidades que surgen dentro de Micoahumado, es la que convoca a sus habitantes dentro de este espacio para los eventos de participación colectiva. La junta de acción comunal es el ente organizativo dentro del corregimiento que busca cumplir papeles que en otros contextos los realiza la institucionalidad, esto se da gracias a los acuerdos locales desde los cuales se reconoce en estos un poder que puede regular la convivencia entre los habitantes, se permite que genere una renta a partir de determinados productos o de actividades que ayuden a sostener los gastos que surjan dentro de la misma comunidad, además son los mediadores

entre la comunidad y las organizaciones que están por fuera del territorio como ONG's, Corporaciones o programas nacionales con centros administrativos lejanos, son ellos quien comunican las decisiones que se toman en colectividad.

Como se mencionó anteriormente este corregimiento tiene un tejido comunitario bastante fuerte, que se ha consolidado de esta manera gracias a las ausencias estatales que ha tenido el territorio, por esto encontraron en la unión de los pobladores una salida para solucionar los problemas y construir desde la colectividad, se hace entonces imperante mencionar que estos vínculos también han estado mediados en una gran proporción por el movimiento religioso pentecostal, el cual constituye la religión mayoritaria en el territorio, estableciendo los soportes morales, los criterios y reglas de convivencia social, su nivel de incidencia en la comunidad alcanza para cobijar la cotidianidad en las decisiones básicas, incluso hasta llegar al destierro como una consecuencia al incumplimiento de sus preceptos, o sometiendo al escarnio público a quienes se salgan de estos.

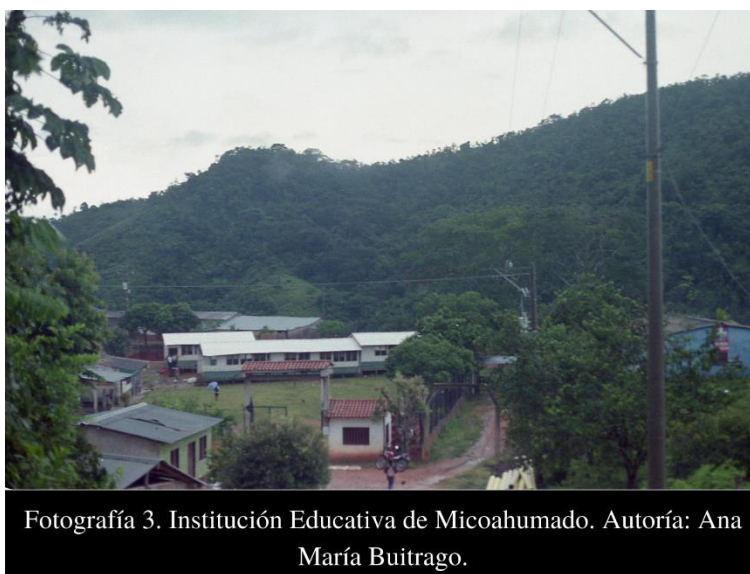
El conflicto armado colombiano se ha manifestado visiblemente en este territorio especialmente en los inicios del siglo XXI, la presencia de grupos armados al margen de la ley y dentro de ella, han condicionado las dinámicas de existencia de la población a un nivel tan profundo, que ha llegado a permear las mentalidades de los habitantes en su forma de interactuar en la cotidianidad, esto se ve reflejado en el trato que se tiene en relación con el otro, atravesando desde las palabras hasta la corporalidad, evidenciando los niveles de violencia que se dan allí, los cuales no son solamente físicos sino también simbólicos, ya que Micoahumado es un territorio que se ha ido consolidando en el desacomodo del destierro, la violencia experimentada en este despojo los acompaña, no se reduce solo a la influencia de los grupos armados, sino que también es una carga que traen consigo desde sus territorios de procedencia, y se ha vuelto parte de su construcción de identidad.

Capítulo 3: Labrando la tierra

Conociendo la escuela rural

Nuestra expedición hacia el territorio de Micoahumado comenzó con la imaginación, pues la pandemia por Covid-19 que aún estaba muy latente al inicio de esta Práctica, y la gran distancia con relación a nuestros lugares de residencia, no permitió que los primeros encuentros para comenzar a construir este proceso formativo fuese presencial, y es por esto que se vuelven pertinentes las metodologías que se retoman en este trabajo y permitieron nuestro acercamiento al territorio a pesar de los múltiples obstáculos que se presentaron; inicialmente los vínculos se establecen de manera administrativa a través de la Institución Educativa de Micoahumado y la Universidad de Antioquía, en las manos del rector (E) Rubén Estrada y la profesora Clara Grisales, con la intermediación de uno de nuestros compañeros de práctica, Marlon Osorio, quién es habitante de Micoahumado. A partir de este primer acercamiento podemos conocer la realidad de la escuela rural que se encuentra lejana en relación a los centros urbanos, pues se evidencia que dentro de los trámites burocráticos que se deben realizar para obtener los convenios institucionales hay un mismo rasero en la documentación solicitada y se pretende que la escuela rural tenga los papeles al día con la misma agilidad que una institución que se encuentra enmarcada en las lógicas de la ciudad, haber visualizado estas dinámicas nos permite pensar a profundidad lo que significa la educación a lo largo y ancho del territorio colombiano en sus múltiples formas, es lograr la comprensión de que básicamente estas escuelas penden del nivel de voluntad y la capacidad de gestión de los directivos y docentes que le componen, aquí tenemos un escaso acompañamiento de entes municipales o sectoriales que brinden capacitación y asesoría a un nivel educativo, para el

caso de algunos municipios existen secretarías de educación, pero no es una constante en todo el territorio nacional, es el caso de Morales, municipio al cual pertenece el corregimiento de Micoahumado, y para quien la actuación sectorial educativa en su ejercicio administrativo se encuentra en el nivel departamental, con lo cual la distancia con los territorios resulta más que amplia, inexistente, dejando a la institución bajo la informalidad e inconsistencia con el papel estatal que cumple, sin atender a los criterios básicos de organización administrativa que demanda la lógica sectorial, es por ello que nos encontramos con una desactualización frente al PER- Proyecto de Educación Rural-, los proyectos pedagógicos, el manual de convivencia entre otros elementos que son necesarios para lograr una coherencia e ilación entre todos los actores de la comunidad educativa, y sin la necesidad visible de responder a los criterios organizativos, y en el limbo respecto a su pertinencia educativa frente al territorio.



Otro de los aspectos a tener en cuenta cuando pensamos en la escuela rural en este caso la de Micoahumado (Fotografía 3) es el papel que puede, o no, cumplir una estructura física en el desarrollo de las actividades escolares, pues si bien desde la pedagogía social se puede comprender la escuela como una construcción simbólica, y en la cual la formación se puede generar en

multiplicidad de entornos, se vuelve necesario pensar en la importancia de contar con espacios de calidad y dignos para las personas que habitan esa escuela, no estamos hablando necesariamente de la existencia de laboratorios, salas de sistemas, bibliotecas y demás espacios que “complementan” el aprendizaje en aula, aunque este debería ser el ideal, nos referimos específicamente a suplir las necesidades básicas como los son el buen estado de las edificaciones, de las condiciones sanitarias y demás enseres necesarios para equipar la escuela, pero no existe acceso a tal cosa, los docentes que habitan la institución se ven en la necesidad de aclarar dentro del PER el estado precario en el cual se encuentra la institución, sobre todo en infraestructura sanitaria; cuando notamos la ausencia de todo esto, nos supuso el olvido al cual se ha condenado la ruralidad y con ella a su escuela, nos enfrentó y confrontó con la realidad de nuestro país, donde la mayoría de las veces no se lee el territorio para responder así a sus necesidades, se dejan de lado las dinámicas que impone la dispersión geográfica de nuestros asentamientos, y es que pensar en una pertenencia geográfica en relación a la escuela no es un capricho, desde la misma construcción epistemológica de la geografía se habla del vínculo existente entre el medio y los sujetos, la realidad de la mayoría de las escuelas rurales es que no son pensadas en función de esta relación, se construyen dando la espalda al territorio, el caso común es encontrar que se levantan en lugares muchas veces donados por pobladores, por iglesias, el terreno está en préstamo por una familia, en comodato, etc., son muchas las maneras en que se puede presentar la existencia de la escuela, sin que responda a la planeación de un espacio, sino como respuesta remedial a la demanda de una comunidad que quiere sentirse incluida en las dinámicas estatales. En Micoahumado encontramos que la Institución Educativa está ubicada en el casco corregimental en la parte baja del mismo, finalizando una de las pocas pendientes que encontramos en el espacio, ésta condición en conjunto con la alta precipitación de la zona, y el tipo de suelo poco absorbente, hace que el piso de la

escuela, exceptuando las aulas de clase, frecuentemente esté anegado y lleno de lodo, propiciando accidentes si no se camina con extremo cuidado, esta misma situación también se vive a gran escala en todo el corregimiento.



Fotografía 4. Estudiantes en el transporte interveredal. Autoría: Mateo Grajales

Las vías de tránsito para los estudiantes de veredas lejanas representan un gran peligro e impiden que asistan a la escuela los días de lluvia fuerte y a pesar de la existencia de un transporte interveredal (Fotografía 4) que les moviliza, ni siquiera este puede transitar con seguridad durante estos días, aunque el PER dice que existen 9 escuelas de carácter veredal, en nuestra visita al corregimiento no pudimos recorrer estas escuelas, así que afirmar o negar su existencia no se torna posible en esta investigación, sin embargo la documentación oficial, que aunque está desactualizada, es nuestro acercamiento más próximo a la formalidad, habla de su existencia, lo que hace indispensable pensar en el estado actual de estas sedes, en sus condiciones y regularidad en el funcionamiento, para que los niños y niñas de primaria puedan acceder a ellas, y no tengan que desplazarse a la centralidad, ya que de manera obligatoria cuando se pasa al bachillerato, los y las jóvenes que deseen continuar su formación deben desplazarse al casco corregimental, son estas

situaciones que nos hablan de la poca capacidad que existe en la escuela para pensar sus implicaciones a nivel del territorio.

En concordancia con lo anterior, los maestros y maestras que habitan las escuelas rurales tienen unas condiciones especiales y diferenciales a los maestros que llevan su práctica pedagógica en la urbe, esto se ve reflejado en varios aspectos que mencionaremos con el fin de comprender un poco más las dinámicas de una escuela como la de Micoahumado, los maestros de la ciudad, aunque no es el deber ser, suelen desconocer algunos elementos territoriales de la zona en la cual se encuentra ubicada la institución, gracias a las lógicas de distancia que se han creado entre el entorno y los actores institucionales, estos ven en la escuela un espacio diseñado netamente para el aprendizaje de contenidos, sin tener en cuenta otras lógicas que se dan alrededor de estas, es así como el maestro se convierte simplemente en un instrumento que responde a necesidades y realidades muy específicas, caso contrario se da en la ruralidad, el maestro debe comprenderse a sí mismo dentro de las lógicas de un territorio donde sus demandas son mucho más latentes, por eso se ve en la necesidad de caminar y conocer, para así encontrar el rastro de sus estudiantes y desde allí construir escuela para todos, además como se ha venido mencionando, la escuela es quizás el único rastro de institucionalidad dentro de ciertos lugares, y es así como el maestro se convierte en un todo para una comunidad que siente que la estatalidad le ha dado la espalda, además encontramos en esto, la figura socio- histórica que ha cumplido el maestro como sujeto de saber ya que estos cumplen papeles más allá del acto de dictar una clase.

Viajando con la mente, leyendo el territorio



Fotografía 5. Primera carta taller para los tutorados de Micoahumado. Autoría: Katherine Pérez.

Retomando la forma desde la cual empezamos a leer el territorio, fue el material bibliográfico quien nos acercó a Micoahumado y a su vez a las perspectivas teóricas y metodológicas que nos ayudaron a tejer esa relación comida-educación, que fue nuestro horizonte a seguir, es así como la pedagogía social y las epistemologías de la comida se volvieron nuestras lecturas diarias para después realizar grupos de discusión con nuestros compañeros, y construir conocimiento colectivo que permitiera alfabetizarnos en este nuevo camino y a su vez adquirir las herramientas necesarias para nuestros primeros encuentros con la comunidad; al cabo de un mes de comenzar la práctica conocimos el listado de estudiantes de sexto grado con los que íbamos a trabajar, se asignaron entre 5 y 6 estudiantes (Tutorados) a cada uno de los maestros en formación (Tutores) para así empezar a consolidar la relación cara a cara que pretende esta expedición y que se logra en este caso a partir de la primera herramienta utilizada "Carta taller" (Fotografía 5.) , la cual, en primera instancia es la oportunidad de presentarnos a cada uno de nosotros con nuestros tutorados, referenciando nuestra ubicación geográfica para así generar una percepción del espacio e ir conectando los territorios, también se contó un poco de nuestra relación con el maíz que nos permitió narrar a América y a nosotros mismos como "Hombres y mujeres del maíz", a su vez cada tutor previamente

eligió una especia, la estudio y compartió mediante esta carta con sus tutores para así narrar los sabores del mundo, para finalizar, esta carta taller contenía un reloj, que servía de orientación para la realización de “Un día en la vida de”, allí se pretende que los estudiantes nos cuenten los alimentos que consumen durante el día, de dónde obtienen estos alimentos, quién los prepara y con quién los comen, todo esto para empezar a acercarnos a los elementos que se cultivan y consumen en Micoahumado, lo que nos permitió comenzar a analizar las relaciones de identidad que se tejen con la comida y el territorio, que a su vez nos hablan de las lógicas globales y locales que se dan allí.

Con esto en mente, se hace pertinente señalar que las primeras ideas, análisis y producciones al respecto del territorio y su relación identidad/comida, se hace netamente a partir de la visión de los habitantes, de las narraciones que ellos construyen de sus espacios habitados y de unas cuantas fotografías proporcionadas por nuestro compañero Marlon; la construcción del conocimiento que empezamos a generar del territorio dentro de Expedición Dignidad se hace entonces, a partir del análisis de fuentes secundarias, intermediadas por un imaginario producto de la apropiación que cada miembro hizo de la información suministrada y leída, esta situación se hace evidente a partir del taller “Territorio”, este taller se realiza a partir de un juego grupal, que utiliza un dado, con el cual se va sumando o restando de acuerdo con el lado que por azar corresponda, los lados indican si se toma o se pone, y define la cantidad de veces en la que puedes hacerlo, según sea el caso (Ej: Toma todo, Toma 1, Pon 2, Todos ponen, etc.) y cada participante tiene tarjetas en blanco, el objetivo de este juego es crear un territorio “ideal” a partir de las preconcepciones que cada uno tiene sobre lo que debe estar presente en este para que sea digno de habitar para las personas, este taller se empezó a llevar a cabo y fluyó con normalidad dentro de los subgrupos formados, al momento de socializar y analizar el proceso, nos encontramos con una visión muy tradicional de

lo que se supone debería estar instalado en un territorio: escuelas, hospitales, casas, vías, etc. fueron los grandes protagonistas de este encuentro, se le dio gran importancia a la infraestructura de esta población ideal, dejamos de lado otros elementos que son de vital importancia, como los recursos naturales, los centros de abastecimiento, lugares de carácter cultural o simbólico, pero hubo un elemento lejano a nosotros durante todo el juego y fue la incapacidad de generar una ubicación espacial de los elementos creados para ese territorio, esa noción básica de conocer distancias o priorizar elementos que nos abandona hasta en un simple juego, es la forma más fácil de ilustrar por qué dentro de nuestros territorios no existe una real coherencia en las obras, propuestas y programas que se buscan llevar a cabo, no son acertadas porque a la hora de su creación dejan de lado muchos conocimientos necesarios, por ejemplo la geomorfología para la construcción de infraestructuras, las prioridades reales para ejecutar programas de bienestar social, en general es pertinente propiciar análisis integrales frente a los espacios y personas que le habitan para poder atender los territorios; este taller nos desacomodó, nos hizo reflexionar y además nos dejó en una posición del desconocimiento frente a lo que significa vida digna para las personas dentro de un territorio, además fue el primer acercamiento para intentar dimensionar lo que era Micoahumado, sus distancias, sus espacios, la fauna y flora que allí podríamos encontrar, esto con el fin de realizar el contraste cuando se emprendiera el viaje, y aún con el taller en mente, llegar al territorio significó darse cuenta de que aunque se visualice al pie de la letra lo que dicen otros del territorio, este es distinto, las dimensiones cambian, los enfoques cambian, fue darnos cuenta que en la bibliografía consultada nos hablan de la cercanía del río Magdalena, por ende nosotros teníamos presupuestado que este pasaba en un extremo del Corregimiento, que era realmente cercano, pero la verdad fue recorrer un trayecto aproximado de 3 horas para llegar al borde del río y navegar; poner en diálogo estas dos formas de leer el territorio hace parte del ejercicio investigativo y metodológico que busca

lograr este trabajo, acercarnos a las múltiples dimensiones que nos propone una lectura territorial para que lo que se construya, tanto a nivel social y escolar, no violento ni sea ajeno a lo que ocurre dentro de las comunidades.

