



Fortalecer la identidad cultural en los niños indígenas Embera Eyabida y Senú por medio de la alimentación a base de maíz en la ciudad de Medellín

Nancy del Carmen Hernández Peñafiel

Trabajo de grado presentado para optar al título de Licenciada en Pedagogía de la Madre Tierra

Tutora

Sabine Yulieth Sinigüí Ramírez
Magister (MSc) en Educación

Universidad de Antioquia
Facultad de Educación
Licenciatura en Pedagogía de la Madre Tierra
Medellín, Antioquia, Colombia
2024

Cita	(Hernández Peñafiel, 2024)
Referencia	Hernández Peñafiel, N.C. (2024). <i>Fortalecer la identidad cultural en los niños y niñas del pueblo Senú, por medio de la alimentación a base de maíz en la ciudad de Medellín</i> . [Trabajo de grado profesional]. Universidad de Antioquia, Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.
Estilo APA 7 (2020)	



Grupo de Investigación, Pedagogía, y Diversidad Cultural (DIVERSER)



Centro de Documentación Educación

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

Universidad de Antioquia - www.udea.edu.co

Rector: John Jairo Arboleda Céspedes.

Decano/director: Wilson Bolívar Buriticá.

Jefe departamento: Marlon Yesid Cortes Palomino.

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

A mis hijos por su ejemplo de superación y su valioso apoyo. A mi asesora por su apoyo, tolerancia y paciencia. A Evaristo por todo su cariño.

Agradecimientos

A Dios por darme sabiduría para culminar con este proceso de investigación.

A mi madre, Argenida Peñafiel Sierra por haberme dado la Vida.

A la Facultad de Educación de la Universidad de Antioquia por formarme profesionalmente.

A la profesora Sabine por su sencillez, confianza, paciencia y acompañamiento en relación con este proyecto.

A mis hijos, Ana Marcela, Karen y Nestor por impulsarme a seguir adelante.

A la hermana Ana Ruth por su acompañamiento y su apoyo.

A los niños y niñas indígenas Emberá y Zenú que estuvieron en los talleres.

A los compañeros que me dieron ánimo, fuerza y seguridad para seguir luchando por este hermoso proyecto.

A Evaristo, mi mejor amigo, por su amor infinito.

Al profesor Abadio por darme la oportunidad de reencontrarme con mi raíz y saber quién SOY.

Tabla de contenido

Resumen	9
Abstract	10
Introducción	11
1. Preparación del Terreno	13
1.1 Biografía del Vientre	13
1.1.1 Recuerdos de mi infancia Senú	13
1.1.2 En el vientre	13
1.1.3 Mi niñez.....	14
1.1.4 Nuevos caminos	14
1.1.5 Mi vida académica	15
1.1.6 Mujer Senú	16
1.2 Reseña Histórica de la Cultura – Etnia	17
1.3 Descripción de la Comunidad	18
1.3.1 Ley de Origen.....	18
1.3.2 Origen del Hombre.....	19
1.3.3 Cultura	20
1.3.4 Vivienda	20
1.3.5 La Economía	21
1.3.6 Relación con los Astros.....	23
1.3.7 Tradición Oral de los Senúes	23
1.3.8 Canto de Vaquería y Grito de Monte	24
1.3.9 La importancia de la Mujer y el Hombre Senú en el Territorio.....	24
1.3.10 Alimentación del Pueblo Senú a Base de Maíz.....	25
1.3.10.1 El Maíz en Abya Yala	26
1.3.10.2 El Maíz en Colombia.....	26

1.3.10.3 Musa de la Oralidad	27
1.3.11 Ubicación Geográfica de la Comunidad en Territorio.....	27
1.3.11.1 Ubicación del Pueblo Senú	27
1.3.11.2 Ubicación del Municipio.....	28
1.3.11.3 Límites.....	28
1.3.12 Ubicación Geográfica en Contexto Urbano	29
1.3.12.1 Barrio Villatina Medellín	29
1.3.12.2 Límites.....	30
1.3.13 Organización Sociopolítica	31
1.3.13.1 Cabildo Indígena Chibcariwak.....	31
1.3.13.2 Misión.....	31
1.3.13.3 Visión	31
1.4 Socialización a la comunidad, consultas y permisos.....	32
2. Organización de la semilla.....	33
2.1 Asunto a investigar- Sembrar.....	33
2.2 Justificación del tema a investigar.	33
2.3 Antecedentes.	34
2.4 Preguntas que le hago a mi semilla.	35
2.4.1 ¿Para qué Quiero Sembrar la Semilla?.....	35
2.4.2 ¿Dónde Quiero Sembrar Esta Semilla?	36
2.4.3 ¿Cómo Voy a Fortalecer la Identidad y la Cultura en esos Niños y Niñas Indígenas por Medio de la Alimentación a Base de Maíz en la Ciudad de Medellín?.....	37
2.4.4 ¿Cómo es la identidad Senú en la ciudad de Medellín?.....	37
2.4.5 ¿Cuál es la situación de la alimentación de los niños y niñas en la ciudad de Medellín?.....	37
2.4.6 Mi Pregunta Problema.....	38
2.4.7 ¿Cómo hacer para fortalecer la identidad cultural en los niños y niñas indígenas que viven en el barrio Villatina?	38

2.5 Objetivos	38
2.5.1 Objetivo General	38
2.5.2 Objetivos específicos.....	39
3. Cuidado de la Siembra.....	40
3.1 Tipo y enfoque de la investigación.	40
3.2. Participantes de la siembra.....	41
3.3 Técnicas de recolección de información y actividades realizadas.	41
3.3.1 Revisar mi Siembra	43
3.3.2 Desarrollo de Objetivos de Siembra.....	44
3.3.2.1 Encuentros Locales	44
3.3.2.2 Entrevistas	55
3.4 Consideraciones éticas.	61
4. Cosecha.....	62
4.1 Herramientas y procedimientos para el análisis de la información recolectada en las actividades metodológicas del cuidado de la siembra.....	62
4.1.1 Memoria Del Territorio.....	64
4.1.2 Diálogos de saberes en la alimentación.....	65
4.1.3 Identidades que se construyen desde la Alimentación	68
4.2 Describir los conceptos y palabras principales que tienen que ver con mi semilla.	74
4.2.1. Infografía de los Procesos	77
4.3 Propuesta Educativa.	77
4.4 Socialización de la Cosecha en la Comunidad.....	81
4.5 Discusión.....	82
4.6 Conclusiones	1
4.7 Recomendaciones.....	1
5. Bibliografía y Cibergrafía	1
6. Anexos	1

Tabla de ilustraciones

Ilustración 1 Manexca.....	18
Ilustración 2 Mexion.....	18
Ilustración 3 Casa típica Senú.....	20
Ilustración 4 Tejido, Sombrero Vueltiao.....	22
Ilustración 5 Tejido, Sombrero Vueltiao.....	23
Ilustración 6 Maíces de colores.....	25
Ilustración 7 Mapa Barrio Villatina, Medellín Comuna 8.....	29
Ilustración 8 Diálogo con niñas y niños.....	49
Ilustración 9 Niños y niñas aprendiendo sobre el maíz.....	50
Ilustración 10 Charla en medio del encuentro vivencial.....	51
Ilustración 11 Tejiendo el sombrero.....	52
Ilustración 12 Saberes de nuestras comidas y bebidas.....	53
Ilustración 13 Compartir de mazamorra.....	53
Ilustración 14 Prácticas Culinarias.....	54
Ilustración 15 Niños Indígenas.....	54
Ilustración 16 Semilla.....	63
Ilustración 17 Infografía de los procesos.....	77

Siglas, acrónimos y abreviaturas

OIA	Organización Indígena de Antioquia
ONIC	Organización Nacional Indígena de Colombia
UdeA	Universidad de Antioquia
EPM	Empresas Públicas de Medellín

Resumen

Esta Semilla la realicé en la ciudad de Medellín, con niños y niñas indígenas Embera Eyabida y Senú, la semilla tiene como objetivo fortalecer costumbres a partir de comidas tradicionales a base de maíz desde el pueblo Senú y Embera, ya que por diferentes circunstancias hemos dejado nuestros territorios y tener presente estas tradiciones son fundamentales, en esta camino recorrido conté con el apoyo de padres de familia de los niños y niñas, algunas familias mayores y mayores también participaron, nos reunimos en diferentes espacios del barrio, para realizar círculo de palabra y armonización, un ejemplo es en la Uva de Villatina, donde se les explicaba por qué estamos perdiendo las costumbres y tradiciones y el por qué debemos fortalecer las comidas tradicionales de nuestros territorios y que la Licenciatura de la Madre Tierra nos da herramientas necesarias para trabajar en la ciudad en el rescate de las costumbres y tradiciones y que por eso es importante reconocer que estas tradiciones siguen habitando en nosotros desde nuestro cuerpo, de ahí compartimos nuestro territorio que viaja siempre a cualquier territorio, ya que sembramos nuestra propia alimentación que son alimentos sanos y por eso tenemos una vida sana, el resultado de la semilla es la conciencia que se logra del territorio y lo que viaja en nuestros cuerpos como tradición.

Abstract

I carried out this Seed in the city of Medellín, with indigenous Embera Eyabida and Senú boys and girls, the seed aims to strengthen customs based on traditional corn-based foods from the Senú and Embera people, since due to different circumstances we have left our territories and keeping in mind these traditions are fundamental, on this path I had the support of parents of the boys and girls, some older families and mayoras also participated, we met in different spaces of the neighborhood, to carry out a circle of word and harmonization, an example is in the Uva de Villatina, where they were explained why we are losing customs and traditions and why we should strengthen the traditional foods of our territories and that the Bachelor of Mother Earth gives us the necessary tools to work in the city in the rescue of customs and traditions and that is why it is important to recognize that these traditions continue to live in us from our body, from there we share our territory that always travels to any territory, since we sow our own food that is healthy food and that is why we have a healthy life, the result of the seed It is the awareness that is achieved from the territory and what travels in our bodies as tradition.

Introducción

Mi pueblo Senú es reconocido por ser ingenieros hidráulicos, por ser una cultura de chicha de masato y sombrero vueltiao, así mismo por ser un pueblo de muchas historias. El pueblo Senú ha estado trabajando con diferentes organizaciones como la ONIC (Organización Nacional Indígena de Colombia, la OIA (Organización Indígena de Antioquia) y junto con el Cabildo Indígena Chibcariwak, entre otros. Junto a ellos y otras organizaciones y estando dispersos en casi todo el territorio colombiano hemos venido fortaleciendo la herencia cosmogónica y cultural de nuestros abuelos Senú.

Muchos de nuestros antepasados sentían vergüenza de reconocerse como pueblo Senú por la discriminación, pero desde que se tomó la iniciativa de organizarnos como “Cabildo Mayor” y la lucha por la tierra, orgullosamente hemos rescatado las memorias de manera de poder contribuir a la transmisión de nuestros conocimientos. Es claro que como pueblo Senú hemos perdido gran parte de nuestras costumbres, de nuestra lengua nativa. Por ello como hija de un gran pueblo Senú realicé este trabajo en pro del rescate y conservación de una semilla milenaria como es el maíz.

La lucha por la tierra ha sido milenaria ya que está íntimamente relacionada con la lucha por la cultura tradicional, pero por consecuencias económicas y cuestiones familiares muchos de nosotros nos hemos trasladado a otras regiones con el fin de seguir tejiendo nuestras vidas dignamente. Por ello en este proyecto de investigación sobre las comidas tradicionales a base del maíz del pueblo Senú, lo hago desde el diálogo de los saberes ancestrales con los abuelos y abuelas. Ellos y ellas son los que tienen esos conocimientos guardados en su memoria desde el pensamiento de la Madre Tierra.

Este trabajo se centra especialmente en el barrio Villatina, comuna 8 de la ciudad de Medellín, lugar donde me han abierto muchas puertas para seguir construyendo sueños y metas.

Transmití mis conocimientos a niños, niñas, jóvenes y adultos en pro del rescate de la manera de sembrar, cultivar y preparar con una de las semillas de maíz amarillo importantes que ha existido en todos los territorios indígenas. Según contaban mis abuelos antes de cultivar una planta muchos de los caciques hacían oraciones al dios Sol. Los mayores valoraban mucho las plantas, debido a la gran importancia no solo alimentaria sino espiritual.