Después de reconocer el contexto de la escuela en relación al territorio, la pregunta por la identidad cobra sentido, sobre todo después de considerar que este cuestionamiento en la escuela colombiana, es fuertemente influenciado por la interrelación que existió, y que existe, entre educación- religión, debido a esto, acordamos la necesidad de otear en la relación que se construye bajo los valores cristianos en relación con la identidad, siendo formulados en la escuela a través de lo vocacional en la constitución del sujeto que es formado, con lo cual se advierte una transversalidad en el desarrollo escolar, sin que esto necesariamente tenga asiento en el currículo de manera explícita, lo podríamos considerar un rasgo oculto de la estructura escolar en nuestro país, subyace a la formulación de valores comprometidos con el maestro en el aula para ejercer un vínculo de control y obligatoriedad en consonancia con los presupuestos morales y religiosos de la comunidad. Así las cosas, la identidad como concepto se traslada a una serie de lista de chequeo sobre las fórmulas de la cultura, siendo esta definida por una suerte de permanencias en la tradición que se agota en los preceptos religiosos, que para el caso de Micoahumado, se adscriben en las iglesias cristianas pentecostales, cuadrangulares, y en menos representación, católicas.

Y para poder dar cuenta del peso de esta relación en el territorio, baste señalar que nuestra presencia generó un impacto significativo, no solo por ser extraños y llegar al territorio, sino por las marcadas diferencias en los estilismos y formas estéticas de representar nuestro cuerpo, la presencia de tatuajes, los cortes de cabello en las mujeres con rapados no usuales para quienes consideran que una mujer solo puede llevar el cabello largo, una característica común en el corregimiento, donde

no tuvimos encuentro alguno con mujeres de cabellos cortos, la presencia de piercing, en fin, una corporalidad descrita como confirmación de la identidad que se construye en el tejido social.

Nuestra presencia constituía una irrupción, una manera de comprender la confirmación de la identidad, marcada como suele serlo, en la relación dialógica con la diversidad, pero que se exagera cuando se busca preservar y mantener, y para ello la escuela como institución, suele ser la custodia de la tradición, reproduciendo en el orden del ritual lo que significa hacer parte de un territorio, con ello indicamos que entrar a la escuela desde nuestras estéticas, como cuerpos otros, que consolidan un discurso que para el caso de Micoahumado es distante, hace parte del desacomodo, donde constituimos por algunos días lo exótico de la diferencia, y como suele acontecer en estos casos, las miradas de recelo, las advertencias para niños/as por parte de maestras/os, padres, madres, sobre las amenazas que llegan desde afuera, no se hicieron esperar, pero al mismo tiempo la curiosidad y necesidad de saber más sobre el que llega, es la muestra clara de esa tensión que produce el encuentro con el otro, y que se propone como un conflicto en el que las partes en relación deben propiciar el encuentro para una acción comunicativa que constituya una voz reconocible que se vuelva identificable para hacerla posible en el reconocimiento.

Así las cosas, era visible que el papel de Marlon, nuestro compañero de Práctica, y alguien propio del territorio, era fundamental, pues restaba amenaza a nuestra presencia y servía de mediación para este reconocimiento, fundamental en lo que implicaría en adelante la acción educativa, pues solo es posible esta relación si en ausencia de conocimiento del otro no siento miedo. Lo que no significa que la prevención se vaya, es solo que puede tramitarse con quien la produce, es lo que implica entrar en diálogo.

Ver el territorio en la distancia, o ejercer el territorio, son dos aspectos contenidos en la relación que es necesaria a cualquier proceso investigativo del orden social, pues no es soslayable lo que nuestro cuerpo implica en su construcción, la manera como hacemos parte funcional de la relación cotidiana sobre la representación habrá de cobrar sentido en la acción educativa que precisa de la reciprocidad, y que nos propone con la comida, en este caso como nuestro objeto de estudio, una mayor materialización de la relación cara a cara para realmente atender a una reciprocidad que nos otorgue dignidad. De tal suerte que no solo es entonces comprender el territorio, sino vivirlo a través de la relación ejercida con niños/as en la institución educativa, con los jóvenes y mujeres del corregimiento, y por supuesto, cabe señalar que en nuestra propuesta formativa, la afectación es en doble vía, porque nuestro mundo se implica y desacomoda, por tanto requerimos acompañarnos para lograr comprender la dialogicidad de esta labor educativa.

Si la amenaza de lo extraño se hizo visible en los comentarios de los cuales niños/as hicieron eco mientras nos encontrábamos en el aula, la proximidad fue asumiéndose conforme la comida era la que iba tejiendo la relación. Niños y niñas llegaban a sus casas a conversar con sus padres, madres, abuelas, tías y tíos sobre lo que estábamos trabajando en el aula, y pronto se fue generando una conversación enriquecida por los relatos que señalaban la importancia de la comida, pero sobre todo la manera tranquila con la que iban contando sus historias y que en muchas ocasiones fueron el motivo para generar una conversación familiar y de propio reconocimiento. Se trataba de contar sus historias no para otros sino para ellos mismos, la comida les enrostraba el presente de su vida social, y les permitía pensarse y generar preguntas que no se había ocurrido o atrevido a realizar.

Este encuentro nos propone entonces a través de la comida, no solo la manera de abordar diálogos entre la escuela y la comunidad, en estos relatos enriquecidos por la memoria de quienes participan,

sino la transversalidad en el proceso formativo de contenidos que de otra manera no son fáciles de abordar en el aula. La comida constituye una estructura fundamental para razonar y convertir los contenidos curriculares en circuitos donde el cuerpo adquiere presencia en tiempo presente para habilitar la comprensión de lo que a veces puede presentarse con mayores obstáculos para la formulación, y es menester decir que no hay contenido escolar que se escape a los planteamientos epistemológicos de la comida, bajo el cuerpo activo de quien participa en la acción de comer.

En ese sentido, con el fin de construir un proyecto pedagógico de aula que busque problematizar la construcción de identidad que se pueda dar en Micoahumado, ahondaremos en la comida como acción educativa, en sus procesos y relaciones que nos permitan una mayor contribución a una educación pertinente, enrostrada en tiempo presente, donde cada sujeto en formación encuentre la relevancia de su temporalidad histórica, así las cosas, los tutorados y tutoradas de este planteamiento expedicionario no tengan que esperar la promesa futura de la educación, sino que puedan ejercerse en tiempo presente para dignificarse.

Capítulo 4: Echando raíces

Identidad a partir de ellos.

Habitar un territorio que se ha ido configurando desde sus inicios gracias a la recepción de personas de distintas regiones del país, donde los dialectos, sabores, costumbres y tradiciones varían a veces drásticamente entre una y otra, ha logrado que los habitantes de Micoahumado se perciban a sí mismos en términos de una amplia diversidad, esto se pudo ver reflejado en las muchas conversaciones que mantuvimos con distintas personas, mejor no lo pudo decir Doña Aracely¹.

¹ Con el fin de proteger la identidad de las personas con quien tuvimos contacto y son citados en este trabajo se han nombrado de manera distinta a sus nombres propios.

cuando mencionó “yo soy un salpicón” haciendo referencia a que nació en un lugar, luego se desplazó a otro, conoció a su esposo en uno diferente, y finalmente sus hijos nacieron en Micoahumado, aquí en este pequeño fragmento se teje la narrativa de este corregimiento, un lugar al cual llegan muchas gentes, de muchos lugares, que han recorrido muchos otros pero que siempre están en busca de un sitio donde puedan anclarse y desde allí seguir con su construcción propia y social; a pesar de esa diversidad, al adscribirse a Micoahumado sus habitantes se ven convocados a hacer parte de una sociedad organizada fuertemente por el trabajo comunitario, mínimamente desde el sector más operativo, que es prestar su fuerza de trabajo para arreglos que beneficien a toda la comunidad, de igual manera la fe cristiana, a través, como ya lo indicábamos anteriormente de las iglesias pentecostales y cuadrangulares, es un elemento que atraviesa la construcción de identidad de los micoahumaenses.

Las nuevas generaciones de Micoahumado tienen dentro de su discurso nombrarse a sí mismos “Netos de Micoahumado” haciendo una distinción entre sus antepasados, mayoritariamente provenientes de otros territorios, con este término pareciese que separan las costumbres y tradiciones de otras regiones que alimentan su composición identitaria, permitiéndoles hacer la separación entre nosotros adentro y ellos afuera, que se hace evidente en el territorio, a manera de ejemplo, en la forma en que nombran sus lugares, en Micoahumado todos los nombres de los barrios del casco corregimental hacen referencia a hechos, personajes o circunstancias que han atravesado ese espacio, tales como: Telecom, barrio en el cual se encontraba ubicado una cabina para llamadas telefónicas de esta compañía, Filo de hambre, barrio que en determinado momento fue habitado por personas de bajos recursos, por ende nos habla de la difícil condición que poseían

para conseguir alimentos y finalmente, Samurai, barrio donde vivía un señor que llamaban por este apodo y enseñaba artes marciales a los niños, esto marca la diferencia en relación a lo que encontramos en ciudades capitales, en las cuales su manera de nombrar hace referencia a hechos históricos nacionales como batallas, próceres de libertad e incluso personajes alusivos a la fe católica, lo dicho anteriormente nos permite visualizar las percepciones espacio-temporales que se crean dentro de Micoahumado, esta situación puede estar condicionada por su aislamiento geográfico o debido al despojo que muchos de sus habitantes sufrieron para llegar aquí, quienes dentro de esas dinámicas de movilidad constante prefieren vivir dentro de las lógicas del presente.

Sin embargo, para hablar de la identidad de Micoahumado también es importante tener en cuenta lo que no se nombra en una conversación casual, o que no es visible durante la observación in situ, si no que requiere entrecruzar información obtenida de las distintas técnicas empleadas en el levantamiento de información para la presente investigación, y a partir de ese procesamiento relatar esos otros aspectos que dan vida a la identidad con relación al territorio, teniendo en cuenta que:

Quando hablamos de un territorio, buscamos la manera cómo este se configura, dónde se ubica su centralidad, qué tipo de relaciones se tejen para señalar el adentro y el afuera, lo cual constituye su identidad, además de su condición sedentaria o nómada, porque el espacio en la conformación del territorio se mueve tanto como los sujetos que le dan sentido, o se fija, pues siendo una denominación planteada desde el espacio, éste podría pensarse estático, sin embargo, el territorio está contenido en relación a los sujetos, quienes le dispensan su existencia y designación cultural. (Grisales, 2021, p. 1)

En esa interrelación que hacen los micoahumaenses con su territorio, se evidencian algunas distancias frente a ese espacio habitado, frente a la cotidianidad que les transcurre y que en fin último les configura como sujetos; el primer aspecto hallado, es la forma en la cual la comunidad

crea el relacionamiento con el Río grande de la Magdalena, los habitantes pasan por alto las implicaciones que tiene este sobre el Corregimiento, lo cual se torna paradójico a la luz de un país como el nuestro, en el que existe una amplia presencia de ríos, y sin embargo no parece decirnos nada, pues nuestros caminos llegan hasta las orillas de estos y a partir de allí vemos en ellos una amenaza, sea por inundaciones o por la imposibilidad que representan para salir de un territorio, ignorando por completo la posibilidad que tienen para vertebrar las zonas más recónditas del país, además de llevar en sus aguas una fuente rica en nutrientes como lo es el pescado, un alimento que en Micoahumado se consume poco o nada, dejando claridad de cómo se vive a espaldas de un río que a pesar de no ser tenido en cuenta es la puerta de entrada a este corregimiento y sin él se cierra toda posibilidad de ingreso o salida de allí.

El segundo elemento que nos permite estudiar la compleja relación que se tiene con el territorio, podemos vislumbrarlo precisamente a través de la comida, se creería que Micoahumado al estar poblado por personas que vienen de partes tan distintas de Colombia tendrían dentro de sus cocinas muchas recetas que nos hablasen de esas hibridaciones que se han tejido con las cargas culturales que traen los sujetos de sus anteriores lugares de asentamiento y las nuevas que se dan en Micoahumado, y así nos lo dice Doña A.R. *“Entonces la cultura aquí es diversa y al ser diversa: pues uno dice, bueno, hablando de alimentación, es muy diferente las alimentaciones de una región a otra región”* pero la realidad es que no es así, la comida en este corregimiento está completamente atravesada por el frito y el azúcar, dos elementos que quizás de una manera inconsciente para los sujetos, juegan el papel de ocultar los sabores propios del territorio, no permitiendo que las preparaciones tengan un sabor más allá de lo invasivo que pueden ser estos, tanto el ingrediente, como el tipo de preparación; existen varias razones por las cuales se desligan de lo que eran y se niegan a construirse a partir de ello, una de ellas es la temporalidad que se da dentro de las cocinas

de Micoahumado: la de la inmediatez, pues no existe en los sujetos un deseo por vincularse al espacio de la cocina sino más bien desprender toda relación que se puede dar allí, dándole un significado que no va más allá de ser un espacio para preparar alimentos que suplan las necesidades básicas de las personas y que no requiera un vínculo, lo paradójico de todo esto es que dentro de las conversaciones que se dieron con algunos miembros de la comunidad, existía en su discurso un común denominador que mencionaba que en Micoahumado no había nada que hacer y sin embargo siempre están moviéndose bajo las lógicas de la rapidez; otra de las razones está ligada a los procesos de destierro por los cuales han pasado muchas de las personas que habitan este corregimiento, los cuales han significado dolor, todo esto gracias a que dentro de las lógicas del desplazamiento forzado hay una necesidad imperante de olvidar y desligarse de todo aquello, ya sea simbólico o material que en algún momento significó dolor, esto incluye, las recetas, los relatos, y el territorio en general, quedando de esto solamente un sentimiento de anhelo, este es un aspecto clave en la composición cultural de Micoahumado en el que ahondaremos más adelante.

Enrutante.

Con el taller “Un día en la vida de...”, que fue el primero en trabajarse a través de las cartas que se enviaron a Micoahumado como primer contacto, comprendimos las implicaciones de abordar los talleres como una técnica en la cual el conocimiento confluye y se genera entre las partes participantes, sin necesidad de que se torne magistral en la voz de las personas que le dan dirección a este espacio, con el taller como técnica, encontramos la facilidad de traer a colación la cotidianidad sin que cumpla un carácter meramente anecdótico, más bien a través de este buscamos que se ponga este saber en conversación con las construcciones metodológicas y conceptuales que se elaboran para este, con lo anterior, es como obtenemos nuestro primer gran hallazgo, de la mano

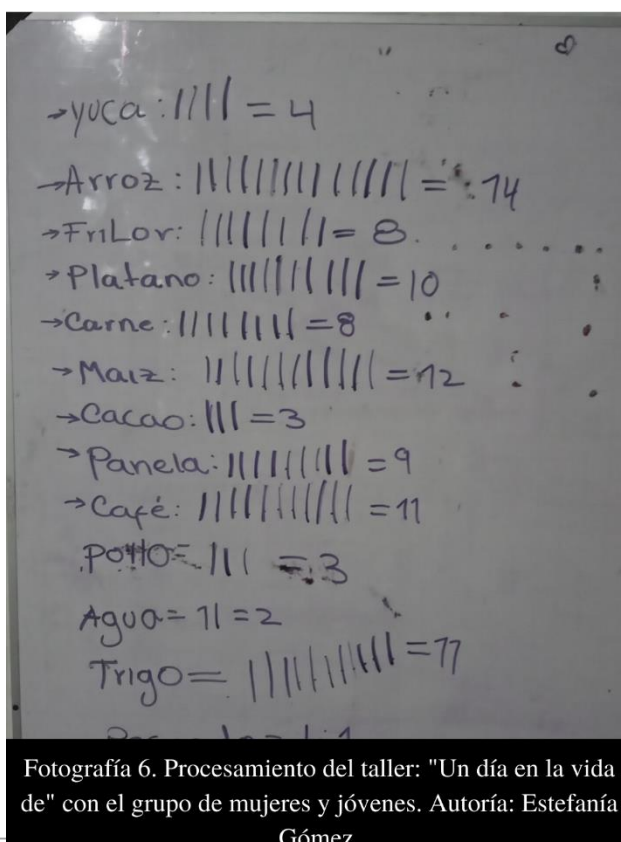
del relato sobre los alimentos que niñas y niños de sexto grado consumen en un día cualquiera de su vida; con esta información recolectada comenzamos a construir la relación entre comida-identidad que va deviniendo en Micoahumado a través de lo que dentro de Expedición Dignidad se denomina ‘Enrutante’.

El Enrutante, es una construcción de orden metodológico, donde a partir de la síntesis y procesamiento de la información suministrada por las comunidades con las cuales Expedición Dignidad trabaja, se observa, de acuerdo con la regularidad del consumo cotidiano, un alimento que nos permite crear una línea de profundización, desde la cual podemos analizar y comprender muchos de los factores que rodean una comunidad y su territorio, tales como los geográficos, históricos, sociales y comunitarios. Muchas veces debido a la normalización de los alimentos, o a otras situaciones como la vinculación con el cultivo que se produce, los habitantes dan por sentado la predominancia de un alimento, pero esto podría no ser coincidente con el consumo regular de un alimento, que es el hallado a través de la técnica aplicada, de donde se desprende un reconocimiento para interlocutar con los órdenes establecidos, que pueden, como ya se advierte, no coincidir con las maneras en las que la comunidad se relata. Es así como dar con este enrutante, nos propone indagar en la cotidianidad, en las rutinas alimentarias, y observar con atención las maneras en las que se consolidan los aspectos dietarios de cada una/o de los participantes en el taller de “Un día en la vida de”, cuya disposición temporal supone atravesar el día de cada participante con las ingestas realizadas, y relacionar estos resultados con las del grupo a quienes se les propone su realización, que han de tener como aspectos compartidos la adscripción al mismo grupo social, con lo cual comparten una temporalidad y un territorio que los conecta.

Para efectos de esta técnica los datos son suministrados por nuestros tutorados y tutoradas, en el primer caso de aplicación, pues también se replicó con jóvenes y mujeres del corregimiento; la manera como se ordena la información es a través de una matriz, donde se ordena la composición de los alimentos que se consumen por segmentos horarios de tres horas hasta llegar a las 24 horas en las que ordenamos el día. El resultado obtenido por cada segmento se ordena y compara para señalar las regularidades, frecuencias, maneras de nombrar, tiempos señalados para las ingestas, procedencia de los alimentos, entre otras variables que se proponen a esta segmentación.

El resultado general nos da como enrutante para el corregimiento de Micoahumado el arroz.

Alimento	Cantidad de veces mencionado
MAÍZ	16
TRIGO	29
ARROZ	37 aquí está el Enrutante
HUEVO	6
CAFÉ	12
CHOCOLATE	8
QUESO	21
LECHE	3
SUERO	1
FRESA	1
TAJADAS Y PATACÓN	24
CHITOS	6
POLLO	7
GALLINA	1
CARNE	13
PESCADO	1
SALCHICHÓN y SALCHICHAS	4
AGUACATE	1
PICADA	3
AGUAPANELA	6
FRIJOL	11
YUCA	11
LENTEJAS	3
ARVEJAS	1
PAPITAS	3
AVENA	4
DULCE, GOLOSINAS Y MEKATOS	10
SOPAS	7
JUGO	6



Fotografía 6. Procesamiento del taller: "Un día en la vida de" con el grupo de mujeres y jóvenes. Autoría: Estefanía Gómez

Seguir pensando en la identidad de los habitantes del territorio nos lleva a utilizar la técnica del enrutante para profundizar en estos hallazgos, pues esta se vuelve el hipertexto de una realidad que

nos permite a partir del arroz, identificar aspectos que configuran el mundo de la vida de los micoahumaenses.

Con los primeros acercamientos, encontramos que el arroz en el discurso de los micoahumaenses no juega un papel protagónico, en cambio es el frijol el alimentos que más referencian cuando se hacen preguntas en torno a la comida: en las primeras cartas que se reciben de los tutorados y las tutoradas hay muchas alusiones al frijol cuando se refieren a consumos en su dieta, también lo hacen parte de la construcción ornamental de la carta, hacen uso de sus semillas para acentuar con ello su importancia; en las recetas recaudadas hay alta alusión a la sopa de frijol en alguna de las variedades que encontramos en el territorio, antes de comenzar el taller “Un día en la vida de” (fotografía 6.) con el grupo de mujeres y jóvenes conversamos un poco al respecto de lo que se pretendía encontrar con la actividad, la conclusión general de las personas participantes fue asumir el frijol como su enrutante, expresando que era el alimento que representaba Micoahumado y por eso tenía tanta presencia en su cotidianidad, sin embargo es importante aportar que esta vinculación se hace desde el orden productivo, el cultivo de frijol en Micoahumado es fructífero y este se hace de manera extensiva en las zonas altas del corregimiento, es sembrado con el fin de ser comercializado por fuera de la zona y solo una diminuta cantidad circula dentro de la misma comunidad, y aunque sí hay una fuerte evidencia de su consumo, no es en una constancia tan elevada. El arroz por el contrario es una presencia constante en las mesas y cocinas de los micoahumaenses, su consumo es incluso reiterado en las comensalías que se dan durante el día, cuando se socializa el resultado del enrutante, es recibido con un asombro genuino, se dan expresiones de asentimiento acompañadas de “es que ¡claro! sin arroz no hay nada”; a diferencia del frijol, Micoahumado no cuenta con cultivos de arroz, si bien en una zona relativamente cercana llamada La Arcadia hay cultivo, este no se comercializa en el corregimiento, solo una asistente al

taller referencia su experiencia con dicha producción, y lo señala como un arroz de buena calidad *“pero hay que descascararlo y eso no es tan bueno, da mucha pereza”*, con esta rápida actuación podríamos decir: es uno de los tantos motivos por el cual puede que no circule entre la mayoría de habitantes, el arroz para consumo diario se consigue en alguna de las múltiples tiendas que se encuentran a lo largo de toda la cabecera corregimental, perfectamente empaquetado y listo para ser preparado, sin embargo no es cualquier arroz, según las personas propietarias de tiendas entrevistadas, y las mismas personas durante el taller, hay marcas específicas que son las favoritas para la preparación de este alimento, por ende son las únicas que se comercializan, en Micoahumado, existe esta particularidad en cuanto a lo que se vende, las personas poseedoras de tiendas llevan muchos años con sus negocios y han aprendido a identificar rápidamente las preferencias y las demandas de sus consumidores, así que adecuan toda su oferta a esta condición.

Volviendo a las elecciones que se hacen sobre el arroz, según muchas de las señoras que cocinan y nos acompañaron en el espacio de taller, se eligen estas determinadas marcas basadas en las características que posee ésta en relación a las otras: *“porque son las mejores”*, la supuesta limpieza con el que viene previamente o el nivel de crecimiento y rendimiento a la hora de su cocción, son las más notables, en este punto podrían generarse muchos cuestionamientos sobre la veracidad de esta hipótesis teniendo en cuenta el escaso consumo del arroz producido en cercanías, o bajo la lógica del mercado nos diría que no ha existido suficiente variedad para hablar de una real competencia que lleve a esas elecciones, no obstante, esa misma lógica es probablemente la que configura estas elecciones. Las marcas logran posicionarse en el mercado de muchas maneras, pero una de ellas es la publicidad, en Micoahumado a pesar de que el servicio eléctrico no es una constante, muchas familias tienen acceso a televisores que es uno de los medios más efectivos para propiciar estas inclinaciones, la publicidad puede vender la calidad y rendimiento del que hablan

las mujeres que cocinan en un corte comercial de sesenta segundos del interludio de la telenovela que todos en un hogar están disfrutando, esa publicidad puede estar vendiendo exactamente la misma variante de arroz, que contiene el mismo fertilizante y pesticida, con que fue cultivada en alguna tierra del departamento de Huila, y que se llevó a trillar en el mismo sitio en el departamento de Tolima, sin embargo, la diferencia radica en el empaque, en el precio al que se vende y en últimas a la credibilidad que ha ganado entre los consumidores. Es así como la narración que se puede lograr a partir del arroz es atravesada por un fenómeno que no conoce de barreras como lo es la globalización.

Para evidenciar la importancia que tiene la relación global- local en la consolidación de la identidad, es indispensable reconocer que la dimensión productiva que trajo consigo el modelo global se jerarquizó de modo que, aunque no sea evidente, esta dimensión se prime sobre otras esferas sociales, lo que suceda en los territorios a nivel económico va a ser determinante en la forma como estos se asumen o son percibidos, esto hace entonces que en el caso particular de los habitantes de Micoahumado hayan identificado el frijol como su enrutante, por sobre el arroz que hace parte de su cotidianidad.

El arroz es un alimento proveniente en su mayoría de Asia, este se expande por el mundo gracias a los distintos procesos de colonización e intercambios, como nos lo dice Boudan (2008) "El arroz, luego es difundido por los árabes hasta España, antes de llegar a América, donde hoy ocupa el primer lugar de los cereales, por delante del maíz...el arroz continúa su progresión milenaria." (p. 124). El arroz en Micoahumado nos habla de un punto común entre las distintas proveniencias de sus habitantes, es un alimento que permite conectar territorios y hablar de estos a partir de las recetas y relatos que se crean de este, sin embargo en Micoahumado no encontramos esa

posibilidad, a pesar de las distintas formas que puede presentar la preparación de este alimento, aquí lo encontramos mayoritariamente en arroz blanco aliñado con nada más que sal, y funge más bien como acompañante para otros alimentos, escasamente se tiene mención del postre de arroz con leche, esta situación nos permite dar paso al siguiente elemento que construye identidad dentro del territorio, la falta de recetas puede estar ligado a las implicaciones que tiene el desarraigo en el espacio de la cocina.

Desarraigo.



Cuando comenzamos a identificar los elementos que componen la identidad de las personas que habitan Micoahumado, como lo hablamos al principio de este capítulo, nos encontramos con uno en particular que probablemente no sea nombrado conscientemente de la forma que sí sucede, a manera de ejemplo, con el paisaje natural que rodea la serranía: las escarpadas montañas, una de ellas con una cueva en forma de cuchara (Fotografía 7) el abundante verde que proviene de una espesa flora, los distintos matices en el color de los suelos, la riqueza hídrica, la diversa fauna, estos

elementos los habitantes los hacen evidentes, gráfica y descriptivamente: los tutorados y las tutoradas aluden a ellos en las cartas que recibimos, son mencionados con un matiz de orgullo en la voz de las personas con quienes entablamos las primeras conversaciones, el par de murales que adornan las calles y una cartilla que contiene la historia del corregimiento nos muestran algunos de estos elementos; sin embargo ese otro aspecto que no es tan evidente y explícito, sale a flote a partir de los procesamientos por los que pasan las entrevistas, conversaciones casuales, y sobre todo es el espacio de la cocina el que nos permite profundizar en lo que implica el desarraigo como parte de la identidad.

Ya hemos visto que la conformación de Micoahumado como asentamiento fue dada por procesos de migración de personas de varias regiones del país, sobre todo de los departamentos que limitan con el sur de Bolívar: Santander, Antioquía, Norte de Santander y del César, aunque si bien este proceso de poblamiento en sus inicios se dio de la mano de la explotación maderera, la fuerte violencia que atraviesa todo el país obliga a muchas personas a movilizarse de sus lugares de origen en búsqueda de seguridad y oportunidades distintas, en ese sentido, desarraigar nos supone una acción que toma relevancia en relación a la identidad de los micoahumaenses (y en general de Colombia): “arrancar de raíz”.

Arrancados de sus raíces es como llegan muchos de los pobladores de Micoahumado, y es que siguiendo lo que nos relata Alfredo Molano (2001), el desarraigo es una de las tantas consecuencias inequívocas del destierro, del desplazamiento forzado, del despojo, que obliga a las personas a volver su cuerpo una maleta de viaje itinerante donde escasamente pueden acomodar todas las construcciones de orden cultural que han creado en los territorios que habitaron. Estas personas poseen heridas causadas por la inesperada y obligatoria desconexión con su lugar de origen y las

estructuras sociales que allí se tejieron; el desarraigo implica dos condiciones, la primera es una fractura con ese mundo de la vida inicial de las personas, y segundo, nunca es voluntario, siempre es bajo coacción de actores sociales que perpetúan la violencia de muchas formas y por distintos motivos sobre las personas y los territorios. Cuando hablamos de desarraigo, en ningún momento se pretende connotar una inexistencia sobre poseer tierra, ni mucho menos dar a entender falta de afecto por los lugares en los cuales las personas que han sido desterradas se asientan, por el contrario, hace parte de la relación que se comienza a dar en estos nuevos espacios, donde esas heridas mencionadas, impiden que haya una construcción, una sedimentación a plenitud de apropiación territorial, que como hemos visto a lo largo del desarrollo de identidad territorial, ese relacionamiento es necesario, pues permite a las personas sentirse, saberse y ordenar el mundo en esos espacios donde buscan anclarse.