Realice encuentros presenciales de inclusión, desarrollo y fortalecimiento con la intención de rescatar nuestros valores culturales a través del proceso de siembra, crecimiento y cultivo del maíz. También a través de productos artesanales, de alimentación y pensamiento ancestral.

Infortunadamente por vivir en un contexto de ciudad hemos perdido la importancia de nuestra tierra, de nuestra madre que nos ofrece el sustento. Hemos modificado nuestros modos de vida, experimentando y acostumbrando a los espacios de la ciudad. Es un gran reto como mujer Indígena, implica repensar nuestras raíces, nuestro papel como indígenas en un contexto rural y urbano. Pero

también con mi familia hemos buscado estrategias para tener algunos de nuestra hortaliza en materas y nuestras plantas medicinales de las más común que usamos para cualquier malestar.

Para mí es importante hacer esta investigación porque voy a generar cambios en nuestra cultura indígena Senú y emberá y generar propuestas que nos ayuden al fortalecimiento de nuestras prácticas culturales en la ciudad y así mantener viva la memoria de nuestro origen

En la Licenciatura de la Madre Tierra, siempre nos orientan a trabajar con una metodología en comunidad de cómo se siembra en mi propia comunidad y así es como vamos a utilizar la siembra como la metáfora en donde voy a trabajar con los niños dando cuenta cómo va mi investigación.

El pueblo Senú siempre a principios de año está pendiente a las cabañuelas y depende como se vean así plantan, porque se ven los meses que van a hacer lluvias y también se hace con la luna para si tener una buena cosecha y no se nos vaya a dañar la cosecha, y hay que estar cuidándolas con buenos abonos para tener buenos resultados.

El texto se escribe en 4 momentos, tomados de la metáfora de la siembra, un camino metodológico del proceso de investigar que se nombra así:

- Cómo se prepara el terreno para la siembra.
- Seleccionar la semilla.
- El cuidado que debemos tener con los abonos, limpiándolos.
- La cosecha

Me doy cuenta que hemos rescatado muchas cosas que estaban olvidadas, que siguen vivas en su memoria cultural, seguiremos con niños y niñas indígenas en la ciudad de Medellín fortaleciendo su cultura y sus valores, para formar líderes con esencia indígena.

1. Preparación del Terreno

1.1 Biografía del Vientre

1.1.1 *Recuerdos de mi infancia Senú*

Recuerdo tanto mi pueblo cuando apenas era una niña, con el aroma de la naturaleza y los árboles meciéndose entre sí, con esa deliciosa brisa que acariciaba mi cara y con ese frío de la mañana; ver esos atardeceres cuando el sol se iba ocultando y mi mamá se ponía a prender los mechones de gas para poder alumbrarnos en la noche que ya llegaba.

Les hablo de mi territorio donde mi infancia hasta los siete años los disfrutaba con mis primos, donde correteábamos los animales que había en el patio, y nos subíamos encima de los palos de guayaba y de mango que había en el patio.

Pero de un momento a otro todo cambió para nosotros los niños en esa época de 6, 7, 9, 10, y 11 años, estos recuerdos los tenía escondidos en mi memoria no los quería recordar porque son muy dolorosos, porque todo nos cambió. Dejamos de disfrutar nuestra niñez al aire libre y donde yo a esa edad andaba de pantaletas. No pensaba en contar y revivir mi pasado, pero al hacerlo me doy cuenta que ese recuerdo sigue vivo y duele.

Este relato de mi infancia sucedió en este caserío a escasos 20 minutos de Túchin que estaba compuesta por 10 familias como fueron: los Sierra, los Polo, Ávila, los Luna, los España, , los Romero, los Negrete, los Díaz, los Almanza los Hernández, y los Peñafiel, aquí vivieron mis padres Emiliano Hernández Sierra y Argenida Peñafiel Sierra, ellos eran primos hermanos, de esa unión somos 3 hermanos 2 hombres y 1 mujer. Mis hermanos se llaman: Margovía Elvira López Peñafiel, Amaury Hernández Peñafiel y Alirio Hernández Peñafiel y yo que me llamo Nancy del Carmen Hernández Peñafiel. Nací el 27 de agosto de 1952 en el pueblo de Barbacoas, ahora tengo 72 años

1.1.2 *En el vientre*

Durante los días en el vientre de mi madre yo sufrí mucho porque mis padres se la pasaban discutiendo, mi padre tenía otra mujer y se desapareció con ella 3, 4 o 5 días y no le importó el

estado de mi madre, no le importamos nosotros. Cuando venía levantaba a mi mamá a golpes y a maltratarla de palabras, le ponía los ojos hinchados, el cuerpo le llenaba de moretones, de golpes. Aun así, en el embarazo, estando en su vientre aguantaba mucha hambre.

Mi padre fue muy irresponsable, a ella le tocaba salir a buscar para alimentarnos a otro pueblo y todo el día con mis hermanos y yo la pasábamos sin comer, comíamos en la tarde cuando ella llegaba de andar de pueblo en pueblo.

Cuando yo nací mi madre estaba sola en esos momentos y llamó a una vecina para que me viniera a recibir y así fue mi nacimiento, me cortaron el ombligo y mi placenta la enterraron cerca de la puerta del patio, en un lugar fresco y por motivo de todo lo que sufrí en el vientre de mi madre, yo nací con muchos problemas como fue la desnutrición al mes de haber nacido. Tuve problemas con el asma por motivo de la mala alimentación ya que como mi madre no me alimentaba porque ella se la pasaba llorando, mi madre siempre sufrió por mi culpa, por mis enfermedades y mi padre no se daba por enterado por toda la situación, por todo lo que pasó mi madre. No le importo.

1.1.3 Mi niñez

Mi madre tuvo que salir corriendo a otro pueblo donde llegaban los curas a bautizar y me bautizaron para ver si así no me enfermaba tanto, pero seguía enferma, y así fui creciendo cuando llegó la hora de estudiar ella misma nos enseñaba en la cartilla de cartón allí fueron mis primeros conocimientos, a medida que pasaba el tiempo fuimos aprendiendo en la cartilla Alegría de leer, pero seguían los problemas con mi padre ya solo no le pegaba a ella si no que nos correteaba para el patio en la noche para que durmiéramos arrinconados con mi madre o nos íbamos para donde una vecina. Luego vivimos con mi abuelo que se llamaba Manuel peñañiel ya él estaba muy enfermo y también muy cerca vivía mi tía Lola con el esposo y con sus 5 hijos y cuando había esas peleas mi madre decía váyanse para donde su tía a jugar con sus primas y si nos íbamos para donde ellos porque la pasábamos jugando en un patio bien grande que tenía árboles frutales, como palos de mango, de guayaba, de caimito y allí nos la pasamos.

1.1.4 Nuevos caminos

Y así pasaban , las horas, los días y los meses y mi madre cada vez se aburría más de la vida que le daba mi padre, y en unos de esos días que se iba para donde la otra mi madre nos dijo hay que aprovechar que su papá no está, como para salir a la carretera había que caminar mucho porque en ese tiempo no había carro ni moto, y como nos íbamos huyendo, ella nos dijo vamos a la carretera y en el primer carro que pase y donde el viento nos quiera llevar nos vamos y fue así que paso un carro para Sincelejo y nos fuimos para donde una prima, allá si fue que nos fue mal.

Ese fue un cambio muy brusco para nosotros ya que no estábamos acostumbrados a las costumbres de una Ciudad, nosotros en mi territorio la pasábamos sin zapatos con el mero pantaloncito al aire libre corriendo detrás de la gallina, tumbando la guayaba, los mango y acá mi madre vivíamos estrechos en el patio no había tierra sino cemento, yo me la pasaba llorando me hacían falta mis primos con los que jugábamos.

1.1.5 Mi vida académica

Más tarde me coloco a estudiar en una escuela de monjas que se llama Policarpo Salavarieta ella me llevaba hasta la puerta y allí teníamos que esperar que abrieran un portón. Mi madre me dejaba sola, entonces yo no entraba, sino que me quedaba en un parque que había cerca de la escuela jugaba y correteaba las maripositas y los grillos. Cuando iba a clases hacia las tareas y si me ponían las tareas la profesora yo arrancaba las hojas y le decía a mi mamá que la seño no había puesto tarea, yo cuando entre a estudiar por primera vez a una escuela yo tenía 9 años, pero ya mi madre me había enseñado las tablas y a leer y sumar y en la escuela me hicieron un examen y pase a 2ª de primaria.

Y así pasaban mis días de niña cambiando de escuela en escuela porque perdía los años y así a las malas hice el quinto de primaria y lo repetí dos veces. Entonces para hacer el bachillerato mi mamá me matriculo en el Instituto Nacional Simón Araujo, en vacaciones mi mama me mandaba para donde mis tíos que Vivían en el pueblo de Tú chin, mi papá sabía que estábamos donde mis tíos y

él no iba ni a saludarnos y eso a mí me dolía, cuando se acababan las vacaciones otra vez teníamos que volver a Sincelejo más triste y así seguía nuestro buen vivir en la ciudad.

Mi mamá todo el tiempo fue trabajadora independiente, entonces ella nos dijo que los fines de semana que no teníamos clase ella se iba a ir con otra señora a vender sombreros a Montería y venía los domingos en la tarde y una vecina nos ponía atención eso dos días que ella no estaba y así fue juntando plata y compró un ranchito en Tuchin y nos vinimos a vivir al pueblo, y como estábamos estudiando nos dejó en una casa de una vecina y los viernes apenas salíamos de clase nos íbamos para Tuchin que está a una hora de Sincelejo.

Cuando terminé mi bachillerato me puse a trabajar en un almacén en Sincelejo para ayudarnos, porque mi madre nos enseñó a hacer unidos entre hermanos.

1.1.6 Mujer Senú

En el año de 1984 me casé con el Señor Álvaro Lagos de dicha unión quedaron 3 hijos 2 mujeres y un hombre los cuales se llaman Néstor Iván, Karen Margot, y Ana Marcela, mi esposa es Santandereana y es de carácter muy fuerte y por ese motivo decidimos separarnos, también le gustaba maltratarme, duramos 9 años viviendo y él se fue para Venezuela y allá tiene otra familia, y yo me quedé con mis hijos.

Tenía que trabajar. Me fui para Tierra Alta, ya que allá se encontraba viviendo mi hermano menor, me fui con mis niños y comencé a trabajar con el Municipio, coloqué a estudiar a los hijos en el colegio que quedaba enfrente a donde vivía mi hermano. Allí estudiaron hasta quinto de primaria, más tarde nos vinimos para Tuchin porque en Tierra Alta se puso la situación muy difícil y me vine para Sincelejo donde una tía y puse a mis hijos a estudiar el bachillerato en el Liceo Panamericano y yo trabajaba con mi tía en un negocio de comidas.

Cuando mis hijos terminaron el bachillerato en el 2001 me fui para Tuchin de nuevo a ver cómo iba hacer para que mis hijos entraran a la universidad, fue cuando el 26 de Mayo del 2002 asesinaron a dos de mis hermanos por parte de mi Padre entonces ya me llené de nervios y fue cuando decidí venirme para Medellín con mis tres hijos la llegada fue donde un primo que estudiaba acá y me dio alojamiento por unos días mientras yo me ubicaba y fue así como comencé a trabajar en el campo manual y así me pude pasar para una pieza con mis tres hijos y con la ayuda económica que me mandaba una hermana tratamos de salir adelante .

Cuando mi hijo Néstor Iván empezó a estudiar Ingeniería Mecánica en la Universidad de Antioquia siempre iba a las reuniones que hacía el Cabildo en la U y allí se fue dando a conocer y se fue involucrando y hoy en día es cabildante de Cabildo Indígena Chibcariwak, mi otra hija Karen Margot, estudió Medicina en la U de A, y la niña menor Ana Marcela está estudiando en el Sena Gestión Empresarial y actualmente está haciendo las prácticas en la Empresa Emtelco y termina en septiembre.

Todavía estoy trabajando en el chance, pero ya es sistematizado, mi hijo ya trabaja en una empresa de aires acondicionado, la otra hija también trabajaba, pero ella estaba ahorrando para ver si pasaba a la especialización y el 21 de abril pasó en la Universidad de Cartagena en internista y empiezan las clases el 1^a de Junio. Y yo actualmente estoy estudiando en la Universidad de Antioquia Licenciatura de la Madre tierra, y ya vamos para el 7 semestre y vamos a escoger nuestro énfasis, a mí me interesaría el Territorio porque nos estamos preparando para recuperar lo nuestro, porque yo pienso que hay una vida real que nos espera, y que ahora solamente nos estamos preparando para ella.