El desarraigo trae consigo una pregunta por el cómo habitar nuevos espacios con nuevos actores y desde qué lugar me sitúo en ellos, por ende hablar de él plantea una tensión a la hora de analizar la identidad en Micoahumado, pues distorsiona las relaciones de sentido que los sujetos crean con el territorio, en este punto, es la comida y el espacio de la cocina, el que nos permite profundizar en esa premisa. Encontramos que las distintas proveniencias de los habitantes del corregimiento marcan la pauta a la hora de su alimentación, y no es precisamente porque se encuentre una suerte de mestizaje o hibridación en las recetas, producto de la convivencia en un espacio pequeño donde mínimamente existe un reconocimiento del otro a un nivel práctico, sino por el contrario, cada persona o grupo familiar dependiendo de su proveniencia agencia su alimentación de forma fragmentada, trayendo del lugar de donde fue desterrado alimentos de su anterior dieta, así esto le implique incomodidad o sobreponer la importancia de un alimento sobre otro, es el caso de los núcleos familiares compuestos por personas de distintos lugares. Doña Aracely a partir de su

experiencia nos cuenta que “yo casi no tengo los hijos míos acostumbrados a comer casi yuca, ni plátano, porque la costumbre es la arepa, y aquí aprendimos fue a comer el fríjol(...) afortunadamente me casé con un costeño, con un barranquillero, y que se ha adaptado a las costumbres que yo tengo de arepa al desayuno y arepa en la tarde” a pesar de que en el corregimiento el cultivo de yuca y plátano es amplio, ella prefiere conservar y perpetuar en su hijos la costumbre de su tierra natal Santander, y en vez de incorporar la tradición culinaria de su esposo, sobre todo proviniendo de un lugar enriquecido por los distintos procesos migratorios que ha sufrido la costa caribe colombiana, en una dieta mixta que hable de sus distintos territorios, prima una tradición sobre otra, entonces pudiésemos deducir que al ser Doña Aracely la persona que se encarga de la cocina, esto debería ser así, pero no, y como este, otros casos se repiten. Micoahumado es un espacio de mono recetas, esa riqueza de procedencias no sale a relucir cuando hablamos de comida, por el contrario encontramos preparaciones elementales, repetitivas que no permiten explorar otros alimentos, o técnicas de cocción, que en algún momento eran de suma importancia, como lo fue el ahumado; cuando se indaga por la pérdida de esta práctica las respuestas se direccionan a lo que pasó en un tiempo lejano, lo que implica, encontrarnos aquí otro factor que nos habla de la relación de desarraigo.

La temporalidad en el territorio está orientada bajo la lógica “aquí no hay nada para hacer” pero al mismo tiempo la frase “no, es que no hay tiempo para hacer eso” se pueden encontrar con frecuencia en el mismo espacio y pronunciada por la misma persona, en relación a la cocina, existen recetas, que hablan de sus anteriores territorios y que encarnan añoranza, colectividad, recuerdo y nos hablan de una tradición, sin embargo nunca hay el suficiente tiempo para desarrollarlas, y en esa medida es como las preparaciones fritas se apuntalan en las comensalías de los micoahumaenses, ese rebozar en aceite nos habla de la necesidad de preparaciones rápidas para

asumir los tiempos de la cocina, pero también nos habla de la posibilidad de ocultamiento de los distintos ingredientes que podemos encontrar; esos cuerpos itinerantes, marcados por el despojo están preparados para que en cualquier momento su movimiento deba comenzar nuevamente, es por esto que las percepciones temporales son más difusas dependiendo del tema a tratar, porque si la conversación se tuviese con un campesino, veríamos que ellos en Micoahumado tienen sus expectativas de cosecha a plazos mucho más largos, por ende eso habla de una necesidad de permanencia.

El desarraigo entonces se nos presenta aquí como esa incapacidad de volver a “echar raíz”, de construir una relación con el territorio más profunda que nos permita ver expresiones de los sujetos más complejas en términos de ese relacionamiento; el miedo y las heridas creadas por el destierro condicionan esta característica de la identidad de los micoahumaenses.

La identidad campesina en Micoahumado

Nombrarse o ser nombrado como “Campesino” en Colombia nos remite inmediatamente a un asunto económico, al cual no se le desconoce su carga identitaria y cultural en la sociedad, pero comprendiendo que la primera instancia de este es la explotación primaria del suelo, sea para cultivo o ganadería, por consiguiente no entraña la forma en que un sujeto se relaciona con el territorio, sino más bien como el suelo le brinda sustento económico; Micoahumado es un Corregimiento que se denomina a sí mismo como Campesino, pues cuando algún tipo de institucionalidad o persona externa a ellos se acerca a intentar comprender las dinámicas productivas que allí se dan, uno de los primeros elementos que salen a la luz por parte de sus pobladores es la producción de alimentos, tanto para venta como para consumo propio; el ser

campesino se vuelve entonces una manera de nombrarse hacia afuera pero completamente desvinculada del accionar cotidiano, pues no todos sus pobladores trabajan y consumen lo que produce la tierra, se debe comprender entonces que el campo como espacio físico no constituye en sí mismo la idea de que sus habitantes sean campesinos solo por habitarlo, esto debe tener unas implicaciones más allá del mero hecho de vivir en la ruralidad y aún más en la actualidad, momento en el que surgen y se teorizan las nuevas ruralidades como manera de organización dentro de los espacios “no urbanos”, por esto, ahora no todos los habitantes de estas zonas explotan la tierra para aportar al sector primario sino más bien, existen multiplicidad de sujetos que encuentran en la ruralidad un espacio para habitar, sin entrar completamente en las lógicas que se proponen como “el deber ser” del campo; con lo dicho anteriormente nos encontramos en medio de un límite, todos los que habitan la ruralidad no pueden ser llamados campesinos, pero tampoco pueden ser llamados ciudadanos, porque la condición de esta ruralidad es muy diferente a la de las ciudades.

Ser campesino en Micoahumado tiene unas condiciones particulares, las cuales atraviesan la carga simbólica que ha tenido este sector productivo a través de la historia, esta carga va desde la marginalidad, la caricaturización y el empobrecimiento de estos, pues a pesar de que los habitantes de este corregimiento se reconocen a sí mismos como tal, existe una relación de resistencia frente a esta imagen, la cual los hace sentir ajenos a las prácticas del campo, esto se hace notorio de varias maneras: durante nuestra visita en este corregimiento y la aplicación de algunas herramientas que se plantearon en la metodología se pudo observar, procesar y analizar las siguientes circunstancias que nos hablan de la identidad que supone lo campesino, y con ello entonces nos proponemos una problematización de la existencia del campesinado en el territorio de Micoahumado

La primera de ellas es el olvido y el abandono al cual se tienen condenados, pues reconocerse dentro de un territorio que se nombra a sí mismo como campesino implica no solo el uso de la tierra para explotación primaria, sino también el consumo de los productos que de allí surgen, El día 25/09/2021 en horas de la noche, se entrevistó a una de las señoras que tiene una tienda en Micoahumado, a quien para efectos de su protección en esta investigación llamaremos Tendra Marinela, dueña de una tienda que se encuentra ubicada al frente de La Institución Educativa, de allí surge la siguiente conversación:

Vanessa: ¿Qué más de la verdura?

Tendra Marinela: No, verdura si toda viene de afuera, aquí la tierra es muy buena para cultivar, pero no la sembramos.

Vanessa: ¿y el frijol?

Tendra Marinela: No, el frijol si lo compro de afuera

Vanessa: ¿y porque, sabiendo que acá se produce tanto frijol?

Tendra Marinela: se produce mucho frijol, pero no es como la misma calidad del que viene de afuera.

Vanessa: ¿Qué los diferencia?

Tendra Marinela: Le gusta más el de afuera a la gente, que son más grandes, más blanditos y no se envenena, porque igual aquí tiene que envenenarse pa' que no se pique, no le caiga animalitos

Vanessa: ¿y el frijol que viene en paquete no lo fumigan?

Tendra Marinela: ese ya viene preparado de afuera, me imagino a ese no le cae.

Vanessa: Y entonces es por preferencia de la gente, o sea aquí la gente viene y te pregunta y tú por ejemplo le dices que tiene frijol de aquí, ¿no les gusta tanto por ejemplo?

Tendra Marinela: No les gusta tanto como el de afuera.

Esta Entrevista permite vislumbrar cómo las lógicas del mercado se imponen sobre las mentalidades de las personas, y las lleva a tener un pensamiento orientado al consumo de alimentos que estéticamente se vean más provocativos, sin comprender cuales son los procesos por los cuales

pasan estos antes de llegar a su mesa, impidiendo así que se consolide una identidad con los alimentos que son propios del territorio, pues a pesar de que el frijol es uno de los alimentos que más se cultiva en esta zona, y además uno de los que más se consume, las personas preparan los que vienen de afuera en bolsas selladas, todo esto gracias a que se concibe lo empacado como aséptico sin comprender que allí se desenrostra a quien inicialmente trabajó la tierra para poder cosechar estos alimentos, se vuelve entonces un común denominador que la comida no tenga rostro, ni rastro, es decir, no exista una relación entre quien cultiva, procesa y prepara, sino que es el mercado quien media este relacionamiento imponiendo sus lógicas globalizadoras. Es por esto que en este apartado retomaremos el desarraigo del cual hablamos anteriormente pero ahora comprendiendo este desde el mercado, desarraigarse es un proceso que se da desde todas las esferas del ser humano, en este caso el desarraigo que se da de la comida, las recetas y los sabores propios viene atravesado en una gran medida por unas lógicas, la cual instala la comida como un elemento más que puede ser mercantizable y que responde a formulas globales que solo buscan producir y consumir, sin importar más allá de estos meros actos, pues el fin último no es que se teja una relación con todo el proceso que lleva la comida desde la tierra a la mesa, sino más bien desenrostrar este proceso, es decir quitarle rostro al campesino o campesina que cultiva, o a la cocinera o cocinero que transforma el alimentos, para que el sujeto desaparezca, lo que implica que se borre el rastro que trae consigo, y sea imposible tejer identidad alrededor de ésta, este proceso de ver permeado también por la colonización de los paladares, asunto que toma fuerza gracias a los medios de comunicación, y se sostiene por la multiplicidad de sabores artificiales que son buenos para el gusto pero malos para el cuerpo, logrando que las personas deseen consumir determinados alimentos que se encuentran vinculados a marcas globales, el ejemplo más claro que tenemos en Colombia de esto es el consumo mínimo de panela y el alto consumo de azúcar, ambos pudiendo

cumplir el papel de endulzantes pero primando uno sobre el otro por las conquistas de las mentalidades para que se dejen de lado alimentos que no convienen al mercado, es aquí donde nosotros como sujetos nos debemos preguntar ¿cuál de estos dos es más saludable para el cuerpo? o ¿cuál de estos dos ha generado más desplazamientos forzados para cultivos extensivos? o ¿cuál de los dos está patentado y genera ganancias a los mismos de siempre que han empobrecido el país? hacernos estas preguntas nos posicionan como sujetos que asumen la comida como una acción política que no solo atraviesa la ingesta si no que le confiere sentido a las múltiples dimensiones que la constituyen, siendo esto dicho anteriormente, el claro ejemplo de lo que no es conveniente para las lógicas mercantiles, las cuales usan todos los medios posibles para que no se dé un proceso de arraigo, gracias a que las personas no sentimos propios estos alimentos y mucho menos conocemos el proceso que tuvo que tener algo para llegar a nuestra mesa.



La segunda es la imagen de caricaturización y precariedad en la que se posiciona el campesinado en Micoahumado (fotografía 8), el día viernes 24/09/2021 fuimos invitados a un vigilia por la paz que se iba a realizar en el coliseo corregimental, allí nos congregamos a las 7 de la noche para ser

partícipes de la multiplicidad de actividades en las cuales pudimos presenciar muchas de las dinámicas territoriales en un solo espacio, además de comprender cómo se entreteje su identidad a través de sus muertos y luchas, una de las actividades fue un obra de teatro sobre la canción: “Don Carmelo” esta nos habla de la historia de un campesino desplazado por el conflicto armado hacía un área urbana, sin oportunidades de un futuro mejor, al procesar tanto lo vivido como las fotografías de este encuentro, se logra vislumbrar una visión precaria del campesinado, no solo en Micoahumado si no en Colombia, pues existe en el imaginario de las personas una visión de pobreza sobre este, esto es notorio en la manera en la cual vistieron al profesor de lengua castellana y nuestro maestro cooperador, Cristo Humberto personificando a “Don Carmelo” sus ropas eran harapientas y sucias al igual que las de su familia, se les ilustra también como personas ignorantes de algunas dinámicas sociales sin posibilidad de desenvolverse con normalidad en el hostil ambiente de la ciudad, este pensamiento responde a su vez a las dinámicas productivas en las cuales se inscribe el país, que al poseer un modo de producción capitalista se ha encargado de precarizar, invisibilizar y minimizar la labor del campesinado primando las dinámicas económicas que responden a intereses empresariales; esta visión del campesinado atraviesa el pensamiento de los Micoahumadenses desde unas dinámicas propias que se han generado a partir del dolor que ha dejado el conflicto armado dentro del territorio, el cual ha terminado con la vida de muchos de sus líderes, vecinos, amigos y familiares que se ejercían como campesinos, es así como en busca de respuestas por su identidad crean un estereotipo al que buscan responder aun cuando ellos mismos se nombran en lo político como campesinos.

La tercera es la manera de nombrarlos y realizar la separación socioeconómica dentro de Micoahumado, o por lo menos dentro de algunos de los documentos rastreables, en este caso el Plan de Área de Ciencias Sociales de la Institución Educativa nos menciona al respecto de los

estudiantes “algunos de ellos son de estrato campesino y se desempeñan en labores del campo en la jornada contraria, ayudando a sus padres en los quehaceres de sus parcelas y viviendas, otros venden su fuerza laboral a patronos distintos cada semana.” (2011, p. 1) vale la pena entonces detenernos un momento en este plan de área cuando afirma que ser campesino es un estrato-socioeconómico, recordemos que el estrato es una clasificación que se hace socialmente teniendo como criterio los ingresos económicos de una persona, o población determinada y el ser campesino en las lógicas estatales de nuestro país, así como en las designaciones económicas, es una manera de entender una dinámica de explotación de la tierra, es por esto que al nombrarlo como un estrato es problemático y errado, pues esta actividad es de extracción, es decir el origen de toda relación del hombre con el suelo. Dentro de Micoahumado no existe una división numérica de los estratos como en la mayoría de nuestro país, pero sí se da un proceso nominativo por extensión en la condición de vulnerabilidad y marginalidad que asume lo campesino, esto obedece a una dinámica jerarquizada de la sociedad, que si bien no se da desde lo cuantitativo, logra dejar claridad de ese otro que es diferente a mi porque es quien trabaja la tierra, y no vive dentro de la cabecera municipal; este y todos los elementos mencionados anteriormente nos permite leer que dentro de este corregimiento no existe una identidad que se encuentre anclada al campesinado sino más bien que ven en estos un sector más de la sociedad que se configura dentro de las lógicas de productividad necesarias para el buen funcionamiento de un territorio.