1.2 Reseña Histórica de la Cultura – Etnia.

En estas sabanas de nuestro territorio ancestral, fue conformado en 1773 el resguardo de San Andrés de Sotavento en los límites de los Departamentos de Sucre y Córdoba. Desde esa época la lucha ha estado centrada en la defensa de la tierra propia, entendida como una propiedad colectiva, para el desarrollo de actividades productivas y comunitarias según las necesidades de nuestra etnia.

Sin embargo, lejos de la tranquilidad hemos debido enfrentar múltiples presiones que atentan contra nuestro legítimo derecho a la tierra. Muestra de ello fue la ola de migratoria que se dio a partir de 1970, ocasionada por la ganadería extensiva que buscaba cada vez más hectáreas, el conflicto por el territorio y la falta de oportunidades económicas que garantizaran la subsistencia.

Cuentan los mayores que partieron de San Andrés y Tuchin (Córdoba) huyendo de la escasez y el conflicto, hace ya varias décadas. En el Plan de Vida Senú del bajo Cauca se tiene registro a partir del año 1940. Los hombres se encargaron de seguir nuevos vientos y explorar los caminos, abriéndose paso entre las trochas hasta encontrar territorios prósperos y un buen lugar para sus

familias. Este lugar lo encontraron en las zonas del bajo Cauca y el Urabá que coinciden con los sectores Finsenú, Pansenú, y Senufana del territorio ancestral.

1.3 Descripción de la Comunidad

1.3.1 Ley de Origen

Ilustración 1: Manexca



Fuente: sp.depositphotos.com

Ilustración 2: Mexion



Fuente: sp.depositphotos.com

Para los Pueblos indígenas la Ley de Origen es: la ciencia tradicional de la sabiduría y del conocimiento ancestral indígena para el manejo de todo lo material y espiritual, su cumplimiento garantiza el equilibrio y la armonía de la naturaleza, el orden y la permanencia de la vida, del universo y de nosotros mismos como pueblo indígenas y guardianes de la naturaleza Entrevista del sabedor y etnoeducador Hugo Mendoza, resguardo del Cerro de los Vidales

La Ley de Origen para los Senúes tienen una conexión con la luna llamada Manexca y el sol llamado Mexion.,

Narran los viejos nativos, que habitaron en aquellos tiempos pasados de la cultura Senú del resguardo San Andrés y Túchin, que, en ese entonces, en el principio del mundo todavía no se conocía la luz. En el resguardo todo era oscuridad y frío, no había astros ni planetas, ni animales, todo permanecía en silencio. Dicen los Senúes que los únicos primeros seres que cohabitaban en estas tierras eran los Dioses Mexion y Manexka. Mexion, el indio hermoso como el sol y Manexka la mujer de un solo seno y la más bella de todas las mujeres.

Los dioses Mexion y Manexka fueron los creadores de la naturaleza de la raza humana, es decir, de los primeros hombres que vivieron en el Gran Senú, de esta pareja hombre y MUJER nacieron sus Tú chin Zunga, sajú, pan agua colosina pinchorroy, momy, tolú, o rica chima, mapurince, morro y, san pui, chinchelejo, mocha, chale, y coloso.

Junto con todos ellos llegaron los animales y los árboles; Pero este mundo seguía oscuro, sin luz solamente en las tinieblas permanecían Mexion y Manexka con sus hijos. Más tarde Mexion decidió poblar las diversas zonas de la región del Senú y para esto tomó y colocó a sus hijos, a cada uno, en partes distintas y distantes geográficamente. Entonces para iluminar todo aquel globo oscuro, Mexion se sirvió de su propio hijo y lo mandó al cielo y se convirtió en Ninha, el sol, iluminando la tierra de las tinieblas.

Una vez que la tierra se calentó y se volvió completamente dura y esta parte seca la llamó Resguardo y las aguas las dividió llevándolas a sus hijos Orica y Tolú formando inmensos espejos de agua dulce y salada. Desde entonces, existe la luz, y así fue como comenzaron a reproducirse los animales y plantas, se levantaron las lomas y los cerros, apareciendo los ríos, las quebradas y los arroyos por donde corren las aguas.

1.3.2 Origen del Hombre

La palabra Tú chin, pertenece a la lengua extinta de los antiguos Senúes, algunos atribuyen al cacique “Tuchizunga, que, según las versiones populares, fue uno de los grandes defensores de los indígenas que pobló esta localidad.

Según la memoria colectiva, las primeras familias pobladoras fueron: los Flores, los Mendoza, los Chan taca, los Suarez, los Ortiz, los Talaigua y los González, quienes construyeron ocho chozas típicas de palma amarga, este pequeño poblado también ganó fama con sus médicos tradicionales o yerbateros, que a base de plantas combatían las más extrañas enfermedades. En la actualidad sigue teniendo vigencia la medicina tradicional, aunque ha tomado elementos de la medicina occidental.

1.3.3 Cultura

En lo referente a las tradiciones culturales y artesanales, estas se enmarcan en las costumbres heredadas de los ancestros Senúes, es así como sus moradores han conservado un gran patrimonio cultural con el cual se han identificado plenamente. Entre ellos podemos mencionar: también tenemos las celebraciones las fiestas tradicionales como la semana santa san Simón, todos los santos y fandangos: en donde se agrupan numerosas familias para compartir bebidas tradicionales entre ellas: el ron ñeque, chicha de masato. Entre las tradiciones todavía conservamos las cargadas de las casas por motivo de que las casas están enfermas por los malos espíritus, también conservamos la pilada de arroz en el pilón.

De igual manera la elaboración del sombrero fino vultiao que hoy por hoy es símbolo cultural de Colombia y de la humanidad, es nuestra principal actividad artesanal que nos representa en el ámbito nacional e internacional.

1.3.4 Vivienda

Ilustración 3: Casa típica Senú



Fuente: www.EnMiColombia.com

Los asentamientos de los Senúes poseen en su mayoría, una plaza central alrededor de la cual se disponen las viviendas, semejantes al tipo campesino de la región, construidas con caña y palma rodeadas de un patio. Estos caseríos se forman a partir de los lazos matrimoniales entre dos o tres familias que comparten un territorio. En las casas vive generalmente una pareja, las hijas solteras y los hijos varones con sus respectivas familias.

La organización Senú tiene un acento matrilineal, reflejado en la predominancia del apellido materno, más la herencia se realiza de forma bilateral. Tradicionalmente el matrimonio se hacía el rapto de la novia, en cuanto al compadrazgo, este juega un papel preponderante dentro de las relaciones de la comunidad.

Hasta hace algunos años existía La figura del Capitán, a cargo de las tres parcialidades en las que se dividía el resguardo, hoy en día se haya organizado en Cabildos locales. Se destacan las regiones de Sucre y Córdoba donde las comunidades se encuentran organizadas alrededor del Cabildo Mayor del Resguardo de San Andrés de Sotavento y en Cabildos Menores, en el Alto San Jorge. En cuanto a las comunidades con mayor grado de Organización, se caracterizan por estar

vinculadas a la Organización Indígena. En los Senúes es de resaltar la lucha por las Tierras como una constante de sus demandas.

1.3.5 La Economía

Los Senúes se dedican a la agricultura y a la ganadería, y producción de artesanías, en esta última actividad son famosos por la elaboración del sombrero vueltiao actividad de la cual derivan parte de su sustento, especialmente las mujeres. Existe la división del trabajo por sexo y edad, de acuerdo a la cual, los niños son los encargados de conseguir el agua para el uso doméstico.

Existe la división del trabajo por sexo y edad, de acuerdo a la cual, los niños son los encargados de conseguir el agua para el uso doméstico, mientras Las mujeres dedican su labor a las actividades del hogar, ayudan en los cultivos y trabajan las artesanías. Sus principales actividades: son la agricultura y la artesanía, cultivan el maíz, el ají, yuca, frijoles, auyama, ñames Frutales como patilla, melón, mango, corozo, guayaba y guanábanas y usan diversas palmas gramíneas y bejucos para artesanías y construcción de viviendas.

Una actividad adicional es la pesca, durante la semana santa, además de pescado, comen como plato especial la babilla, las tortugas, las hicotetas que a veces crían en pequeñas escalas, secundariamente cazan ñeques y aves como el corco moran o pato cuervo y diferentes pavas.

Como artesanos se destacan en el trenzado en fibras y vegetales para fabricar sombreros y otros objetos, que actualmente son exportados a varios países, el sombrero vueltiao se fabrica a partir de la fibra extraída de la caña flecha, la fibra de napa se usa para elaborar canastos, escobas, abanicos y esteras.

Ilustración 4: Tejido, Sombrero Vueltiao



Fuente: Foto tomada por Camilo Cardona

Por su parte, el hombre es el responsable de la agricultura, de construir las viviendas y cuando posee poca tierra o carece de esta, también se dedica a las artesanías, otra forma de ingreso la derivan al emplearse como jornaleros en las fincas de los terratenientes de la vasta región donde se mueven.

De los productos cultivables sobresalen el plátano, yuca, frijol, ñame y cacao, también practican la cría de menores.

Nuestros dioses nos dieron también la habilidad de expresarnos sin palabras, de hacer de nuestras manos un instrumento con la capacidad de entretrejer un alfabeto que explicara nuestro mundo. Los Senúes fuimos considerados magos del tejido porque se tenía la creencia que al tocar el oro lo convertimos en hilo para tejer, con el metal sagrado brillante como el sol, confeccionamos bellísimas joyas en filigrana; manipulamos el barro con gran destreza, poniéndole un sello propio al bordar dibujos en cada una de las piezas elaboradas; con nuestras propias manos

Ilustración 5: Mayoras Tejido, Sombrero Vueltaio

Fuente: Foto tomada por Camilo Cardona

1.3.6 Relación con los Astros

Los Senúes tienen una relación con los astros en especial con la luna, ya que ellos siempre están pendientes a las fases de la luna para el cultivo de sus cosechas.

1.3.7 Tradición Oral de los Senúes

La tradición oral es un conjunto de conocimientos y una forma específica de comunicación, que, mediante el uso del lenguaje articulado, se transmite de generación en generación.

La tradición oral como su nombre lo indica tiene sus raíces hundidas en el pasado. Se nutre de la memoria, es recuerdo y síntesis, es sabiduría popular. El etnólogo belga Jan Van la define como **“todos los testimonios orales, narrados, concernientes al pasado”**, además, no todas las fuentes orales son tradiciones orales. Solo lo son las fuentes narradas; es decir, la que son transmitidas de boca en boca por medio del lenguaje. La tradición oral sólo comprende testimonios auriculares; es decir testimonios que comunican un hecho que no ha sido verificado ni registrado

por el mismo testigo, la tradición oral tiene sus raíces hundidas en el pasado se nutre de la memoria, es recuerdo y sabiduría popular.

1.3.8 Canto de Vaquería y Grito de Monte

El canto de vaquería se utiliza para arrear ganado, sirve para evitar que las reses se extravíen. Son cantos alegres, con musicalidad y mucha fuerza, y van acompañados de silbidos. Cuando existían los arrieros que tenían que llevar ganado a distintas partes del país, los grupos tenían que cantar casi todo el tiempo durante muchos días, sin perder la potencia y su entusiasmo.

El grito de monte se utiliza en los campos para establecer comunicación entre los trabajadores o los agricultores cuando están sembrando, desmontando y limpiando la tierra. El grito les permite saber, pese a la distancia todo marcha bien y que se está acercando la hora de salir del trabajo, o que, por el contrario, puede existir un peligro. El grito de monte puede ir acompañado de silbidos penetrantes que poseen códigos preestablecidos.

1.3.9 La importancia de la Mujer y el Hombre Senú en el Territorio

Anteriormente tanto el hombre como la mujer indígena solo se dedicaban a quehaceres cotidianos del día, el hombre en las horas de la mañana a cultivar la tierra y la mujer indígena a cuidar y cocinar para la familia y en las horas de la tarde se ponían a trabajar en las artesanías para luego salir a la plaza del pueblo y poder vender las artesanías que había elabora.

Hoy en día tanto la mujer indígena como el hombre indígena Senú han levantado su voz de protesta para denunciar de los atropellos a que han sido sometidos, porque ellos siempre han caminado con el pueblo y han resistido a la pervivencia de sus pueblos, la mujer indígena como sabia y resistente viven desde la comunidad diversos problemas, como son las enfermedades, el desconocimiento, la discriminación y la falta de participación colectiva en la política.