De lo anterior se deriva entonces, la necesidad de cuestionarnos la manera de nombrar los habitantes de Micoahumado, dado que no cumplen con las condiciones para ser llamados campesinos pero tampoco se ubican en una posición de ciudadanos, pues su territorio no se encuentra anclado en una centralidad que responda a las lógicas de ciudad; es así como debemos encontrar el punto medio en el cual ubicar las personas que viven en este corregimiento para así

poder pensarse como tal y construirse desde allí; la expresión *ruradanía* es quien desde su teorización nos da una respuesta para comprender este fenómeno gracias a que nos plantea:

La expresión *ruradanía*, no busca acuñar solo un término para designar a quien habita lo rural, sino que pretende acoger una forma de significar y relacionarse con el territorio que supone maneras distintas a las que entraña la condición de ciudadano, por efectos de la representación social en el territorio, lo que implica un relacionamiento social diferente y una institucionalidad que adquiere proporciones distintas a aquellas que están enclavadas en la ciudad como espacio sociológico, arquitectónico, económico, político y en definitivas, cultural (Grisales, 2020, p. 25)

La *ruradanía* es entonces esa expresión que nos permite vincular allí a las personas que aun viviendo en el campo no responden a las lógicas productivas de este sino que más bien tienen diversas formas de habitarlo y relacionarse con él, pero también presentan una imposibilidad al leerse a sí mismos como parte de la ciudad gracias a que el espacio que habitan ya marca una pauta de diferencia, la ausencia institucional hace que estas personas tengan un acceso limitado y restringido a algunos espacios como escuelas, hospitales, instituciones de seguridad, entre otros, que son de vital importancia para su bienestar, es por esto que se busca una nueva forma de nombrarlo para desde allí comprenderlos, y buscar alternativas que reivindiquen su derecho a habitar lo rural, sin condenarlos al olvido que ha tenido este espacio durante mucho tiempo en Colombia.

Identidad porosa: breve conclusión.

La identidad, tanto en Micoahumado, como en cualquier otra comunidad, constituye una impronta que marca nuestra base esencial, nos vemos avocados a preguntarnos por ella, y en el ejercicio del trabajo de campo realizado con la comunidad, vemos claramente que la interrelación con el territorio logra dar salidas para esa pregunta, en consecuencia es importante considerar que ser, implica el cambio, con lo cual la identidad no puede ser inmutable, por el contrario, ha de recrear lo que significa para el ser su propio movimiento; es por esto que la identidad territorial logra anclar una manera de la expresión del sujeto en su existencia, nos habla de un espacio-tiempo en el cual las interacciones que se dan, el encuentro en otredad, configuran los elementos propios de esos sujetos, por eso proponemos entender la identidad como una construcción flexible, porosa donde los sujetos existentes van siendo y se reconoce en transformación permanente.



Fotografía 9. Identidad: lo que se teje entre violencia, agricultura y resistencia. Autoría: Mateo Grajales

Capítulo 5: Abonos y pesticidas: Lo local y lo global.

¿comemos lo que sembramos o lo vendemos afuera?

Hacer de la comida objeto de estudio, permite que un plato servido, un campo cultivado o la existencia de un centro de acopio nos permita ver el mundo desde muchas aristas, además existe la posibilidad de comprender la comida no solo como aquella que requirió una transformación de la materia para ser nombrada como tal, sino que también es aquella que se germina en la tierra y su producción comienza desde el eslabón más elemental de toda la cadena alimentaria, es por esto que los procesos de siembra y cultivo toman importancia, pues significan comida y esta es la categoría de análisis con la que nos permitimos abordar el presente presupuesto investigativo en su alcance como objeto de estudio.

La existencia de un determinado orden económico mundial que enfatiza en la necesidad de la división del trabajo de una manera sectorial en el mundo, silenciosamente se ha instaurado en las mentalidades de las personas de manera global, aunque si bien la vocación agrícola del país deviene de las relaciones coloniales, éste estándar se ha mantenido, mutado y reproducido a través de los distintos modelos económicos, llegando a tener estas lógicas de distribución del trabajo incluso de forma local, en Colombia no es extraño encontrar este fenómeno de manera marcada, por ejemplo concentramos mucha de nuestra fuerza agrícola en departamentos como el Valle del Cauca, Antioquía y Nariño, mientras la fuerza de las industrias está localizada en Cundinamarca y Bogotá, y si hablásemos del sector servicios encontraríamos el foco en unas pocas ciudades capitales del país, lo mismo pasa si ponemos la lupa en el departamento de Bolívar, encontramos en el norte la tendencia por las actividades de servicio y al sur encontramos mucha de la fuerza agrícola, que es donde se sitúa Micoahumado; esta idea de la división del trabajo hace eco en comunidades como Micoahumado en la forma en como establece la relación con la siembra: los alimentos cosechados son asumidos como mercancía que pueden generar una rentabilidad monetaria, las preguntas por

la pertinencia de los cultivos en relación al consumo local pasan a un segundo plano, el criterio de uso de agro insumos no es consecuente con los impactos que puede tener en el balance de suelos, en los mismos alimentos o incluso con la salud de las personas que trabajan en contacto con ellos, lo mismo pasa con las semillas o variedades usadas en este proceso, la relación con el campo se torna en función de la productividad y eficiencia de unos alimentos que la demanda del mercado impone sobre muchos territorios: sembramos lo que vendemos y escasamente lo consumimos.



En el caso de Micoahumado, esta relación se ve desde la producción de frijol mayoritariamente de la variedad calima y rosado, este es comercializado fuera del territorio por terceros, en una conversación con los tutorados y tutoradas en la escuela, surgió un apodo que llamó mucho nuestra atención cuando estábamos preguntando cómo salían y entraban los alimentos al territorio, al unísono todas/os dijeron "Guarapo" (Fotografía 9), quién es un comerciante que los habitantes identifican por su carro rojo en el que saca algunos de los alimentos producidos en el territorio, y a su vez es quien desde las grandes centralidades cercanas al corregimiento como lo son Ocaña y Aguachica, ingresa los alimentos que se encargan desde las tiendas para su expendio, incluye

pedidos desde la canasta básica familiar hasta artículos como ropa, juguetes y otras variedades que se venden en alguno de los dos lugares que se dedican a esto, es entonces este personaje el encargado de llevar los cargamentos de frijol para ser vendidos fuera de Micoahumado, quienes cultivan desconocen cuál es el destino final de su producto, a quién se vende, y más inquietante aún, a qué precio se cotiza, pero una cosa es clara, es un valor muchísimo más elevado por el que fue entregado al intermediario que es el dueño del medio de transporte, un patrón común a otros territorios rurales del país, donde la intermediación la ejercen los transportadores, es decir que entran en dos renglones de la economía: el transporte y la comercialización, conexión indispensable para el ingreso y salida de productos en lo que se ha denominado la Colombia profunda. Muy poco del frijol que se cultiva en el corregimiento circula en las tiendas o mesas de sus habitantes, pues otra cosa importante que trae Guarapo en su carro es, irónicamente, el frijol. Según la tendera M. la mayoría de personas que compran en su tienda prefieren el frijol que viene de afuera empacado al vacío y que no está “envenenado”, con esto hace referencia a los pesticidas con los que deben ser rociados los cultivos de frijol para evitar que las plagas los consuman, es decir los habitantes de Micoahumado, al conocer todo el proceso de siembra del frijol prefieren no consumir los propios, y prefieren comprarlo en la tienda, porque consideran que lo empacado les da la garantía de estar libres de pesticidas, con lo cual hay que entender, que la población es conocedora de que el frijol que ellos producen hacia afuera también se empaca, lo que indica una suerte de evasión de la responsabilidad directa con la comida. Cuando se le plantea a la Tendera 1. la posibilidad de que los empaquetados sufran el mismo proceso en el lugar que son cultivados ella dice “ojos que no ven, corazón que no siente”, vemos repetida la misma situación del arroz, con la diferencia que el frijol si toma relevancia en la actividad económica y agrícola del corregimiento; la tendencia más tradicional del mercado es sumar valor a los productos por efectos de la oferta y la demanda, que

dan garantía y confianza sobre los productos que circulan, y reconocen la trayectoria de una marca que agrega valor a través de las estrategias de marketing.

Sin embargo dentro de Micoahumado también existen otras propuestas que no tienen como fin último vender lo que se cosecha, sino que los alimentos que da la tierra sean consumidos por quienes la trabajan y sus familias, caso particular de la finca de Doña Eugenia y su esposo Don Eustacio quienes poseen una extensión de tierra bastante grande, en donde tienen una gran variedad de alimentos entre frutas y tubérculos, además de poseer ganado vacuno de doble propósito, al igual que cerdos y gallinas que los provee de proteína animal, se podría decir que esta finca es extra productiva pues incluso consumiendo lo que produce, y vendiendo lo demás, sobran alimentos que se utilizan para alimentar los animales; traemos esta finca como ejemplo pues no pretendemos en ningún momento negarnos a la necesidad de comercializar con lo que nos da la tierra, pues no percibimos esto como algo negativo ya que consolidar esas cadenas de intercambios y ventas es fundamental para que exista una democratización de la comida, para los territorios que no pueden sembrar ciertos alimentos o para lugares en que el cultivo no es parte fundamental de su economía, sin embargo lo que es cuestionable es que todo cultivo se piense en función de ser vendido, desde esta apuesta por lo local creemos que lo primero que debe pensarse es en que este alimento que surgió de la tierra y que contiene en él toda una carga identitaria y cultural debe ser el que ponga en mi mesa y no comprar en la tienda lo que puedo obtener en mi territorio, como decía el mural de la escuela “Sembrar para no comprar lo que la tierra nos puede dar”.

Colombia profunda: ausencias y presencias.

Como se ha descrito en múltiples apartados de esta investigación, la ausencia estatal es un común denominador en el corregimiento de Micoahumado, basta con observar sus vías de acceso e infraestructura general para comprender que esto es real, es necesario mencionar que esta no es una problemática solo de este territorio sino de todo Colombia, e incluso de América Latina, pues todo su sistema gira en torno a las centralidades, dejando de lado las necesidades de otros territorios que “se encuentran muy apartados”, los cuales se denominan de difícil acceso, la considerable distancia a la que se encuentra este corregimiento es una realidad, no pretendemos desmentir que Micoahumado si es un territorio retirado y con un acceso limitado, que está dado por el mismo olvido estatal, sin embargo después de ir a este territorio, caminarlo, escucharlo y vivirlo, surge el siguiente cuestionamiento ¿por qué para el Estado y la institucionalidad es tan difícil llegar, pero para el mercado es tan sencillo habitarlo?

Una de las primeras pistas que tuvimos para comprender las lógicas mercantiles en las cuales se encuentra el Corregimiento, la visualizamos apenas ingresando, nos encontrábamos navegando el río Grande de la Magdalena en el ferry, desde allí pudimos observar a lo lejos un carro de Bavaria (Fotografía 11) el cual iba navegando también en la plancha vecina, este carro amarillo con azul y un logo gigante de “cerveza Águila” llamó inmediatamente nuestra atención, primero era muy sorprendente que un carro tan grande pudiese pasar de orilla a orilla con tanta facilidad, y segundo, nos parecía curioso que una marca como esta se las ingeniara para llegar hasta este lugar; a la luz de los ojos de ese momento no tuvo un análisis más profundo, pues apenas estábamos reconociendo el entorno, esta imagen que vimos a puertas de nuestra visita cobraría sentido más adelante, durante nuestra estadía en Micoahumado.



Fotografía 11. Carro de Bavaria pasando el rio grande de la Magdalena en Ferry. Autoría: Mateo Grajales

La cerveza es una de las bebidas que más se consume en este Corregimiento, no hay tienda, billar o establecimiento en el cual no la vendan, y a pesar de que su precio es elevado a causa de los “impuestos” que esta paga, las personas la siguen consumiendo en grandes cantidades, esto responde entonces a un asunto de oferta y demanda, ¿cómo no va a llegar este fermentado a un lugar donde su consumo es excesivo y genera rentabilidad? El reconocimiento de una marca específica se da gracias a la aceptación que tiene de las personas que lo consumen, por esto podríamos afirmar que la cerveza, y más de determinada marca, llega al territorio con el aval de la comunidad, esto al estar de acuerdo con su ingreso pero principalmente al consumirla como única alternativa, no teniendo otro tipo de bebida de esta índole para su consumo, por ejemplo algún tipo de fermentado o licor propio, que se realice desde las construcciones locales que se pueden gestar en el territorio, y así no tendría lugar, o por lo menos no uno tan protagónico, estas marcas globales que buscan universalizar sus sabores, este asunto se torna paradójico para una comunidad que se lee a sí misma como apartada de los demás, porque nadie los visita, y que se reafirma en soledad, sin necesidad de ese otro porque nunca llega al territorio; todo esto sin saber que sí llega algo y es el mercado, colonizando las mentalidades y los paladares de los pobladores.



Fotografía 12. Taller: "Marcas en la mesa". Autoría: Mateo Grajales

Así, con este primer encuentro comenzamos a acercarnos a los asuntos propios del mercado en el territorio, comprendiendo que como este, debían existir múltiples manifestaciones de las fuerzas globalizadoras del mercado, es por esto que el día lunes 20 de septiembre en el encuentro que se realizaba en horas de la tarde con el grupo de mujeres y de jóvenes desarrollamos “Marcas en la mesa”, (fotografía 12) un taller que pretendía darnos a conocer esas marcas que son predominantes en las cocinas de los micoahumadenses; una de las integrantes de este grupo que para efectos propios de la protección de identidad llamaremos mujer #1, mencionó: *“Las cosas más dañinas son las más ricas para comer”*, asunto que nos dio paso para iniciar el taller hablando acerca de colonización y descolonización del paladar, fueron muchas las miradas de asombro cuando se mencionaron estos dos conceptos, hasta que alguien rompió el silencio que imperó en el aula de clase por unos segundos y preguntó ¿qué es eso? y fue allí donde el taller comenzó a tomar forma uniendo las dos preguntas, la palabra comenzó a circular para plantear que la razón por la cual consumimos alimentos que sabemos que hacen daño a nuestros cuerpos es porque el sistema en su afán de control de las masas está pensando siempre en pro de manipular a los sujetos mediante todas las aristas posibles, la comida al ser algo tan fundamental y cotidiano para los seres se

convierte en el elemento perfecto para plasmar allí todas las ambiciones que tiene el mercado, este comienza a instaurar en nuestras mentes y paladares sabores, que a nuestro juicio se convierten en el único alimento posible, y todo esto viene acompañado de una imagen que nos habla de lo que es saludable, cuando en realidad son alimentos que dañan nuestro cuerpo, y muy por el contrario de ayudarnos, nos generan dependencia y una falsa autonomía porque creemos que cuando algo nos gusta y lo consumimos mucho es elección propia, ignorando que el sistema ya tiene todo un plan a través de la alimentación, este atraviesa desde la propaganda hasta los químicos adictivos que tienen los alimentos para que consumamos cosas muy específicas que convengan a las grandes industrias alimentarias, e incluso farmacéuticas, como se mencionó en el marco teórico, todo esto se da porque construimos toda una tradición alrededor de las marcas y usamos muchas de ellas sólo porque han sido de toda la vida, esto se pudo comprobar con uno de los ejercicios realizados, el cual consistía en decir una marca y los participantes del taller debían decir si la conocían y ¿Qué les evocaba?. La primera de ellas fue:

Nestlé: La respuesta fue “Milo”, “Nestum”, con lo cual procedimos a preguntar si sabían quién era Nestlé, y la respuesta fue “Una multinacional”, notamos entonces que había cierta claridad en los papeles que juegan estas empresas en la mesa de las personas, lo que no evita que sigan siendo usadas, por ejemplo esta marca se encuentra muy en los afectos de las madres pues creen que el potencial alimentario de estos productos puede aportar a sus hijos todo lo que necesitan para su crecimiento, ignorando la existencia por ejemplo de papillas naturales. El recuerdo extendido en el trayecto de la vida de quienes reconocen estas marcas, les dan un lugar de confianza, de familiaridad, de tal suerte que aunque logren conocer algunas de sus dinámicas comerciales y económicas en materia alimentaria en el país, puede suscitar algunos comentarios pero no trasciende a problematizaciones, pues el tiempo que se lleva confiando en ellas, implica lealtades

otorgadas a quienes asumimos como parte de nuestras vidas. Algunas marcas en sentido estricto se han convertido en familia, y es uno de los contenidos en los que se arroja el mercado, la identidad de la marca es una captura del tiempo del sujeto para abastecerse en el plano de la memoria de confianza, y de esta manera se pueden asumir contrariedades al pensar en sus negocios y ganancias, pero esto no logra malograr el afecto conquistado.

Tampico: la respuesta fue “jugo de naranja” a lo cual una de las mujeres respondió “pero eso no es naranja porque eso tiene unos colorantes”

Colanta: La respuesta fue “leche, bonyurt, salchichas, arequipe, medicamentos para animales” a lo cual preguntamos ¿y qué pasa con el queso campesino y Colanta, esa empresa que es nacional y Antioqueña? entonces una integrante del grupo de jóvenes contesta: “ese queso Colanta tiene mucho procedimiento, no es como el de acá que es tan fácil, que es el queso campesino” y se pregunta “¿y qué pasa cuando vamos a vender ese queso?” y en el aula se escucha alguien que menciona que se compra muy barato, para así ponerle una etiqueta de afuera y venderlo más caro, se continúa con las preguntas “¿pero ustedes sabían que si yo produzco un queso aquí no puedo salir a venderlo?” a lo cual Doña Aracely contesta con una historia, afirmando que “hace algún tiempo le llevaba a mi hijo unas cositas para comer ya que él vivía en Medellín, y en la terminal la policía me puso problema por el queso que llevaba, ya que no tenía una cadena de frío adecuada, lo cual hablaba de poca salubridad en los alimentos asunto que es ilegal” la profesora Clara completó este relato diciendo que no era solo eso, que pasar carne de un municipio a otro era contrabando por esquemas fitosanitarios, es decir, la carne que yo cargo debe demostrar que mi ganado está bien, que la carne que se saca de ellas es salubre, lo mismo pasa con las gallinas o cualquier tipo de ganado, esto gracias al registro Invima que busca “protegernos” pero la pregunta

es ¿si nos protegen o en realidad están protegiendo el mercado? porque si fuese así no nos venderían carne con niveles de antibióticos tan altos, ¿y qué le pasa a los seres humanos con esto? Los antibióticos siempre debemos tomarlos en dosis completas, sugeridos por las casas farmacéuticas que lo producen, e incluso así vamos generando resistencia a ellos, ahora bien, que puede implicar que los estemos consumiendo constantemente en la carne de cualquier tipo.

Lo ejemplificado anteriormente con el taller de “Marcas en la mesa” permitió comprender que en el mundo existen muchas maneras de obtener comida, e incluso muchas marcas que posibilitan nuestra decisión sobre lo que comemos, pero que no son nuestras, son formas impuestas que han violentado nuestra vida y paladar, sin importar la notoria conciencia que muchos sujetos puedan tener sobre lo que significan estas marcas, seguimos cayendo en el juego, debido a que se torna complejo salirnos de unas lógicas que han sido hegemónicas en el mundo a lo largo de muchos años, restando fuerza a las apuestas locales, las cuales a la hora de llevarse a cabo encuentran multiplicidad de trabas como pudimos evidenciar cuando hablábamos acerca de Colanta, notando que incluso en nuestro país se legisla siempre en pro de las grandes industrias, desconociendo en su trasegar los campesinos y en general a todas las comunidades que buscan consolidar una apuesta por lo local desde el accionar político en búsqueda de dignidad y soberanía.

Nuestra visita al territorio, observando y analizando las situaciones que ejemplificamos anteriormente, nos permitió comprender que ese carro de cerveza que vimos el primer día, los múltiples productos de marcas reconocidas, y los mínimos autóctonos que se venden en la tienda, las marcas que mencionaron las mujeres en el taller de “Marcas en la mesa”, cobran un sentido claro, el mercado camina, corre, nada, vuela e incluso escala, con tal de llegar a todos lados, en

este caso lugares que ni siquiera el Estado, ni la institucionalidad puede alcanzar; todo esto sin importar si tiene que adaptarse, transformarse, usar más químicos o incluso envenenar más los alimentos, su única intención es responder a las necesidades particulares de cada territorio, lo cual le permite seguir creciendo y controlando la vida de los sujetos a través de lo que comemos, entonces ¿Para quién es difícil llegar a la Colombia profunda?.

La colonización de las mentalidades por parte del mercado

Colombia, y en general todo América Latina, se ha venido construyendo a sí misma a partir de unos procesos de colonización que vienen dándose desde el siglo XV, salir de estas lógicas de relacionamiento se ha tornado casi imposible gracias a estos mismos “orígenes” que se reconocen como parte de la historia de nuestro país, es entonces allí cuando normalizamos el hecho de imponer algunas ideas sobre otras e ignoramos la posibilidad de vivir en un pluriverso como lo mencionan los zapatistas, “un mundo donde quepan muchos mundos”; Colonizar no es más que asentarse en un territorio que no es propio e imponer determinadas ideas que jerárquicamente sobrepasen las que ya están establecidas en este lugar, esto en términos de un espacio físico, ahora bien una situación similar pasa con las mentalidades, existen multiplicidad de maneras desde las cuales se instauran algunas lógicas y pensamientos en las mentalidades colectivas, todo esto al servicio de lo que en su momento requiere el sistema, uno de los principales canales de manipulación son los medios de comunicación, los cuales han jugado un papel de servicio para el mercado y han logrado que grandes masas pongan sus ojos y pensamientos en un mismo objeto para así lograr universalizar gustos y sabores. El corregimiento de Micoahumado no se escapa de estas pretensiones, pues como se mencionó en el apartado anterior, no importa que tan lejano este un

territorio, las lógicas del mercado siempre lograrán atravesar los ríos, mares y caminos más escarpados para llegar, comprender esto es dimensionar la inmensidad del fenómeno globalizador, el cual se ha venido analizando a lo largo de esta investigación, basta con pensarse Micoahumado, un territorio que no tiene señal de internet (uno de los principales medios de difusión que hay actualmente) pero el cual sin embargo se encuentra sumido completamente en un proceso de colonización, tanto de las mentalidades como de los paladares.

Durante nuestra visita al corregimiento de Micoahumado pudimos observar y ser partícipes de muchas de las actividades que se realizan allí, asunto que enriqueció esta investigación y nos permitió que la etnografía fuera la metodología propia de todo este caminar, con esto en mente, y con la intención de ilustrar el punto que se pretende en este fragmento, nos permitimos traer a colación dos momentos que se vivieron en diferentes días, pero que tienen algo en común: la fuerza del mercado en este territorio:

1. En el momento número uno, nos encontrábamos en la institución educativa, uno de los primeros días que trabajamos con los chicos de la escuela, y les estábamos contando cómo llegamos a Micoahumado, ellos mencionaron de manera insistente que para venir había que tomar el “Johnson”, nosotros no comprendíamos muy bien a que hacían referencia, pues a pesar de que la profesora Clara en su viaje previo a nuestra ida ya nos había mencionado este nombre en sus cuadernos de trabajo, nosotros al repasar nuestro recorrido en ningún momento fuimos conscientes de movilizarnos en un transporte con este nombre, cuando preguntamos a qué se referían con esto, el compañero Marlon nos explicó que así llaman ellos a “la panga”, vehículo que sirve para pasar el río Magdalena desde Morales hasta Moralitos, a este punto de la conversación seguíamos sin entender muy bien por qué le llamaban de esta manera, hasta que

nos contaron que así se le llama gracias a que el motor de la panga tenía este nombre plasmado ya que era su marca, esto a simple vista puede ser solamente una forma de nombrar un objeto, que a los ojos de alguien que tenga otras preguntas no puede ser muy diciente, pero para nosotras que nos estábamos preguntando por la influencia del mercado y lo global en este territorio, significó comprender cómo desde pequeñas cosas se puede evidenciar la influencia que llega a tener una marca, a tal punto de lograr que un transporte que es cotidiano para ellos, he incluso propio, pierde su identidad para convertirse simplemente en un nombre enmarcado dentro de las lógicas del mercado, este fenómeno se ve reflejado en múltiples esferas, atraviesa desde este elemento que se mencionó anteriormente hasta la comida, que siendo objeto de estudio de esta investigación, también se hace notoria en algunas alusiones a marcas por extensión del objeto mismo, tal es el caso de Kolynos, así llamada la pasta dental por referencia a la marca, Fruco en relación a la salsa de tomate, Promasa como extensión de las harinas precocidas de maíz, Knorr como extensión de los caldos y sustancias para adobar, a las que se hizo referencia en diferentes talleres con las mujeres principalmente, lo que se evidencia entonces es la suplantación del producto por la marca, logrando lo que el mercado denomina fidelización de la marca, por el reconocimiento inmediato que el consumidos tiene de ella.

2. El momento número dos fue en un cierre de jornada en la escuela, estábamos conversando alrededor de los dulces, asunto que a los chicos les pareció interesante e incluso preguntaron de manera jocosa “¿ustedes pueden comer dulces?” la respuesta de nosotros fue inmediata, así que les dijimos que sí, que el dulce es también un alimento indispensable para el paladar y el cuerpo, pero que el hecho era no confundir dulces con azúcar ultra refinada y procesada, porque que no eran lo mismo, se debe tener en cuenta que las fuentes de donde se extraen los endulzantes son varias, y algunas resultan de mayor riesgo para la salud que otras, y que por

esto no debíamos consumir cualquier tipo de “mecato” como lo llaman ellos, la conversación se quedó allí, y cuando los chicos/as ya iban para sus casas llegaron con 8 bolis para ofrendarnos a nosotros, les agradecemos por el detalle y comprendimos que lo habían hecho en el marco de la conversación que tuvimos en la tarde, este mismo día en la jornada de la tarde en el taller que realizábamos con el grupo de mujeres y jóvenes, tocamos el tema de los dulces y una de las jóvenes nos dijo que en los próximos días nos iba llevar un dulce que consumían mucho, al poco tiempo nos dio “Arifuki”, esto es maíz o arroz molido con azúcar o leche en polvo, (el mismo que denominamos como cofio en el departamento de Antioquia), lo comimos y realmente sabía delicioso, y este fue pretexto para poder conversar acerca de otros dulces que preparan allí, de manera doméstica o artesanal, pero no hubo respuesta, pues si conocían cómo se realizan algunos pero no llevaban a cabo sus preparaciones, aunque tal como lo indica el enrutante de este Corregimiento, el arroz vuelve a hacer su aparición, pues no solo se hizo referencia al arroz con leche, sino que fue una de las preparaciones que les ofrendamos y sobre la cual realizaron diferentes relatos y evocaciones; otra de las situaciones vividas que sirve para ilustrar esta idea es que compartimos con las y los chicos en la escuela un dulce de frijol, ellos lo probaron y les gustó demasiado, a la primera probada no pudieron detectar que era, pero cuando se enteraron que era dulce de frijol no podían creer que un alimento tan cercano a ellos lo estaban probando de una manera tan diferente y agradable a sus paladares, todos los hechos mencionados anteriormente que quizás puedan sonar un poco aislados nos dejaron en evidencia estos procesos de colonización en este caso por medio del dulce, pues se deja de lado la preparación de dulces autóctonos, esto para consumir todo aquello que nos dicen que es rico sin importar las implicaciones que tengan, tanto para la sociedad como para nosotros.

Los dos momentos que se mencionaron anteriormente nos dejan en evidencia la colonización del ser y el saber, pues se hacen notorios los niveles básicos de transformación de los alimentos que existe en el territorio. Entre las preparaciones que son posibles están los dulces de frijol, de papa, e incluso de yuca, alimentos que allí se cultivan y que no pasan más allá de una transformación básica de lo frito, por ende, se está perdiendo el saber generacional que se perpetúa en la cocina, perdiendo así la identidad con su territorio, porque se ignoran los alimentos que este tiene en su interior, y solo se enfocan en la facilidad que me brinda comprar en las tiendas alimentos asépticamente empacados sin rastro ni rostro, y que a su vez disminuyan los tiempos de preparación, logrando que la cocina no sea quien “absorba” mi tiempo, desconociendo en ella todo su entramado histórico de saberes, se coloniza la mentalidad a tal punto que las personas no quieran cocinar, sino más bien hacer preparaciones muy rápidas que no impliquen pensar mucho lo que voy a poner en la mesa.

La fuerza desconocida de las localías: narrar Micoahumado es narrar posibilidades

Después de teorizar, analizar y comprender cómo se desarrollan esas dinámicas de lo global/local en el territorio de Micoahumado, es importante leer desde nuestra visita y las voces de los pobladores, cómo es que lo local tiene fuerza, que si bien es nombrada la pertenencia como un hecho identificante, son muchos los entrampamientos con los que tropieza tal identidad; pretendemos entonces realizar a continuación una especie de narrativa en la cual nos encontremos allí el territorio, sus habitantes y a nosotras como investigadoras para así tejer un relato que nos remita a comprender la realidad del país, y la fuerza de las localías para generar resistencia y

resignificar el territorio. Colombia, un país que se encuentra sumido en un conflicto armado hace más de 60 años y del cual al parecer aún no se visualiza el fin, tiene unas dinámicas de violencia física y simbólica de las cuales ninguno de los habitantes se escapa, y desde las cuales se ejerce control sobre los cuerpos y las mentalidades de los sujetos, es importante recordar que la guerra se ha dado desde muchas aristas en las que diversos grupos (algunos con la connivencia del Estado y otros no), se han disputado territorios en busca de dominio y perpetuación en el poder, si bien ha habido períodos de cese al fuego en algunas zonas, la violencia simbólica sigue primando en el territorio colombiano, y aún más en períodos donde la guerra era la única respuesta.

Fue el final del siglo XX e inicios del siglo XXI, más o menos entre el año 1996 y el 2002, un momento de algidez política y social en todo el territorio colombiano, donde la seguridad democrática encabezaba las propuestas a seguir para el gobierno que se buscaba instaurar, esta fue ofrecida como panacea a la ola de violencia que se intensificó con el fenómeno del narcotráfico, donde muchos de los actores armados se vieron involucrados, pues representaba una fuente de financiación y de control territorial, uno de esos actores tenía nexos directos con las personas que ante los medios de comunicación vendían esa idea de seguridad, y después planeaban hacerse con territorios con ayuda de los paramilitares. Sabemos ya por nuestras menciones a lo largo de la investigación que Micoahumado se encuentra enclavado en la serranía de San Lucas, y el río Magdalena, que pasa a orillas del inicio del camino al corregimiento, lo convierte en un lugar estratégico para asentarse y llevar a cabo una guerra que desangra y perjudica a los habitantes de la zona, la Serranía es entonces un lugar perfecto para esconderse, tener visibilidad amplia y ejercer control sobre el territorio.