En la actualidad la mujer indígena Senú tiene una actitud de conciencia colectiva para desarrollar con las comunidades en las diferentes áreas de trabajo social.

1.3.10 Alimentación del Pueblo Senú a Base de Maíz

Ilustración 6: Maíces de colores



Fuente: Fotografía tomada por Nancy Hernández (). Título

El pueblo desde tiempos ancestrales se ha caracterizado por tener pobladores expertos en la agricultura, nuestra producción alimenticia está basada en el maíz, yuca y ñame y otros productos.

El maíz es una del base de la cocina Senú y de muchos pueblos indígenas entre sus usos más populares de nuestra alimentación está el bollo, la mazamorra, y la chicha. El maíz es un patrimonio de los pueblos indígenas al servicio de la humanidad.

Al haber realizado esta investigación acerca del maíz como uno de los principales cereales de nuestra comunidad, me he dado cuenta que nuestros abuelos tenían mucho conocimiento sobre lo que es la siembra, y de querer compartir estos saberes ancestrales con otras comunidades indígenas.

Además, mi propósito es de enseñar a los niñas y niños indígenas de la comuna 8 del barrio villa Tina de Medellín a valorar nuestras comidas tradicionales y de porqué es importante sembrar para sí poder pervivir, y seguir con el legado que nos dejaron nuestros abuelos, como es nuestra Historia de Origen, de nuestra cosmovisión y de los saberes propios, que no se pierdan, que nos han acompañado por muchos años y seguir con nuestras tradiciones en la Ciudad como es sembrar en macetas las hortaliza y plantas medicinales

1.3.11. El Maíz en Abya Yala

El maíz forma parte de muchas de las culturas indígenas de América, y son importantes como fuente de alimentación, ya que muchas comunidades sobreviven con base en esta comida, por tal motivo se practican muchas costumbres alrededor del maíz:

El lugar de origen del maíz se ubica en el Municipio de Coxcatlán, en el Valle de Tehuacán, Estado de Puebla, en el centro de México, este Valle se caracteriza por la sequedad de su clima, con un promedio anual de lluvia muy reducido alberga principalmente especies vegetales y animales propias de tierras calientes y secas. La región cuenta con numerosos endemismos, lo que la convierte en un territorio único. (Pliego, 2015)

1.3.12 El Maíz en Colombia

En Colombia hay muchos lugares donde se cultiva el maíz con mayor resultado en las fértiles tierras bajas que permiten tener tres (3) cosechas en el año, es un cultivo tan extraordinario que da fruto en las zonas aún más frías de Colombia, aunque con menores resultados, porque su crecimiento es más lento.

Las regiones más productivas e importantes están en los Departamentos de: Antioquia, Córdoba, Meta, Cundinamarca, Magdalena y Valle del Cauca, además de existir muchas variedades lo cual beneficia que los cultivos se extiendan, los más conocidos son, de color amarillo y blanco, pero también hay maíz de color marrón, de color rojo, multicolor, purpura y azul.

En su texto *Producción y procesamiento del maíz en Colombia*, los autores -Carlos David - Grande y Brigitte Stephanie Orosco explican que hay teorías que demuestran que los primeros cultivos de maíz en Colombia se dieron en el valle del Alto Magdalena y en la zona de San Agustín, donde los indígenas cultivan diferentes variedades de maíz. Así, su uso se ha mantenido en el tiempo, en el país hay, según el clima dos cosechas al año, y es llamado de manera diferente según el territorio: maíz pollo, maíz amarillo duro, maíz blando blanco, maíz chiquito amarillo. (Grande & Orosco, 2013) Gregorio Gutiérrez González, campesino de San Andrés de Sotavento, Córdoba, relató que: “Nuestros ancestros seleccionan con especial cuidado las semillas del maíz para la siembra. Por su forma, tamaño y color escogen las más perfectas, y tienen en cuenta la luminosidad, la temperatura y la humedad. Aquellos transmitían el secreto de sembrar sobre terrenos en los que

se habían cosechado previamente leguminosas, y, también, las claves para la siembra mixta con frijol, ñame, y yuca”. (Comunicación personal: 11 de diciembre de 2018)

1.3.13 Musa de la Oralidad

El poeta Gregorio Gutiérrez González, nos brinda un poema que expresa la importancia del maíz no sólo para los pueblos indígenas, sino también para los colonos y otras culturas que llegaron al territorio de Colombia:

El maíz como alimento fue el primer bocado que cayó de la mano de la misericordia de Dios sobre la boca necesitada del indio. Como elemento de nutrición, pasó de la rústica choza de los aborígenes a la sencilla mesa de los conquistadores. Como elemento de fuerza y de vigor sostuvo más tarde la escasa provisión de los colonos. (Grajales, 2015)

1.3.11 Ubicación Geográfica de la Comunidad en Territorio.

1.3.11.1 Ubicación del Pueblo Senú

Con respecto a la ubicación geográfica de los Senúes estos abarcaban lo que hoy conocemos como los Departamentos de Córdoba y Sucre, y parte de Bolívar Y Antioquia, desde el Río Magdalena hasta la región de Urabá Antioqueño. El territorio se encontraba dividido en tres regiones con funciones económicas establecidas que se complementaban entre sí:

Finsenú: Estaba localizada en la Sabana y Colinas al Oriente del Río Sinú. Esta era la tierra de los artesanos, reconocida especialmente por el trabajo en tejido y orfebrería.

Pansenú: esta estaba ubicada en las estribaciones de la Cordillera occidental y el Río Cauca, en la sabana y la depresión inundable del Río San Jorge. Estaba habitada principalmente por agricultores y pescadores fluviales, por este motivo se daba en la región una producción masiva de alimentos.

Senúfana: Se encontraba al Sur Oriente del Río Cauca y Nechi conocida como tierra de productores de oro, sus habitantes eran mineros expertos que explotaban los aluviones de los ríos.

(1)

1.3.11.2 Ubicación del Municipio

El Municipio de Tuchín, se encuentra ubicado geográficamente en las coordenadas latitud norte 9° 08' y 57" y latitud oeste 57° 30' y 44" con relación al Meridiano de Greenwich, esta posición astronómica, trae como consecuencia su ubicación en la Zona Tórrida intertropical de bajas latitudes y en vez de tener 4 estaciones, solo tiene un periodo de lluvias y otros de sequía, mientras que su longitud propicia participar de la misma hora que tiene Colombia. La posición latitudinal y elevaciones como el Cerro Tofe me, Anguilla y Cerro Vidales, colocan a la totalidad del territorio de San Andrés en lo que comúnmente se denomina tierras cálidas con diferentes precipitaciones y temperaturas elevadas.

En términos generales el municipio de Tuchin posee un clima semiseco el cual es característico del Departamento de Córdoba y la región Caribe.

1.3.11.3 Límites

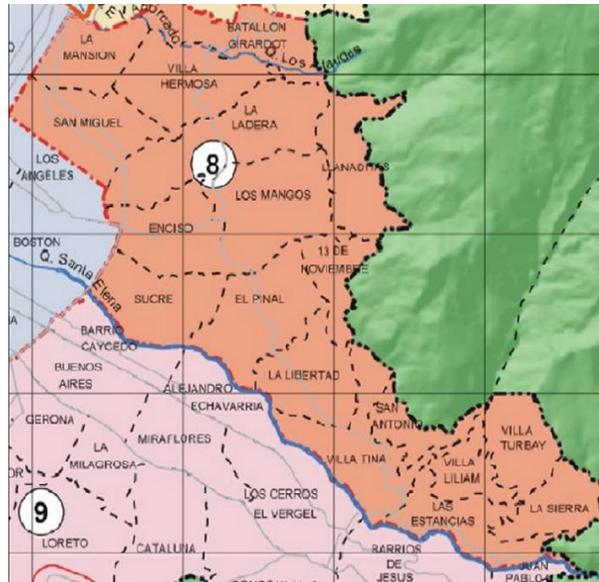
El Municipio de Tuchin (Córdoba) limita al:

- Norte: Con el Departamento de Sucre.
- Oriente: Municipio de San Andrés, Arroyo de Mapurite al Medio.
- Sur: Municipio de San Andrés, Arroyo de Mapurite al medio
- Occidente: Con el Municipio de Chima, Arroyo de Mapurite al medio, hasta encontrar el límite entre Chimá y Momil.
- Extensión: 32 Km Km²
- Extensión: Área Urbana: 8 Km 2 Km²
- Extensión área rural: 25 Km Km²
- Altitud: Sobre el nivel del mar es de 5 metros.

1.3.12 Ubicación Geográfica en Contexto Urbano

1.3.12.1 Barrio Villatina Medellín

Ilustración 7: Mapa Barrio Villatina, Medellín Comuna 8



Fuente: www.medellin.gov.co

El Barrio Villatina, pertenece a la comuna ocho del sector centro-oriental del Distrito de Medellín. Enclavado en el monte del cerro Pan de Azúcar. Este es un cerro tutelar de referencia en la población medellinense.

Villatina está contenido por occidente geográficos en sus cuatro costados, tres de ellos son quebradas que están encajonadas entre grandes pendientes emocionales producidas por las aguas escorrentías y el cuatro costado oriental él es Cerro Pan de Azúcar, límite natural para el crecimiento del barrio, ya que en este punto se encuentra la mayor pendiente de la zona, por lo tanto, es de alto riesgo por su ubicación geográfica.

Así como en Villatina en otros barrios de Medellín la lucha por adaptarse a un medio y una tipografía hostil, conduce a que el espacio público está reducido a los terrenos que la alinderan y en el caso de la acera pierde su funcionalidad de proteger al peatón ya que se encuentran con grandes desniveles y se convierten en espacios privados donde se practican juegos lúdicos y deporte.

Respecto a las rutas de acceso el barrio Villatina cuenta con varias, la primera por el occidente, sobre la vía de Caicedo, zona conocida como la estructura cuya estructura está demarcada por un santuario a la Virgen María Auxiliadora, por donde transitan los colectivos de Cootransvi.

Indican los pioneros de este asentamiento, que Villatina comenzó como un barrio de organización subnormal. Originado por la presión de los primeros pobladores quienes luego compraron sus lotes al urbanizador CHENO Arroyabe, dueño de los predios quien facilitó la compra de estos terrenos a precio muy favorables, desde la década de los cuarenta a los sesenta, al barrio se le une posteriormente varias inversiones que se desprende a la sede principal que se conduce al cerro.

Se conoce que hace 60 años la alcaldía de Medellín construyó una acequia, exactamente el en la base del cerro pan de azúcar, está pasaba el agua de la quebrada santa Elena hasta Villahermosa, dicha acequia llevaba unas tapas de cemento con varillas, por el cual lleva... para el paso de olla elevar cometa. Después de un tiempo, Villatina se superpobló pues las personas de pocos recursos llegaban aquí porque había lotes para invadir.

También es importante mencionar que la mayoría de los habitantes son procedentes de Santa Elena en su gran mayoría y otros pueblos como marinilla, guarne, Rionegro, la ceja, Guatapé, el peñol, Argelia y andes.

Originariamente este sector no tenía ninguna oferta institucional sin embargo hoy en día se encuentran muchas entidades que prestan atención a la comunidad como son: la biblioteca Villatina, parroquia nuestra señora de Coromoto Estación de policía Villatina, centro de salud, instituciones educativas, la casa comunal, hogares comunitarios y el hogar infantil, Marta Cecilia. Esta permite mayor movilización ciudadana y estructuración de sentido social.

1.3.12.2 Límites

- Norte: desde la desembocadura de la quebrada la gallinaza o cañería en la quebrada Santa Elena y el barrio libertad.
- Oriente: empalma con la Cota y con la quebrada La Castro, límite con el barrio San Antonio.
- Sur: Limita con los barrios Villa Liliam y la Estancia.

-
- Occidente: Con la quebrada la Gallinaza, límite con el barrio Alejandro Echavarría.

1.3.13 Organización Sociopolítica

Dado que el nuestro proceso de Semilla se abordará en el contexto urbano del Valle de Aburrá analizaremos en este punto la organización política de dicho territorio, en concreto la del Cabildo Indígena Chibcariwak ya que el actual ejercicio académico se realizará con sus comunidades.

1.3.13.1 Cabildo Indígena Chibcariwak

Al comienzo de año 1979, Teresita Londoño impulsó la organización de los indígenas que estaban dispersos en la ciudad y al mismo tiempo gestiona en oficinas del gobierno en el gobierno municipal y departamental, para indígenas residentes en los resguardos en compañía de un grupo de indígenas como Evadió Green, Gervasio aria, Gabriel campillo, Inés Goetz, Marta Elena molina, Carupia Carlos Domicó, Marcelino Juagibioy Gabriel Bomba. Entre otros.

Se formalizó como Cabildo el 14 de abril de 1979, este proceso lo lideró la hermana Teresita Londoño Mazo con un grupo de indígenas. En un principio conocido como Laicos, la primera posición oficial se da el 20 de febrero de 1990 cuando el indígena Nasa, Gabriel Bomba Piamba se posesionó oficialmente como Gobernador ante la alcaldía de Medellín.

Para las personas de los grupos poblacionales se creó el Cabildo para ayudar a satisfacer las necesidades básicas de los integrantes indígenas que se desplazaban a la ciudad en ese entonces. También aparece la necesidad de la unidad como uno de los motivos para la creación del cabildo, pero esta unidad se manifiesta como un mecanismo de defensa como un entorno nuevo, que como una posibilidad para obtener logros a otro nivel.

Como uno de los logros es la obtención de reconocimiento social político como institución, porque a partir de ahí se han podido obtener los espacios físicos como cuenta la institución.

1.3.13.2 Misión

Contribuir al fortalecimiento y pervivencia de la diversidad cultural representada en la Población indígena residente en el Valle de Aburrá y que constituye el Cabildo indígena Chibcariwak.

1.3.13.3 Visión

Ser una entidad reconocida, a nivel local, regional e internacional, como Cabildo indígena en contexto de Ciudad que propende por la autonomía, unidad, identidad cultural y bienestar de los indígenas del Valle de Aburrá, contribuyendo de esta manera con la construcción de una sociedad más diversa, multicultural, participativa y democrática

La población cabildante la integran cerca de 1498 indígenas de 30 comunidades entre los que se encuentran. Los Arhuacos, los Cubeos, Desanos, Emberá Chamí, Emberá Eyabida, los Nasa, Pastos, Senúes, Macuna, Muiscas Wayuu, minika. Kankuamo entre otros.

1.4 Socialización a la comunidad, consultas y permisos.

Para el desarrollo de nuestra investigación se realizó un acercamiento con las autoridades del Cabildo Indígena Chibcariwak a quienes se les socializó los alcances y la metodología del proceso que pretendíamos realizar. Como resultado de este acercamiento la comunidad del Cabildo Chibcariwak autorizó el desarrollo del nuestro proceso investigativo con los y las integrantes de su comunidad.

2. Organización de la semilla

2.1 Asunto a investigar- Sembrar.

En vista de que somos indígenas desplazados que viven en el barrio Villatina .de Medellín es evidente que nuestra identidad cultural se está deteriorando, ya que por motivo de los desplazamientos de nuestros territorios estamos a merced del modernismo en que vivimos y nos dejamos absorber por el consumismo, ya que no consumimos alimentos propios de nuestro territorio.

Es así como aquí en la ciudad nos desconectamos con lo sagrado, con la espiritual ese lugar especial para nosotros los indígenas donde nos relacionamos con los secretos de la naturaleza donde nosotros nos encontramos con nosotros mismos.

En este paso de la metáfora de la siembra, como es preparar la tierra para así poder tener una buena cosecha, ya que como indígena Senú estaba desconectada de mi territorio desde hace dieciséis (16) años y lo primero que tuve que hacer fue ir a mi origen Senú y reconocirme como tal.

Soy hija del pueblo Senú y cómo apporto en este trabajo la investigación basado en el desequilibrio que hay en territorio sobre mi cultura, y hablar con los abuelos y abuelas todo lo relacionado con la siembra y sus tradiciones sobre todo las comidas tradicionales y por medio de esto qué estrategias voy a utilizar para por medio de las comidas puede preservar nuestra identidad en la Ciudad

Este paso de la metáfora de la siembra como es preparar la tierra lo primero es ir a mi origen Senú y reconocirme a mí misma como indígena y si hago parte de mi cultura y debo investigar del desequilibrio que hay en mi territorio y mi cultura.

2.2 Justificación del tema a investigar.

Las comunidades indígenas históricamente han luchado por preservar su cultura, tradiciones, creencias espirituales, cocina, danzas, lengua materna y en general todas sus prácticas culturales, sin embargo las dinámicas de desplazamiento que se han presentado por violencia en los territorios, búsqueda de educación superior o por búsqueda de oportunidades laborales han supuesto nuevas

dinámicas y retos a las comunidades indígenas en contexto de ciudad en relación con la posibilidad de mantener viva y en prácticas sus tradiciones culturales y espirituales.

Para el caso del Valle de Aburrá podemos ver como esta lucha por preservar la identidad indígena conlleva a la creación en 1979 del Cabildo Indígena Chibcariwak una organización que agrupa a 1498 comunidades indígenas de distintas partes del país y que, a través de procesos organizativos, de formación, económicos busca que las visiones culturales de las comunidades pervivan en un territorio alejado de los resguardos.

En este contexto ciudadano quienes tienen más vulnerabilidad cultural y espiritual son los niños y niñas quienes al nacer fuera de una comunidad de origen son expuestos a otras dinámicas culturales desde su nacimiento lo que los lleva a asumir en la mayoría de los casos la cultura predominante y así mismo en algunos casos esto lleva a rechazar la herencia cultural de su propia comunidad.

Son estas razones las que nos inspiran a desarrollar este proceso investigativo en el cual buscamos desde una dinámica no tradicional sino a través de los saberes y tradiciones culinarios aportar a la presentación al fortalecimiento de la identidad cultural de los niños y niñas, de igual modo este proceso ayudará a enriquecer las bases conceptuales de la educación y aportará para que en el futuro nuevas investigaciones puedan ahondar en los procesos de protección y preservación cultural.

2.3 Antecedentes.

- Sinú amerindio los Senúes: la persistencia de la herencia étnica y cultural indígena Senú en el departamento de Córdoba. Autores: Urango Arrieta, Jorge Luis. 2015.
- Jóvenes, indígenas y nuevos escenarios: identificación de necesidades educativas de la población indígena entre 13 a 19 años, del cabildo Chibcariwak de Medellín, a partir de sus percepciones sobre sus vivencias en contexto urbano. Autores: Rojas Pimienta, Alba Lucía, 2003.
- Fortalecimiento de la Identidad cultural Senú desde prácticas saludables. Autores: Ramos Evangelista, Yoemy Amadith. 2019.
- Las narrativas orales y las prácticas de narración que configuran la identidad del pueblo Senú: revitalización cultural con los niños y niñas de tercero a quinto en la casa del saber Pedro José Nisperuza. Autores: Nisperuza Rosario, Duván José. 2019.

2.4 Preguntas que le hago a mi semilla.

¿Cómo fortalecer la identidad y la cultura de niños y niñas indígenas por medio de la alimentación a base de maíz en la ciudad de Medellín que viven en el barrio Villatina?

¿Cuál es la situación de la alimentación de los niños y niñas en la ciudad de Medellín?

2.5 Objetivos

2.5.1 Objetivo General

Fortalecer la práctica cultural en alimentación de los niños y niñas indígenas de los pueblos Senú y Embera Eyabida residentes en la ciudad de Medellín en el barrio Villatina, a partir de la alimentación a base de maíz que cultive su identidad indígena.

2.5.2 Objetivos específicos

- Valorar mediante encuentros con niños y niñas Embera Eyabida y Senú comidas ancestrales de su territorio, vinculando la alimentación que se consume en la ciudad.
- Realizar intercambio de saberes ancestrales con relación a las comunidades ancestrales a base de maíz.
- Involucrar a la comunidad y las familias de niños y niñas en los procesos de fortalecimiento de las prácticas culturales de los niños y niñas indígenas.

3. Cuidado de la Siembra

En vista de que somos indígenas desplazados que viven en el barrio Villatina .de Medellín es evidente que nuestra identidad cultural se está deteriorando, ya que por motivo de los desplazamientos de nuestros territorios estamos a merced del modernismo en que vivimos y nos dejamos absorber por el consumismo, ya que no consumimos alimentos propios de nuestro territorio.

Es así como aquí en la ciudad nos desconectamos con lo sagrado, con la espiritual ese lugar especial para nosotros los indígenas donde nos relacionamos con los secretos de la naturaleza donde nosotros nos encontramos con nosotros mismos.

En este paso de la metáfora de la siembra, como es preparar la tierra para así poder tener una buena cosecha, ya que como indígena estaba desconectada de mi territorio desde hace dieciséis (16) años y lo primero que tuve que hacer fue ir a mi origen y reconocirme como tal.

Soy hija del pueblo Senú y cómo apporto en este trabajo la investigación basada en el desequilibrio que hay en territorio sobre mi cultura, y hablar con los abuelos y abuelas todo lo relacionado con la siembra y sus tradiciones sobre todo las comidas tradicionales y por medio de esto qué estrategias voy a utilizar para por medio de las comidas puede preservar nuestra identidad en la Ciudad

Este paso de la metáfora de la siembra es **preparar la tierra** lo primero es **ir a mi origen y reconocirme a mí misma como indígena** y si hago parte de mi cultura y debo investigar del desequilibrio que hay en mi territorio y mi cultura. El proceso más importante de investigación que realicé fue preguntar por mi historia y ella se fue encontrando con otras.

3.1 Tipo y enfoque de la investigación

El tipo de investigación es desde las raíces Green (2011), nos habla de ir a la historia de nuestro origen, para desde ahí encontrar la memoria que habla de lo que somos y de la organización del mundo, en el que nos encontramos como culturas.

En este paso busque toda la información conseguida y con ella trabajé en las actividades que hice con relación en las comidas tradicionales y de las que las abuelas me informaron y de las entrevistas que le hice a algunas abuelas Senúes para poder articularlo con el proceso de mi semilla por eso es importante el territorio porque si lo tenemos nosotros mismos protegemos nuestra cultura, costumbre y tradiciones y así es más fuerte nuestra identidad y porque permanece viva nuestra historia de origen de nuestra comunidad aunque no tenemos la lengua propia pero con nuestras artesanías nos hacemos fuertes.

Con el proceso de investigación de siembra de mi semilla sobre la alimentación tradicional fue buscar la forma de que los niños y niñas indígenas del barrio Villa Tina puedan fortalecer más su identidad por medio del programa de la Licenciatura de la Madre Tierra y por medio de las prácticas ancestrales que todavía practicamos y nuestras tradiciones.

Mi sueño en esta siembra es seguir trabajando para seguir concientizando a los niños y niñas indígenas de nunca cambiar nuestro pensamiento ancestral y que debemos seguir resistiendo que debemos permanecer unidos y fortalecidos para que este proceso que hemos empezado sigamos construyendo y conservando nuestra identidad y debemos seguir transmitiendo a las nuevas generaciones indígenas de la Ciudad de Medellín.

El Autor Richard Wilson, concibe la identidad cultural como un sentido de pertenencia que tienen los miembros de un pueblo en relación a los elementos propios del grupo, definiendo además esto como sagrado y por lo tanto de suma importancia para su vida la identidad cultural se construye en otras áreas de la cultura, como el respeto, la tierra, lengua costumbres, tradiciones y demás elementos propios. (Wilson, 2014).

3.2 Técnicas de recolección de información y actividades realizadas.

Esta semilla la realicé en el barrio Villatina y gracias al acompañamiento de la hermana Ana Ruth de las misioneras de la Hermana Madre Laura que me ha ayudado con aportes económicos, toda esta investigación se realizó gracias a los conocimientos ancestrales de nuestros abuelos y abuelas que todavía conservan en la memoria como también nuestras comadronas, nuestros curanderos o curioso, nuestros sobanderos, donde ellos dicen que nuestra Madre Tierra es nuestro diccionario, que es allí donde está nuestra investigación ancestral, ella nos aporta elementos importantes y fundamentales para nuestro conocimiento y para la armonización de nuestros territorios.

El seguimiento que le hice a la siembra de mi semilla fue planeado con actividades siempre siguiendo los pasos de la metáfora de la siembra donde también hice reflexiones para mi vida y la de mi familia y el cual aportó para el cuidado de mi semilla como son las comidas tradicionales aquí en la Ciudad de Medellín.