Como se mencionó anteriormente a inicios del siglo XXI la violencia desbordaba Colombia, cuando el color rojo de la bandera era quien primaba en nuestro símbolo patrio, el corregimiento de Micoahumado no se escapó de estas dinámicas y sufrió un cierre total que se dio gracias al bloqueo del río Grande de la Magdalena, por efectos de su inmensidad e influencia para el territorio, que dejó sin salida ni ingreso de personas, alimentos y demás elementos que se creían necesarios para habitar dignamente el territorio, la pregunta de todos los habitantes ¿qué vamos a hacer para comer? además del miedo que los asediaba, pues el modus operandi de los paramilitares siempre trae consigo múltiples manifestaciones de violencia que atraviesan desde las desapariciones, violaciones, torturas entre otros, el agobio de la población era tanto, que comenzaron a buscar maneras para sobrevivir a este cierre.

Micoahumado se caracteriza por ser un territorio cuyo suelo es infinitamente productivo, allí en la mitad de esta serranía crece casi cualquier alimento que se cultive, después de jornadas intensas de domesticación del suelo gracias al trabajo de los colonos, ya que si bien tiene un clima propicio y diversidad de pisos térmicos, la presencia de roca es una limitante en el cultivo, por lo que sembrar significa picar la roca y remover la capa primera cubierta por las rocas para llegar al suelo apto para la agricultura, una faena que se ha cumplido a cabalidad en todos estos años de asentamiento y colonización de la población. Como se mencionó ya en la caracterización, este corregimiento cuenta con sembrados de papa, yuca, cacao, maíz y además existe a su vez la ganadería, por ende hay vacas, cerdos, gallinas, además de la presencia de algunos animales de monte, los cuales si bien en este momento se encuentran protegidos por las restricciones de caza, nos recuerdan que en sus inicios Micoahumado fortalecía su dieta alimentaria en estos, lo dicho anteriormente nos deja ante un panorama de abundancia de comida, que si observamos a la luz de una relación soberana cosechero/cosechera - Cocinero/Cocinera puede llevarnos a comprender que existe la posibilidad

de que la tierra pueda brindar comida para toda la comunidad. Cuando nos referimos a cosecheros/as no estamos hablando del campesinado netamente, nos planteamos estos sujetos desde la acción política, que implica más que explotar el suelo, dotarlo de sentido en lo que se siembra, los químicos que se utilizan, el tiempo de reposo que necesita la tierra, el camino que recorre la comida desde que es semilla hasta que llega a la mesa, teniendo plena conciencia de que el sembrar no es meramente un acto económico, sino que existe una relación directa con la tierra y las implicaciones que tiene la comida en el ámbito, social, político y económico; y las/os cocineras/os como sujetos/as que sin responder a las lógicas globales tienen dentro de su mundo de la vida la capacidad de transformar y preparar alimentos que atraviesen la conciencia por lo que se come y el no desperdicio, todo esto desde el cuidado y la comprensión de la comida como acción política y de resistencia ante las lógicas mercantiles. *La relación cosechero/a-cocinero/a*, se plantean en Expedición Dignidad, desde el trabajo realizado por nuestros compañeros de práctica Ana Buitrago y Mateo Echavarría, como *Relación Soberana*, ellos vienen desarrollando de forma simultánea con nosotras su Práctica Pedagógica, y han logrado identificar la importancia de esta relación como una categoría básica para implementar cualquier desarrollo de la soberanía alimentaria, debido precisamente a su dinámica y proximidad que debe permanecer enrostrada, y en comunión de forma dialógica, no es posible entonces pensar a una sin otra para comprender no solo el alcance de la comida como estructurante cultural en un territorio, sino la posesión sobre las fuerzas productivas y de transformación que la comunidad reconoce y custodia.

La memoria colectiva, es y será un elemento que permite aprendernos a nosotros mismos a través de los demás, por esto la voz de la comunidad de Micoahumado es de vital importancia para comprender los hechos que pretendemos narrar en este apartado, a efectos de esta investigación y por cuidado

del otro, llamaremos *memoria #1* a la siguiente narración de algunos hechos que nos permitirán comprender porque nuestra apuesta se dirige a las localías.

Memoria #1: “Bueno ese cierre que se da es un cierre que no se da en el 2002 si no que viene con unos años anteriores que tienen más o menos como lugar a mediados de los años 90, 95, 96 donde empieza a darse un proceso de avanzada por parte del bloque central Bolívar de los paramilitares hacía la serranía, entonces en esa medida lo que hacen los actores armados en este caso los paramilitares, es que como ellos van de avanzadas, ellos se ubican en las partes del río, se ubican en las partes de los planes no propiamente en la serranía, que es donde estaba ubicada el actor que ellos buscaban confrontar que eran las FARC y el ELN ¿qué le implicaba ese posicionamiento en el río? que era el control de lo que entraba y lo que salía, porque las mercancías en Micoahumado y en la serranía pasan a través del río, entonces ellos lo que empiezan a establecer es como unas limitaciones y unas restricciones en términos de lo que entraba al territorio, y hacían como una especie de cálculo de cuántos habitantes hay, y estos habitantes tienen que aprender a vivir con lo necesario, era una medida que pretendía ir debilitando la capacidad de abastecerse, digamos del enemigo, la lógica de ellos para poder debilitarnos, son como esas formas de lucha donde los van debilitando pero también los vamos cercando, entonces bloquear a la comunidades era bloquear al grupo armado, además que en ese proceso durante de la incursión paramilitar, simultáneamente empiezan unos procesos de reclamación sobre la serranía de San Lucas, entonces es un asunto muy complejo y empieza una disputa entre las comunidades y las familias que en este caso si no recuerdo mal eran los Higuera Palacio, que empiezan a hacer unas reclamaciones sobre las montañas de la serranía para la extracción de recursos minerales, entonces lo que pensamos como pobladores es que no de por sí se da el avance paramilitar, sino que está anclado a unos intereses económicos que era no solo debilitar a la insurgencia, si no también debilitar los procesos organizativos, debilitar a

las comunidades para que en la medida que las comunidades fuesen desplazándose del territorio iban a tener menos resistencia y menos capacidad de lucha para los debates judiciales con el Estado y con las familias por el derecho a la vida y la permanencia en el territorio, entonces son más o menos las dinámicas que empiezan a construirse y es algo que quedó muy marcado en la lógica de Micoahumado, porque llevar un parte de baterías Varta era decir que usted llevaba eso para la guerrilla, para sus linternas, para que ellos caminen de noche. Llevar una libra de arroz de más era decir que usted le estaba llevando mercado a la guerrilla, entonces lo empezaban era un control muy fuerte de usted qué lleva y cuánto lleva, y cada cuánto merca, entonces empiezan todas esas limitaciones donde la comunidad empiezan a mirar y sentir el peso porque no podían traer todos los alimentos que tenían, y empieza una reinversión en las lógicas de lo que comían y mercaba, una lógica muy fuerte es que necesitaba sembrar por si esto nos vuelve a pasar, pasó en Micoahumado y pasó en las otras serranías en las otras comunidades agro mineras, más en la parte de la teta que eran mucho más de una vocación minera que agrícola, pero con estos bloqueos empiezan por lo menos asuntos tan básicos como el plátano, o la yuca, el frijol, o el maíz, por lo menos para tener algo para soportar, que sea algo como un colchón, en el caso tal de que vuelva a pasar bueno, y la gente lo expresa de que por lo menos tenemos la yuquita, el plátano, y con eso uno se inventa cualquier cosa, o las gallinas con el huevo y así, y es un poco como la lógica que se da.”

Las palabras anteriores nos dejan en una posición dolorosa frente a los hechos que desgarran a Colombia en su cotidianidad, pero a su vez nos permite nombrar y resaltar *las fuerzas desconocidas de las localías*, comprendiendo lo local como esa respuesta contundente a los procesos de globalización que se dan en el mundo, y abriéndonos una puerta de salida a las lógicas del mundo

mundial, tal como lo llama Arturo Escobar, llevándonos a remitirnos a las raíces, a lo simple y lo propio de nuestras construcciones, tanto epistemológicas como materiales.

Se hace posible afirmar que en este Corregimiento es posible comer con dignidad y responsabilidad, sin responder a las lógicas del mercado globalizado, el cual pretende vendernos necesidades que podemos suplir nosotros mismos, porque muchas veces los alimentos que se siembran en determinados territorios terminan siendo esos mismos que salen de allí en manos de terceros que compran a precios bajos a los campesinos, se estampillan, se le ponen determinadas marcas que respondan a los procesos de patentes y vuelven al territorio para ser consumidos por ellos mismos.

Darle la fuerza que merecen las localías, implica ser consciente, y por ende reconocer su contraparte, *lo global*, este fenómeno que va en contravía de todo lo que venimos hablando, pone sobre la mesa una discusión que es importante considerar e incluir en este apartado, pues si bien nuestra apuesta se enfoca en traer lo local al centro del pensamiento, debemos comprender y analizar que el modelo globalizado es quien prima en el mundo, trayendo consigo elementos que hay que poner en escena para comprender de manera más clara nuestro territorio; lo global viene acompañado por el afán de homogeneizar y responder a las necesidades de un mundo que avanza rápidamente, y donde la comida que nos atraviesa como sujetos en todas las esferas, es un punto central a tratar, pues la comida al convertirse en un objeto mercantizable entra en unas lógicas que pretendemos ilustrar de manera general, lo primero es comprender que la comida se convierte en una necesidad de producción a gran escala, surgiendo la necesidad de tener extensiones de tierra que permitan dicha producción, estas tierras casi nunca se consiguen de maneras legalmente establecida, así que se recurre a la expropiación de parcelaciones en las cuales habitan comunidades

indígenas, negras y campesinas, que son las que en nuestro país se encuentran marginadas, y en muchos casos olvidadas, y por esta razón son las primeras en sufrir el flagelo del desplazamiento, o la presión por el abandono de sus tierras a manos de los violentos, o por compras irrisorias de sus tierras para ser ocupadas por grandes empresas agrícolas o multinacionales. En el caso de que las poblaciones marginadas puedan mantener sus tierras, les llegan otras formas de presión de la pobreza, que obligan a que sus cultivos sean vendidos al primer postor, a precios bajos, pues como lo señalábamos en capítulos anteriores, la posibilidad de entrar o salir de los territorios es potestativos de quienes poseen medios de transporte, y esto son los intermediarios que también juegan el papel de comerciante; o también se puede asistir a dificultades como el bajo rendimiento del suelo por asuntos climáticos, de degradación de los mismos, una serie de acontecimientos que pueden hacer del infortunio de indígenas, negros y campesinos, no un evento, sino su permanencia en la periferia del sistema económico, obligados de esta forma al uso de agroquímicos y a la búsqueda de créditos impagables. También asistimos a otras formas de explotación, que ya no son solo por la tenencia del suelo, sino por la fuerza de trabajo de los campesinos, pues son ellos quienes a pesar de no ser los dueños de la tierra, la trabajan; lo dicho anteriormente es solo una visión a pequeña escala de lo que implica la relación Global- Comida, y nos deja la pregunta por la pertinencia de seguir con un modelo que nos vulnera de manera individual y colectiva, y no nos permite vivir dignamente, es imperante entonces que lo local tome fuerza, y aún más en territorios que han sido a lo largo de la historia oprimidos, empobrecidos y violentados. Cerramos entonces este apartado con las siguientes palabras:

Necesitamos el proceso inverso: que la gente se quede o vuelva a sus granjas, que produzca de un modo sustentable, que no necesite usar abonos y pesticidas químicos, que cobre un dinero justo por sus productos. y que nuestras sociedades deberían ser «locales

dependientes», no «global dependientes». -A las grandes les importa solo lo que cultivan- arroz, trigo, soja y lo demás es basura. En cambio, en una granja chica se cultiva de todo, porque todo es comida. (Caparros, 2014, p. 157)

Capítulo 6: Cosechando lo sembrado

Consideraciones éticas

*Una mano, más una mano no son dos manos; son manos unidas.
Une tu mano a nuestras manos para que el mundo no esté en pocas manos, sino en todas las
manos.*
Gonzalo Arango.

En nuestra ruta expedicionaria tuvimos la oportunidad de dialogar con hombres, mujeres, niños y niñas que hacen parte de esa Colombia profunda, término que ha sido usado por periodistas, escritores e investigadores para referirse a las poblaciones que se escapan de la centralidad homogeneizante en la que se ha consolidado este país; esa Colombia profunda es aquella que por décadas ha estado olvidada, condenada a un silencio dentro de la historia, que ha sufrido y padecido la huella del conflicto armado dentro de sus territorios. Es por esto, que en esta investigación reivindicamos las voces de todos aquellos/as, que desde la serranía de San Lucas han luchado por su territorio, han resistido en él y han encontrado la forma de seguir construyendo en colectividad, porque es a partir de esa colectividad la que nos permite plasmar en esta investigación las voces de cada uno/a con los/as que tuvimos la oportunidad de encontrarnos, pues cada uno de estos conocimientos recogidos fueron gracias a conversas atravesadas por ofrendas desde la comida, entrevistas y encuentros cara-a-cara en las cocinas y en la escuela. Con esto en mente, hace parte de la responsabilidad ética tener una persona que enlace nuestro quehacer con el territorio además de realizar un viaje de indagación previo para evaluar todas las implicaciones de realizar un trabajo

de campo en una comunidad como Micoahumado donde el acceso es restringido por sus mismas dinámicas sociales.

Recolección de información:

Dentro de estas consideraciones, cada una de las entrevistas y diálogos que aquí se plasman poseen un reemplazo de nombres propios para salvaguardar y proteger la identidad de aquellos/as con los que tuvimos la oportunidad de encontrarnos, exceptuando por supuesto los nombres de las instituciones y organizaciones que nos acompañaron en el transitar. Por otro lado, cada uno de nuestros encuentros estuvo mediado por consentimientos informados que dan cuenta que cada información recolectada es con un fin meramente académico.

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

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

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

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

El manejo del agua, asumida como fuente de vida, el reconocimiento de su condición como sujeto de derechos, nos propone salvaguardar en todo momento su uso y disposición para que no haya excesos y despilfarros entre quienes cocinan con nosotras.

El manejo de desechos, que se plantea no como una tarea sino como una responsabilidad con el planeta, y de la que nos convertimos en custodios para que ingrese en el proceso formativo como razonamiento sobre nosotros, es decir, como una dimensión de nuestra existencia en la protección al medio ambiente, como una responsabilidad categórica e inapelable.

Financiamiento:

Las gestiones para financiar este proyecto se dieron en cabeza de la maestra Clara Lucia Grisales acompañada del compañero Marlon Osorio, quienes con su persistencia lograron que a esta propuesta se vincularan diferentes entidades como lo fue el CIEP -Centro de Investigación Educativa y Pedagógica- de la Universidad de Antioquia, y El Programa De Desarrollo y Paz del Magdalena Medio, además los expedicionarios por medio de una plataforma que busca recolectar fondos llamada Vaki realizaron también la gestión de recursos en los cuales aportaron varios compañeros, familiares y profesores.

Devoluciones:

Dentro de la apuesta expedicionaria por la construcción de conocimiento colectivo se encuentra nuestra responsabilidad político-pedagógica como maestros/as de realizar las devoluciones

pertinentes a nuestros tutorados/as, sus familias, grupo de jóvenes, grupo de mujeres y en general a toda la comunidad que nos abrió sus puertas y caminó con nosotros durante todo este tiempo.