Este trabajo se hizo desde los **saberes y los conocimientos ancestrales**, en diálogo con la Madre Tierra, se trabajó con diferentes técnicas, *como es el trabajo grupal, y el de salidas Pedagógicas a los alrededores del Barrio.*

Cada actividad la hice por medio de las historias de origen de los productos y de diálogos de saberes y cuidados que se deben tener.

Utilicé *el trabajo colectivo* donde busqué ayuda con los abuelos y abuelas, cómo fue la historia de origen y las historias de vida, también tuve en cuenta los principios de la Madre Tierra como son:

La escucha, Palabra Dulce, Observación, el Silencio y el tejer esto me ayudó a que las actividades con los niños y niñas indígenas desplazados de la comuna 8 de Medellín se realizarán armónicamente.

En este trabajo de investigación, sobre las comidas tradicionales Senú a base de maíz tuve en cuenta los diferentes productos propios de nuestra región, y las diferentes recetas alimentarias que se preparan en nuestro Territorio partiendo desde las diferentes clases de semilla de maíz, variedades, colores y los objetos utilizados para la recolección de las cosechas. Teniendo en cuenta los gritos de montes que se practican durante las actividades durante la siembra y el recogido y que como los Senúes tenemos en cuenta las diferentes etapas de la luna.

Los grandes momentos de cambios y la crisis social que estamos viviendo nuestros pueblos indígenas en Colombia que están acompañados por innumerables problemas sociales, económicos, políticos y culturales y religiosos, trayendo como consecuencia un alto índice de indígenas desplazados de sus territorios que emergen hacia las Ciudades en busca de salvar sus vidas trayendo con ello mucha mendicidad y la pérdida de muchos valores ancestrales

Dentro de este proceso de investigación, se nos presentaron muchas dificultades como en todos los procesos de investigación que se quieran desarrollar, quiero destacar algunas de las dificultades que se han dado para hacer nuestras prácticas: -

Tuvimos muchos inconvenientes con el Cabildo Chibcariwak no nos quería dar un espacio para nuestras prácticas.

- Después de tantas reuniones con el Gobernador nos cedió un espacio en la guardería del mismo cabildo.

- A los 3 meses de estar en las prácticas cerraron la guardería. Pero no nos quedamos quietas porque fuimos y buscamos a los indígenas desplazados que están inscritos en el cabildo y en el barrio Villatina es donde hay más niños desplazados en condiciones más vulnerables a la pérdida

de valores ya que es un barrio de invasión que se han venido huyendo de los diferentes territorios por distintos conflictos.

Allá llevamos un proceso de reunirnos los sábados, siempre incentivándolos con distintas prácticas de nuestra etnia para que aprendamos las diferentes culturas de nuestra etnia Senú y fortalecer en ellos ambas culturas porque la mayoría de los indígenas consumismo las comidas relacionadas con el maíz, nuestras danzas y nuestras plantas medicinales.

- Más tarde nos trasladamos al barrio Villatina donde hay indígenas desplazados por la violencia que se reúnen en la biblioteca, con la Fundación Eumara los sábados, pero también tenemos dificultad porque ese es un barrio donde hay pandillas y estos muchachos se hacen en la parte arriba de la biblioteca y entonces los papás indígenas no los dejan salir a los niños.

Con la familia sólo trabajamos con las mamás en el mismo sitio, pero los domingos.

3.2. Participantes de la siembra.

La población participante del proceso de siembra fueron los niños y niñas indígenas residentes en el barrio Villatina de la comuna 8 de la ciudad de Medellín, así como sabedores y sabedoras indígenas de este mismo lugar geográfico y los padres y madres de los y las menores participantes.

3.4 Consideraciones éticas.

Esto lo voy a hacer por medio de diálogos con los niños y niñas indígenas, por medio carteleras y haciéndoles las comidas y bebidas tradicionales de nuestros territorios que como yo también lo practico con mi familia, siempre y cuando cuente con el factor económico para hacerlo, ya que en la Ciudad se consiguen nuestros productos, pero muy costosos. Esto se considera a la hora también de la preparación.

Las consideraciones éticas que hemos tenido a la hora de realizar el presente trabajo investigativo son:

- Obtención del consentimiento libre e informado.
- Respeto por la cultura y cosmovisión.
- Confidencialidad y protección de datos.
- Beneficio para las comunidades.
- Participación activa del Cabildo Indígena Chibcariwak.
- Competencia cultural e intercultural.

4. Cosecha

A continuación se expresa gráficamente el proceso de análisis de la información que parte desde nuestra Semilla y se alimentan de tres (3) fuentes que son el análisis bibliográfico del cual se compila saberes se investigaciones previas o documentos relacionados a nuestro proceso, las entrevistas que permiten un acercamiento reflexivo con los mayores y mayores de las comunidades indígenas en el marco del legado del conocimiento ancestral y culminamos con los encuentros que es el escenario en el que nos encontramos con los niños y niñas, y sus familias a fin de acercarlos a las prácticas tradicionales alimenticias relacionadas al maíz y reflexionar de manera colectiva sobre estos saberes y la pertinencia de valorarlos y conservarlos.

Posteriormente toda esa información se compila, se organiza, se clasifica para realizar el respectivo análisis de datos que se hace en clave de los tres (3) objetivos específicos y esto nos lleva a la parte final que es la interpretación de esa información.

Aquí yo me preparé como sembradora preguntándome por mí misma *quién soy?*, me armonice y busque el equilibrio conmigo misma y mi familia donde empiezo a indagar sobre mi propio origen para poder así fortalecer mi propia identidad y así poder reflejarla en la semilla que voy a sembrar, y así poder estar en relación con mi cultura, una de las actividades que hice y que además a mí me hace sentir en mi territorio y es que en cualquier parte del mundo donde estemos siempre llevaremos nuestro territorio con nosotros, antes hicimos un ritual muy importante para los Senú ya que nosotros somos hijos del abuelo sol y la luna, nos colocamos en círculo para darle gracias a nuestra Madre Tierra y a los puntos cardinales esto siempre se hace antes y después de cualquier actividad que se vaya a realizar en la comunidad.

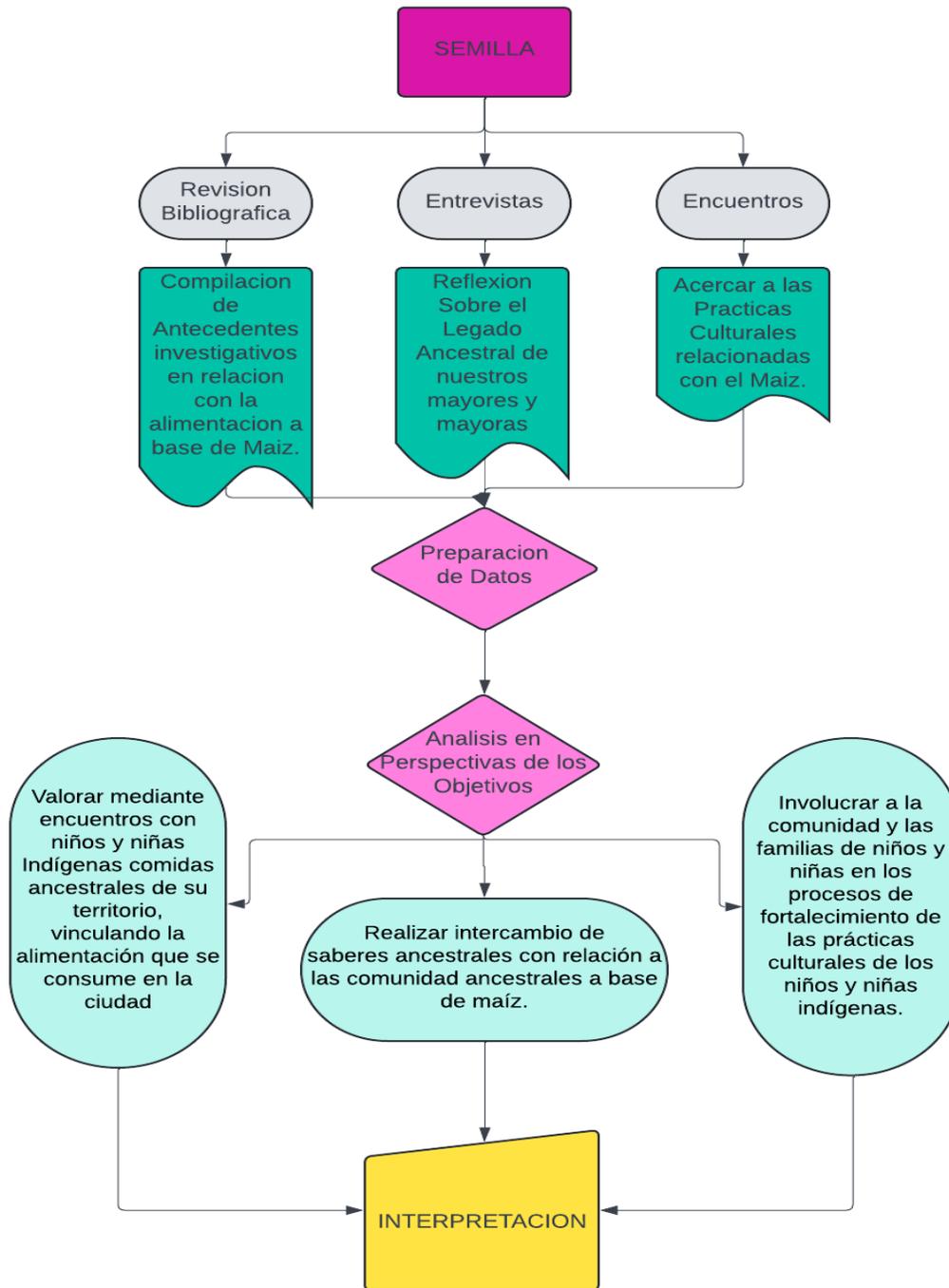
Esta semilla la quiero siembro, para que no se pierdan nuestras costumbres como pueblo Senú que vive en la ciudad en un territorio urbano y para sí poder consumir nuestras comidas tradicionales relacionadas con el Maíz y sus derivados ya que nos encontramos fuera de nuestros territorios y los niños la mayor parte se la pasan solos o en las escuelas ya que sus mamás son cabeza de hogar y tienen que trabajar para así poder subsistir en la Ciudad y están expuestos a perder su identidad y por eso quiero reforzar un poco de cómo es la comida tradicional del pueblo

Senú y que se preparaba con el maíz ya que esto es uno de los cereales que la mayoría de los pueblos indígenas han utilizado para su alimentación.

Ya que nuestra seguridad alimentaria se ha garantizado durante mucho tiempo debido a la producción diversificada. Sembramos maíces criollos en asocio con otros cultivos como yuca, ñame, maíz, si perdemos las semillas de maíz criollas también perdemos ese sistema asociado que garantiza nuestra alimentación y también el suministro a las zonas urbanas, por otra parte, para nosotros es más productivo y rentable cultivar semillas criollas que monocultivos de maíz porque obtenemos más productos y no necesitamos grandes capitales para sembrarlos.

Nosotros conservamos 27 variedades de semillas de maíz criollo, entre estas las más importantes para el mercado son las de color amarillo y blanco, y la variedad cariacó que aún se siembra y se comercializa ampliamente en la Costa Atlántico y tenemos otras variedades.

Ilustración 16: Semilla



Fuente: Diagrama de flujo diseñado por Nancy Hernández.

Esta semilla la quiero sembrar en los niños desplazados de la comuna 8 de Medellín que asisten los sábados a la Fundación Eumara donde allí están organizados y esto es como un centro de entretenimiento donde se les enseña a hacer creativos en dibujos y otras actividades aptas para niños de su edad pero que no tienen que ver nada con los de nosotros dándome cuenta de esto, he escogido este sitio para mi siembra. Allí conseguí un espacio para hablarle de los nuestros de cómo es nuestra comida tradicional y cuáles son nuestras costumbres, Y así los niños y niñas indígena residentes en Medellín tengan conocimientos a fondo de la cultura y tradiciones del pueblo Senú, y aunque aquí en este espacio donde habitan ellos no se dan las comodidades adecuadas de nuestros territorios porque ellos viven en casa de cemento y no están las quebradas ni la naturaleza que rodea nuestros territorios, por eso es bueno hablarles de lo que es el pueblo Senú, y que además del pueblo Emberá hay otros pueblos que también utilizamos el maíz en nuestras comidas tradicionales, en bebidas como refrescos de comida saludable y también en bebidas embriagantes como es el masato para el pueblo Senú y que en otros pueblos los utilizan lo mismo, pero con diferente nombre.

Como todos sabemos la situación actual de las familias indígenas desplazadas que vivimos en la Ciudad de Medellín, estamos pasando por mucha crisis social y de valores, porque nos está absorbiendo el capitalismo y el modernismo está casi perdida como todos sabemos no tenemos nuestra lengua y no utilizamos nuestros vestidos apropiados de nuestra cultura, ya que nos dejamos influenciar por el modernismo de la ciudad, solo tenemos el sombrero vueltiao que nos identifica como Senúes y que siempre hacemos nuestras comidas tradicionales y nuestros baños tradicionales. Para nosotros los Senúes en nuestro territorio la cosmovisión nuestra son nuestros ríos, nuestras quebradas, nuestra espiritualidad, nuestros baños tradicionales, nuestros yerbateros, las comidas tradicionales esa es nuestra esencia y por eso nos identificamos.

La alimentación de los niños y niñas en la Ciudad de Medellín es completamente occidental ya que la mayoría de los niños y niñas la consumen en los restaurantes escolares y en las Guarderías ya que ellos pasan el mayor tiempo en estos espacios llegan en las horas de la tarde a sus respectivos hogares, donde también la mamá le prepara la misma comida contaminada con químicos eso quiere decir que desde que están en la Ciudad no se alimentan con comida sana y

por eso no tienen una vida saludable y eso trae muchas consecuencia enfermedades ya que estos productos no traen los suficientes nutrientes para niños y niñas en esta etapa de sus vidas.

A raíz de esta investigación que sigo haciendo en la comuna 8 de la Ciudad de Medellín en el Barrio Villatina en los niños y niñas indígenas desplazados y observado las diferentes problemáticas que hay en su entorno como es la drogadicción, el alcoholismo, la delincuencia juvenil la pérdida de saberes y valores ancestrales se me vienen a la mente diferentes preguntas, pero en la que más me he enfocado es en la alimentación, porque es parte importante de la identidad cultural.

Porque quiero mostrar la realidad la que hoy vivimos en la ciudad porque se está perdiendo la importancia de ser indígena, sé que tengo un camino grande por caminar por medio del diálogo, de los juegos ancestrales y las danzas donde empecemos a sentir y a vivir el ser indígena.

Se que una de las razones por la cual hoy la cultura Senú se ha decaído es por la pérdida de nuestra lengua ancestral, pero a pesar de eso tenemos muchas cosas que nos identifican como pueblos originarios, como es la manera de tejer nuestros pensamientos por medio de nuestras artesanías.

4.1. Memoria Del Territorio

El territorio se puede entender como un espacio que guarda y transmite conocimiento, Memoria del Territorio, es la memoria colectiva de un lugar, es la capacidad que tiene éste de recordar y transmitir su historia, saberes, cultura y las experiencias de las comunidades que lo han habitado por un tiempo prolongado. Esta memoria se manifiesta a través de los sabores, aromas, sensaciones, espiritualidad, historia, prácticas culturales y la relación con la tierra, las fuentes hídricas, los animales y las plantas. Por lo que el territorio puede ser entendido como un repositorio de la memoria colectiva y su importancia radica en que es un elemento fundamental en la constitución de la identidad de los pueblos indígenas.

¿Cómo recordaban los niños los sabores de su territorio en este proceso de siembra?

Los niños y niñas que participaban de los encuentros manifiestan estar contentos al compartir los alimentos como la chicha y los bollos que se les compartía en dichos espacios, aunque

es pertinente mencionar que algunos de estos niños y niñas habían vivido en su territorio de origen y por tanto tenían una relación más cercana con dichos alimentos mientras que otros habían crecido completamente en la ciudad y su relación era un poco más lejana.

Este acercamiento con los sabores tradicionales trae consigo historias y recuerdos de las abuelas y padres sobre cómo se sembraba el maíz, como se cosechaba, como lo molían o como lo cocinaban para la preparación de diversos platos y bebidas. De igual modo como las características del maíz como su aroma, su textura, los colores y su sabor los trasladaban a su territorio y a memorias del compartir familiar.

¿Qué decían a qué saben los alimentos?

Ellos decían que los alimentos eran muy sabrosos, que en su barrio se vendían, pero no son como los que hacían en el territorio. Ellos siempre decían que los llevábamos chicha, ya le sabían a la abuela o a la “casa”.

Esto lo que nos pone de manifiesto es la relación entre el territorio y las prácticas culturales, en este caso la alimentan a base de maíz. Por tanto, podemos inferir que a partir de la alimentación autóctona y tradicional mantenemos viva nuestra relación con el territorio a pesar de que desde lo espacial estamos bastante alejados.

¿Cuáles son los sabores que ellos recuerdan de su territorio?

Los que más recuerdan son el pescado, las bebidas como la chicha, el pescado, el plátano, el masato, el bollo dulce, la mazamorra y el arroz de coco.

Se hacían invitación y como había niños lactantes las mamás los llevaban y participaban.

Los padres eran los más interesados en llevar a los niños ya que ellos decían sentirse bien, recordar cuando estaban en su territorio, los papas hacían las armonizaciones, para que los niños fueran aprendiendo que, aunque estemos en la ciudad también se puede vivir en armonía.

¿Qué saberes ancestrales transmite el territorio?

Desde lo territorial se manifiestan una enorme cantidad de saberes ancestrales relacionados por una parte por la memoria colectiva de los procesos sociales, políticos y espirituales de las comunidades, y esta espiritualidad a su vez nos conecta con nuestra ley de origen y de allí se estructura la identidad indígena, es decir nuestras lenguas, vestimenta, bailes, la música, etc. De igual manera, tocando aspectos como las prácticas agrícolas, el manejo del agua, la relación con los bosques, la caza, la pesca, el conocimiento de la biodiversidad y la importancia de preservarla, así como los conocimientos de medicina tradicional. Los territorios transmiten los saberes sobre la identidad y la pertenencia de las comunidades indígenas que los habitan.

4.1.2 Diálogos de saberes en la alimentación

Abordar el diálogo de saberes ha implicado generar una introspección desde mis vivencias de niñez en relación con la alimentación y el contexto de los niños y niñas que hoy día habitan la ciudad de Medellín.

Rememorando mi infancia se caracterizó por tener contacto cercano y constante con la naturaleza toda vez que en los patios de nuestra casa se cultivaba sin ningún tipo de químicos buena parte de lo que consumimos, tenía sembrados de maíz, café, limón, mandarina, yuca, ajonjolí, ñame, batata, plátano, caimito, cocos, arroz, guayaba, ají, tomate, cebolla aparte de tener gallinas y vacas de las cuales obtenemos los huevos y la leche, y lo que no se tenía se podía obtener con las vecinas haciendo trueque. Así mismo compartimos en comunidad ya que cuando llovía nos bañamos en el agua lluvia bajo los chorros de agua que caían desde las casas de palma, además todos en el pueblo estábamos de una u otra manera emparentados, eran tiempos que considero de felicidad y tranquilidad.

Gratamente la dieta era fundamentalmente basada en lo que cosechamos. Es así como el arroz se cosechaba, se colgaba en una casa de palma donde lo guardamos y cuando se iba a consumir se pilaba y ahí mismo se consumía, es esos tiempos en arroz de aceite se consumía muy poco, predominantemente se consumía el arroz de coco, el cual también se cosechaba en la casa. Así mismo el Ñame se cultivaba y se guardaba en el pañol (estructura parecida a una casa hecha

cercada con palos), el cual si se conservaba bien podía durar meses en buen estado para ser consumido en las épocas en las que no había cosechas. El Maíz recibía un tratamiento más o menos similar después de cosechado ya que se ponía a secar y se guardaba en el pañol y se podía consumir mucho tiempo después, esto se hacía ya que el Maíz se cosecha dos veces al año y había épocas en la que escaseaba.

En lo que corresponde a las preparaciones que predominaban las que eran a base de Maíz ya que era lo que más se sembraba, se sacaba el Maíz que se tenía en el pañol, el cual debía estar bien cercado para evitar que otros animales lo consumieran y se preparaba mazamorra, bollo limpio, bollo dulce que se hace cuando la mazorca aún está blandita, bollo choqueado es una mezcla de distintos tipos de Maíz, bollo de afrecho, bollo agrio el cual se hace dejando fermentar el Maíz para después ser molido y se hacían las preparaciones sin sacarle el afrecho.

De la mazorca no se desperdiciaba nada, los granos se consumen, las hojas se utilizaban para envolver los bollos, las flores se utilizaban como medicina para aliviar padecimientos de los riñones y la tuza se utilizaba como leña en los fogones. En aquellas épocas no se vendían gaseosas por lo que la bebida preferida era la chicha de maíz, la cual se guardaba en tinajas (vasijas de barro) para conservarla fresca y se le agregaba extracto de batata para que no se dañara, esta bebida se utilizaba en las fiestas y en los quinceañeros. También a base de maíz se preparaba el Masato, una bebida alcohólica que la consumían los adultos.

Nadie esperaba que este contexto cambiará por razones de violencia intrafamiliar y por eso tuvimos que salir de la ruralidad y nos dirigimos a un sitio urbano, esto hace que ya no tengamos nuestros alimentos a la mano producto de los que nos da la Madre Tierra, sino que todo se debe comprar, por lo que mi mamá se puso a vender en el mercado. Esta situación me empieza a alejar de mi territorio, de mi cultura y de mis prácticas alimentarias tradicionales.

Inherentemente a la calidad de los alimentos que nosotros recibimos podemos afirmar que eran alimentos muy sanos, saludables, comíamos lo que creía en los árboles sin ningún tipo de pesticidas y las vacas no reciben vacunas ni químicos en sus alimentos, el agua que consumimos era extraída de un pozo o de lagunas y lo único que se hacía era filtrar con un paño y se deposita en una tinajera y nunca nos enfermamos del estómago. Mi madre Argenida Tulia Peñafiel Sierra

vivió hasta los 97 años y en buena medida esto se debió a que desde niña recibió una alimentación natural, una alimentación saludable. El cuerpo humano es como una casa y una alimentación saludable equivale a que esa casa tenga bases sólidas y que pueda permanecer erigida durante mucho tiempo.

De manera que si analizamos los productos que consumo los niños y niñas indígenas en Medellín podemos observar que es base de productos procesados y repletos de azúcares, grasas, sales y químicos y si bien aún hay presencia del consumo de algunos platos tradicionales la mayoría los procesados y bajos en nutrientes, es decir mucha de la alimentación es dañina y afecta negativamente la salud de los niños y niñas.

Acorde a esto es que a la hora de abordar el desarrollo de mi Semilla lo que quise hacer entorno a la alimentación de los niños y niñas, hice una comparación entre cómo se vive en el territorio y cómo se vive en el contexto urbano, quise trabajar por evitar el despojo cultural del que yo padeci para que nuestros menores indígenas no pasen por la misma situación, yo nunca tuve alguien que me hablara de porque nuestra alimentación tradicional era la más saludable y es por eso que en los diálogos con ellos se les hablaba de la importancia de nuestra alimentación, de la comida de nuestros territorios, de la comida sin químicos, de que en la ciudad no se lleva una alimentación sana.

Como parte de la estrategia metodológica a la hora de desarrollar los talleres brindamos a los niños y niñas participantes preparaciones con Maíz traído del territorio como chicha, peto, mazamorra, bebidas aromáticas y se hacía una armonización y el proceso se realiza en articulación con las familias, siempre trayendo a colación las prácticas de alimentación tradicional y los beneficios de esta, en particular las relacionadas al maíz.

Como respuesta a esto los niños y niñas expresan que les hacía falta los alimentos del territorio y las prácticas propias que desarrollaban como bañarse en el río, montarse en árboles, jugar sobre la tierra, tener un contacto más amplio con los animales y el resto de la naturaleza.

Esto nos pone como desafío generar procesos que permitan la disponibilidad de los alimentos propios a las comunidades indígenas en el contexto urbano, así como la promoción de procesos de prácticas culinarias propias que permitan una alimentación saludable, la permanencia del lazo cultural y la pervivencia de los valores culturales relacionados con la gastronomía indígena.

4.1.3 Identidades que se construyen desde la Alimentación

Podemos entender la identidad o las identidades como el conjunto de características, valores, creencias, experiencias y relaciones que definen a un grupo social o a una persona en particular, y que los distingue de otros grupos o personas. La identidad nos ayuda a definir quiénes somos, nos da un sentido de pertenencia y conexión con otras personas, permite la diferenciación y destacarnos, además de que direcciona nuestra vida y permite conectarnos con nuestra raíces y cultura.