Consideraciones finales:

El maestro en la ruralidad



Fotografía 13. Maestros y Maestras al territorio y a la escuela.
Autoría: Santiago Aristizábal

Recorrer este camino como maestras en formación, de la mano de nuestros compañeros y compañeras, (Fotografía 13) nuestra Asesora, y de la comunidad de Micoahumado, implicó pensar la educación y nuestra praxis en muchas esferas; ser maestras y maestros rurales en Colombia ha significado tanto para la sociedad como para el Estado, ver en nosotros y nosotras profesionales que deben llevar a cabo su quehacer sin importar la precariedad, la ausencia estatal y las problemáticas socio-geográficas en las cuales se encuentran sumidas la mayoría de nuestras escuelas rurales en el país, según esta lógica, nuestra función es, y será, la búsqueda de un conocimiento que encuentra su anclaje en un mundo globalizado, que llega difuminado a las

ruralidades recónditas y se reproduce bajo la necesidad de la existencia de una escuela básica con contenidos similares para todos los estudiantes de la República, respondiendo estos a las necesidades que plantea el Ministerio de Educación Nacional como ente rector del sector, para cada grado, en consecuencia debemos pensarnos la educación desde una pertinencia territorial que tenga en cuenta las necesidades de las comunidades, y a su vez que reivindique y comprenda que si bien el docente es uno de los pocos rastros de institucionalidad en algunos territorios, no debemos romantizar su labor asumiendo como normal la precarización a la cual se ha condenado; en esta investigación se enmarcó los y las docentes dentro del papel de redistribuidores culturales, comprendiendo las implicaciones políticas y sociales que esto conlleva, por esto mismo es importante afirmar que no solo el conocimiento y presencia del docente implica que exista una relación recíproca de enseñanza- aprendizaje, se necesita de elementos que auxilien y permitan el buen desarrollo de su práctica, no podemos seguir validando las ausencias estatales en las escuelas de comunidades que han sido invisibilizadas, debemos más bien analizarlas sin perpetuar un discurso vocacional de la profesión docente efectuada netamente desde el amor o el afecto hacia ella, o estas comunidades, y más bien reconocer en nosotras y nosotros, sujetos que eligen llevar a cabo su práctica desde el accionar político y la búsqueda de dignificación propia, de sus estudiantes y de sus territorios, con esto en mente queremos agradecer al maestro Cristo Humberto, que fue quien nos acogió en la Institución de Micoahumado, desde su práctica y acompañamiento nos permitió ver que esta perspectiva es posible, su papel en la escuela y en el territorio es una apuesta clara por la educación, por la dignidad y la esperanza, sus estudiantes así lo ven y encuentran en él no solo un maestro de escuela que les enseña lengua castellana, si no un referente de lo que significa la proximidad, el trabajo en comunidad y el saberse parte de un territorio.

Relación Cocinar-educar:

Además de pensar el papel desde el cual nos ubicamos como maestros y maestras, conocer lo que una educación territorialmente pertinente implica, de la mano de la pedagogía social y de Expedición Dignidad, nos deja una impronta sobre la forma en que los procesos de enseñanza-aprendizaje deben ser abordados. La cocina y el cocinar como acto formativo nos permitió ampliar los límites tradicionales del aula a un lugar del habitar cotidiano que extiende el conocimiento más allá de unos contenidos curriculares o académicos, además nos permite afianzar la apuesta por comprender nuestras tradiciones desde un lugar del saber, y a las cocineras que dan alma a estos espacios, normalmente invisibilizadas, reconocerlas como portadoras de un conocimiento que merece ser divulgado, esto se logra a partir de técnicas como la Cocina como Laboratorio, y de toda la metodología implementada por Expedición Dignidad, de la cual este y los demás trabajos de práctica a ella adscrito han hecho uso, para efectivamente cumplir con la premisa propuesta desde la línea de pedagogía social, que la educación debe ser pertinente territorialmente, y ello se

logra poniendo la comida al centro del pensamiento. Las diferentes aplicaciones técnicas que llevamos al aula en la Institución Educativa de Micoahumano, nos posibilitaron hacer construcciones teóricas que fueran próximas a nuestros tutorados/as, la cocina un aula más, las cartas taller, los circuitos para hacer del trabajo en equipo un desarrollo colectivo que revelara la empatía que debe proponernos el encuentro con el otro, son algunos de los aspectos que podemos recomendar para el ingreso al aula de una pedagogía enrostrada, de la dignidad, del amor, del cuidado, de la esperanza.

A través de la comida fue posible abordar lo que la escuela asume en el contenido del currículo pero de forma integral, pasando por el cuerpo, la comida nos permitió abordar asuntos como: geografías, historia, relatos, culturas, lógica y cálculo expresadas en relación a recetas, procesos de transformación de los alimentos que en sí mismos son química o física, etc. , también involucró aprendizajes que pasan por el cuerpo: lo ponen en movimiento, lo alertan con cada nuevo olor y sabor, nos permite construir un espacio de verdadera colectividad y sinergia donde se pone en escena múltiples esferas de los y las estudiantes que participan de él, por último, pero no menos importante, tejer la relación de cocinar- educar implica comprender el papel que tiene el cuidado en el relacionamiento con el otro, se vuelve una posibilidad de reconocimiento, sobre todo en contextos donde la violencia y el olvido han marcado significativamente las mentalidades de las personas que habitan estos territorios.

Una apuesta de la tierra a la mesa:

Nuestra última actividad aplicada como técnica para este proyecto, correspondió a un laboratorio de cocina en cual debíamos cumplir un reto culinario cuyo desenlace sería en una preparación que integrara en un solo plato ocho ingredientes que nuestros tutorados nos propusieron en uno de nuestros encuentros, cuando conversábamos en torno a qué alimentos eran necesarios para que un plato representara a Micoahumado, los alimentos que nos plantearon fueron: frijol, papa, arroz, queso, panela, carne, pollo y sal. Con esta gran tarea viajamos a Medellín, y este se convierte en el último laboratorio de esta experiencia expedicionaria, enmarcado en el taller de bodegones, diseñado para dar cuenta paso a paso de la transformación de la materia. Lo primero en realizar es una instalación de estos ocho alimentos con la intención de narrar a partir de ellos el territorio; asumir este reto significó para nosotros pensarnos durante varios días de qué manera íbamos a realizar esta preparación, pues era importante tener en cuenta procesos de cocción, instrumentos de cocina y elementos que no fueran totalmente ajenos a lo que se puede encontrar en las cocinas de Micoahumado, cada pareja de trabajo de grado tuvo que experimentar previamente para así llegar el día 5 de febrero con la claridad de nuestras platos; Expedición Dignidad siempre en su búsqueda de una educación pertinente y articuladora, retomó para este laboratorio las especias trabajadas, estas han sido para nosotros camino de conexión con el mundo, los territorios y nuestros tutorados/as, ya que en nuestra primera carta taller cada uno de nosotros ofrendo una especia a nuestros estudiantes, la cual sería puente de comunicación; para llevar a cabo este laboratorio nos reunimos por última vez en las cocinas de la Institución Educativa Gonzalo Restrepo, quienes amablemente durante el último año nos dispusieron de este espacio para nuestras construcciones, allí durante tres horas cada pareja cocinó su plato, lo dispuso para ser probado por todos y todas y explicó todo el proceso de elaboración y de significado.

Construir cuatro platos distintos a partir de los mismos ingredientes nos permite concluir varias cosas en relación a lo que hemos venido trabajado, en primer lugar, si bien todos trabajamos con la mente y el corazón en Micoahumado, a la hora de narrar el plato en relación al territorio, los enfoques y detalles son distintos, esta situación valida nuestros hallazgos frente a la identificación de elementos con los cuales se evidencia una relación de apropiación y que constituyen en esencia la identidad de Micoahumado; en segundo lugar, este laboratorio nos permite clarificar cómo la comida, la receta y la cocina misma es relatora de esos elementos que componen identitariamente el territorio, pues llevar a la mesa lo que sale de la tierra del lugar que habito permite que se teja allí una relación soberana de aprovechamiento e identificación con lo propio, siendo esto a su vez una apuesta política que se orienta claramente a rescatar lo local, pues hay una producción interna que se transforma en múltiples preparaciones, que no responden a necesidades globales ya que los elementos necesarios para realizarlos no requieren dirigirnos a las tiendas en busca de productos con marcas específicas, si no que se puede comerciar directamente con los campesinos, vecinos e incluso sacar los productos del propio cultivo; Lo dicho anteriormente nos posiciona entonces dentro de las lógicas de la soberanía alimentaria, como se ha comprendido dentro de Expedición Dignidad, no solo cultivar a gran escala para tener comida de sobra, sino más bien cultivar desde la conciencia con una intención clara del cuidado de la tierra y del otro, pensando siempre en el no desperdicio y en pro de que estos alimentos lleguen a la mesa con multiplicidad de transformaciones que narren el devenir cultural de las comunidades.

Recomendaciones

- Seguir construyendo desde el tejido comunitario, incorporando dentro de su accionar políticos la escuela como institución oficial que busca problematizar el territorio y pensarse alternativas para la paz y la vida digna.
- Incorporar la comida tanto en la escuela como en los procesos comunitarios, no desde una perspectiva nutricional sino como elemento vital que nos habla de todo un entramado cultural que posibilita la construcción de conocimiento, teniendo como referencia lo que se construyó en colectivo con Expedición Dignidad durante nuestra visita.
- Decantarse por la construcción e implementación de proyectos pedagógicos de aula -PPA- como una apuesta educativa que vincula múltiples actores de la comunidad educativa que a su vez refuerza los lazos que se dan entre sociedad, escuela y conocimiento.
- Fortalecer los lazos entre docentes de la Institución Educativa Micoahumado para lograr que mediante el trabajo cooperativo se pueda llevar a cabo la transversalización de las áreas, teniendo siempre como bandera la formación de sujetos críticos frente a sus realidades.
- Pensar en el aula de clase no como un espacio físico, si no como algo simbólico que puede trascender las paredes de la institución y aún más en una escuela rural, donde es la

cotidianidad quien atraviesa los procesos formativos de los estudiantes, posibilitando que todo espacio y situación que acontece en el Corregimiento pueda ser llevado a la escuela en búsqueda de una educación con pertinencia territorial.

- Tener una apuesta clara por lo local en búsqueda de seguir construyendo territorio desde la dignidad y la autonomía por lo que se piensa, se come y se siembra.

Referencias

- ❖ Agudelo Molina, G. (2020). *Alfabetización de adultos a través de la comida como centro del pensamiento en la acción educativa de expedición dignidad -una experiencia de resignificación de la acción comunicativa en las comunidades educativas de incidencia del Semillero de Investigación Uni-pluri/versidad*. [Tesis Maestría, Universidad de Antioquia].
- ❖ Bauman, Z., (1999). *La globalización: consecuencias humanas*. 1ª ed. México: Fondo de cultura económica.
- ❖ Boudan, C. (2008) *Geopolítica del gusto. La guerra culinaria*. España: Trea.
- ❖ Cano Ruiz, F. y Cano Barreto, F. (2020). *La comida en la construcción de un sujeto emancipado y soberano -una perspectiva política en la escuela rural Juan María Gallego-* [Tesis pregrado, Universidad de Antioquia].
- ❖ Caparrós, M. (2014). *El hambre*. Buenos Aires: Planeta.
- ❖ Carrillo, T. (2001). *El proyecto pedagógico de aula*. Educere, 5, 335-344

-
- ❖ Delgado Salazar, R. (2001). *Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo*. Estudios de Asia y África, XXXVI (1), 83-108. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=58636104>
 - ❖ Ducasse, A. y Regouby, C. (2018). *Comer es un acto político*. TXALAPARTA.
 - ❖ Echavarría Grajales, J. y Gallego Sánchez, J. (2020). *Las posibilidades educativas de la comida como estructurante cultural para la articulación de las Ciencias Sociales en el grado octavo de la I.E.R Ezequiel Sierra sede Juan María Gallego - municipio de Guarne*. [Tesis pregrado, Universidad de Antioquia].
 - ❖ Escobar, A. (2007). *La invención del tercer mundo. Construcción y deconstrucción del desarrollo*. Caracas, Venezuela: Fundación Editorial el Perro y la Rana.
 - ❖ Escobar, A. (2015). *Sentipensar con la Tierra: Las Luchas Territoriales y la Dimensión Ontológica de las Epistemologías del Sur*. Revista de Antropología Iberoamericana (AIBR), (11-1), pp.11-32.
 - ❖ Escriche, M. (2004). *La geografía de la percepción: una metodología de análisis para el desarrollo rural*. *Papeles de Geografía*, (40),133-149. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=40704008>
 - ❖ Fernández-Armesto, F. y Ordoñez, V. (2004). *Historia de la comida*. Barcelona: Tusquets.
 - ❖ Giroux, H. (2012). *La escuela y la lucha por la ciudadanía*. México: Siglo Veintiuno Editores.
 - ❖ Gurdían Fernández, A. (2007). *El paradigma cualitativo en la investigación socioeducativa*. San José, C.R.: CECC.
 - ❖ Grisales Montoya, C. (2005). *MANUAL PARA EL RECONOCIMIENTO DE REGISTROS ACTIVOS: LOS CAMINOS QUE TRANSITA LA MEMORIA, 1-42*

-
- ❖ Grisales Montoya, C. (2018). *EXPEDICIÓN DIGNIDAD La comida al centro del pensamiento*, 1-22.
<https://revistas.udea.edu.co/index.php/cp/article/view/344193/20805206>
 - ❖ Grisales Montoya, C. (2020). *Ruradanía*. En A. Garcés Montoya, & L. Jiménez García, *Minga de pensamiento polifónico. Diccionario colaborativo* (págs. 25-26). Medellín: *Redbiencomun*.
 - ❖ Grisales Montoya, C. (2022). *Mudanza de la comida. La cocina un territorio que se agita*. En A. Garcés Montoya, & L. Jiménez García, *Cartografía Social -Minga de saberes y metodologías-* (pág. 222). Medellín: Ediciones Unaula.
 - ❖ Guber, R. (2001). *La etnografía*. Bogotá: Grupo Editorial Norma.
 - ❖ Hernández Pino, U., Hernández Pino, Y., Moreno Chaustre, J., Anaya Díaz, S. y Benavides Piamba, P. (2011). *Los proyectos pedagógicos de aula para la integración de las TIC* (2nd ed., pp. 9-30). Colombia: Universidad del Cauca.
 - ❖ Hernández Valencia, V. (2020). *La comida: una acción educativa pertinente territorialmente desde la ruralidad- Experiencia en la I.E Rural Ezequiel Sierra sede Juan María Gallego del municipio de Guarne, vereda Guapante Abajo*. [Tesis pregrado, Universidad de Antioquia].
 - ❖ Ley N^o 115. Congreso de la República de Colombia, Santa Fe de Bogotá, Colombia. 8 de Febrero de 1994. Recuperado de: http://www.mineducacion.gov.co/1621/articles-85906_archivo_pdf.pdf.
 - ❖ Mejía, M. (2011). *Educación(es) en la(as) globalización(es)* (1st ed.). Fondo editorial UCH.
 - ❖ Mèlich, J. (1997). *Antropología Simbólica y Acción educativa*. Barcelona: Paidós.

- ❖ Rivas, P. (2006). *LOS PROYECTOS PEDAGÓGICOS DE AULA: ENTRE EL RIESGO DE PERDERLO TODO O LOGRAR MUY POCO* *. Investigación Arbitrada, (35), págs. 637-643.
- ❖ Pollan, M. (2006). *El dilema del omnívoro: En busca de la comida perfecta*.
- ❖ Programa de curso para Licenciatura de Educación Básica con énfasis en Ciencias Sociales: Seminario Interdisciplinarios Sujetos y Culturas, documento de trabajo. Facultad de Educación (UdeA) 2015 (semestre 01)