Para el caso en particular de las comunidades indígenas la identidad está ligada a varios aspectos como la territorialidad que se configura en la conexión con la tierra ancestral y la relación con la naturaleza. Las prácticas culturales y lo simbólico como la danza, la música, el arte, la literatura, la lengua materna, la vestimenta, etc. La estructura social y política que se expresa en lo organizativo, la lucha por los derechos, la supervivencia física y la supervivencia cultural. Todos y cada uno de estos aspectos se interrelacionan e influyen mutuamente configurando una estructura identitaria rica y a la vez compleja para cada individuo o comunidad indígena.

¿Cómo se construye la identidad a partir de la alimentación?

En los encuentros que hacíamos los niños y las niñas disfrutaban de esos momentos porque íbamos a espacios donde se podía disfrutar de nuestra naturaleza y hacíamos nuestra armonización y es el momento donde nos conectamos en la imaginación con nuestro territorio y a los niños que han en la ciudad le hablamos de cómo era la vida en territorio propio y de porque hacíamos esas comidas ya que ellos decían que en sus casas no se preparaban.

Es acá donde empezamos a tejer el vínculo con el territorio y con su identidad Indígena, el degustar las preparaciones a base Maíz permite traer recuerdos perdidos del territorio y las historias y el compartir conocimiento permite generar apropiación y valoración de estos. El hecho de poder compartir recetas y prácticas culinarias de generación en generación conecta a los niños y niñas con sus raíces y su historia.

De igual modo la alimentación al ser un elemento central de nuestras comunidades y de todas en general refleja los valores, costumbres y creencias de las comunidades, es así como los platos típicos pueden ser un componente de la identidad de cada pueblo, además muchos procesos y preparaciones están ligadas a prácticas espirituales y celebraciones tradicionales. Aparte de esto los olores y los sabores de nuestras comidas evocan recuerdos y sentimientos del territorio y llegan a tener significados como la abundancia o la fertilidad.

En todo caso la alimentación y los valores relacionados a esta son elementos claves para la convivencia de nuestras comunidades y permiten fortalecer el tejido social entre indígenas y el tejido particular de cada persona con el territorio y su identidad.

¿Qué saberes ancestrales se transmiten en la alimentación?

Cuando hablamos de la alimentación no solamente nos referimos al momento en que se ingieren los alimentos, sino que abarca unos aspectos que van desde la selección de las semillas, la conocimiento de cuándo se puede sembrar, el tiempo para cosechar, los procesos de conservación, la preparación propia de los alimentos, la ornamentación de las mesas y platos, los momentos en que es propicio ingerir ciertos alimentos, hasta el proceso en sí de ingerirlos y compartirlos con la familia en comunidad. Por lo que al compartir conocimientos en base a la alimentación se transmite una amplia aspectos como lo son:

- Conocimiento de plantas medicinales: La selección y preparación de plantas y hierbas para la alimentación ayuda a transmitir conocimientos sobre sus propiedades medicinales y cómo utilizarlas para prevenir o curar enfermedades.
- Técnicas de caza y pesca: La transmisión de técnicas de caza y pesca permite enseñar a las nuevas generaciones cómo obtener alimentos de manera efectiva y respetuosa con el medio ambiente.

-
- Conservación de alimentos: Los métodos de conservación de alimentos varían de comunidad a comunidad de acuerdo a las condiciones climáticas y la disponibilidad de elementos. Como ejemplos se pueden mencionar el secado o el ahumado, el agregarles otros elementos a las preparaciones pueden transmitir conocimientos sobre cómo preservar los alimentos y mantener su valor nutricional.
 - Preparación de Alimentos: Se refiere a todas aquellas técnicas y procesos que se utilizan para la preparación de nuestros platos tradicionales.
 - Respeto por la tierra: Los procesos de sembrado enseñan a respetar los ciclos naturales y la conexión con la tierra, promoviendo una relación armónica con la Madre Tierra.
 - Tradiciones culturales y espirituales: La alimentación en nuestra comunidad está ligada a tradiciones culturales y espirituales, transmitiendo conocimientos sobre la identidad y la conexión con la comunidad y los antepasados. Es así como la p como el Mote Inga está ligada a la celebración del Atun Puncha.
 - Conocimiento de la biodiversidad: La selección de ingredientes locales y la preparación de platillos tradicionales ayuda a transmitir conocimientos sobre la biodiversidad local y la importancia de preservarla.
 - Técnicas de cocina: La transmisión de técnicas de cocina y preparación de alimentos enseña a las nuevas generaciones habilidades prácticas para la preparación de nuestros alimentos.

¿Cómo se alimenta la vida de Nancy Hernández Peñafiel desde los saberes ancestrales?

En el contexto del desarrollo del presente trabajo de grado, se alimentó desde la palabra y las voces de las familias y de los niños y niñas que participaron de este proceso al compartir la cultura, el pensamiento los procesos y sus sueños desde una perspectiva de la alimentación y en en el día a día se alimenta desde la alimentación propia estrechamente relacionada a la naturaleza, utilizando frutas, semillas, plantas y animales propios de nuestro territorio de origen, preparando los alimentos a través de técnicas y procesos aprendidos desde la infancia, compartiendo desde espacios comunitarios, aplicando los saberes para el uso de las plantas medicinales y transmitiendo el conocimiento. Todo esto, el poner en práctica, el compartir y el transmitir alimenta la vida del ser indígena.

La educación propia a base de la alimentación

En este apartado hemos hecho una recopilación de preparaciones autóctonas a base de maíz a fin de que sirvan base para la preservación de estas recetas:

Chicha Dulce

Ingredientes:

- Maíz.
- Canela.
- Pimienta de olor.
- Clavos.
- Agua.
- Endulzante.
- Batata.

Preparación:

Se pila el maíz, después se sacude para facilitar el retiro del afrecho, se deja una noche en agua a fin de ir ablandando, al día siguiente se cocina el maíz para posteriormente molerlo. En muchos casos se presenta que hay granos de maíz más duros que otros y que con la primera cocinada no se ablandan por lo que tienen que volver a cocinar para después volver a pasar por el molina. Hecho es cuando se le agrega pimienta de olor, los clavos, canela, el endulzante al gusto y más agua al maíz para ya tener la chicha preparada. Como técnica de preservación natural de la chicha de las comunidades del pueblo Senú coge una batata, la cual es un tubérculo que se da principalmente en los departamentos de Córdoba y Sucre, esta se raya, después se cuele con agua y el extracto resultante se le agrega a la chicha para su preservación.

Chicha

Ingredientes:

- Maíz.

- Panela.
- Agua.

Preparación:

El maíz se deja en agua por lo menos 12 horas remojando, posteriormente se coloca a cocinar hasta ablandar, después se deja reposar unos minutos para proceder a pasar por el molino, hecho esto el maíz molido se coloca en un colador y se le agrega agua, el extracto de esta filtración es la base de la chicha. Este proceso de molido y filtrado debe realizarse al menos dos veces con el maíz. Después de moler y filtrar todo el maíz se le agrega la panela que será el agente que dinamiza la fermentación. La chicha ya con el panela debe vertirse en un recipiente preferiblemente de barro, taparse y enterrarse al menos durante siete días para garantizar una buena fermentación.

Mazamorra

Ingredientes:

- Maíz molido.
- Agua.
- Pimienta.
- Canela.
- Leche.

Preparación:

Se lava el maíz a fin de sacar el afrecho, después se pone a cocinar en agua, posteriormente se agregan la pimienta y la canela, para finalizar la preparación se agrega leche y azúcar al gusto.

Arracibarra

Ingredientes:

- Cidra.
- Maíz tierno.
- Cilantro.

- Cebolla.
- Aceite.
- Huevos.

Preparación:

Se pone a hervir agua con la cebolla, cilantro silvestre, y aceite, cuando haya hervido se le adiciona la sidra picada en trocitos y el maíz tierno, después se le agregan huevos batidos y se deja en el fogón hasta que esté lista la preparación para servir.

Injokowo**Ingredientes:**

- Maíz seco.
- Frijol rosado.
- Cilantro cimarrón.
- Cebollín.
- Sal.

Preparación:

Se toma el maíz y el frijol por separado, se lavan muy bien y se dejan en remojo por un día. Después del remojo se mezclan y se llevan a cocción en abundante agua y sal al gusto, revolviendo constantemente hasta que ablanden, una vez estén blandos se le incorpora el cebollín, la col y el cilantro picados, se revuelve y se deja cocer por unos minutos más, se sirve caliente.

El Rol de los Planes de Vida

Siendo un Plan de Vida la hoja de ruta de una comunidad Indígena donde se plasma pensamientos, saberes y apuestas desde lo Cultural, lo Político, lo Social y lo Económico es entonces el instrumento pertinente para generar una serie de iniciativas enmarcadas en sus usos y costumbres que permitan mejorar la alimentación de niños y niñas Indígenas a través de la recuperación de las recetas y uso de alimentos provenientes desde territorio Indígena.

4.2 Describir los conceptos y palabras principales que tienen que ver con mi semilla.

Identidad Cultural

Para las comunidades indígenas la identidad cultural es la sumatoria de las prácticas y los referentes identitarios de una persona, es decir su lengua materna, espiritualidad, medicina tradicional, vestimenta, entre otros.

De igual modo Hall, S (1997) la define como "La identidad cultural es la respuesta a la pregunta ¿quién soy yo? formulada en términos de 'nosotros'. Es una construcción compleja, producida en relación con los sistemas de significado y las prácticas de representación". Hall, S. (1997). ¿Qué es la identidad? En S. Hall & S. du Gay (Eds.), *Questioning culture* (pp. 222-233). Sage Publications

Transmisión Cultural

La transmisión cultural en las comunidades indígenas se implementa desde el nacimiento a través de un aprendizaje experiencial en el cual los padres y madres enseñan a sus hijos la lengua materna, las técnicas de cosecha, los bailes tradicionales, las vestimentas entre otros.

Para el contexto urbano este proceso natural de transmisión cultural de padres y madres indígenas a hijos e hijas indígenas se ve interferido por un contexto externo al propio de las comunidades indígenas que pone de manifiesto otras prácticas culturales que no hacen parte de los usos y costumbres de las comunidades indígenas, que terminan generando un reto en lo concerniente a la preservación de las prácticas culturales propias y por tanto a la preservación de la identidad indígena y que termina motivando el desarrollo de trabajos como el actual es el cual se buscan alternativas desde un enfoque de la cultura culinaria para la preservación de los valores culturales indígenas.

Alimentación Tradicional

La alimentación tradicional se enfoca en las prácticas culinarias y los alimentos mientras que los saberes ancestrales abarcan una serie más amplia de conocimientos y prácticas que incluyen la relación con la Madre Tierra, la espiritualidad y la sabiduría ancestral, es decir la alimentación tradicional es un componente de los saberes ancestrales.

Por lo que es importante entender la alimentación tradicional más allá de lo ingerimos para alimentarnos, este término abarca un espectro amplio de prácticas y procesos relacionados a la alimentación, que inician con la selección y preservación de las semillas, continua con los procesos de alistamiento de tierra para el sembrado, el mismo proceso de sembrado en el que se tienen en cuenta los tiempos de descanso y sembrado de la tierra, el proceso de cosecha, la preservación de los productos, la preparación de los alimentos, la ornamentación de la mesa, la preparación de los platos típicos en fechas puntuales y la conexión de todos estos procesos con la espiritualidad de cada uno de los distintos pueblos.

Usos Tradicionales del Maíz

Se cree que el maíz fue domesticado a partir del teosinte, una planta silvestre que inclusive aún existe en México, se estima que dicho proceso duró cientos de años en los que los pueblos indígenas a través de procesos de selección y modificación lograron mejorar el maíz lo que permitió que tuviese un mejor sabor, una mazorca más grande y un mayor número de granos. Esto convirtió al maíz en un alimento indispensable para el desarrollo de las comunidades indígenas prehispánicas, al punto de ser considerado un regalo de los dioses y era un símbolo de vida y fertilidad.

En lo relativo a las comunidades indígenas de Colombia el Maíz es usado ampliamente por la mayoría de las comunidades indígenas y se utiliza para la preparación de alimentos como el mote (Inga), la chica (Senú), bollos (Senú), la chicha fermentada (Embera). También es utilizado para medicina tradicional y para el desarrollo de productos artesanales.

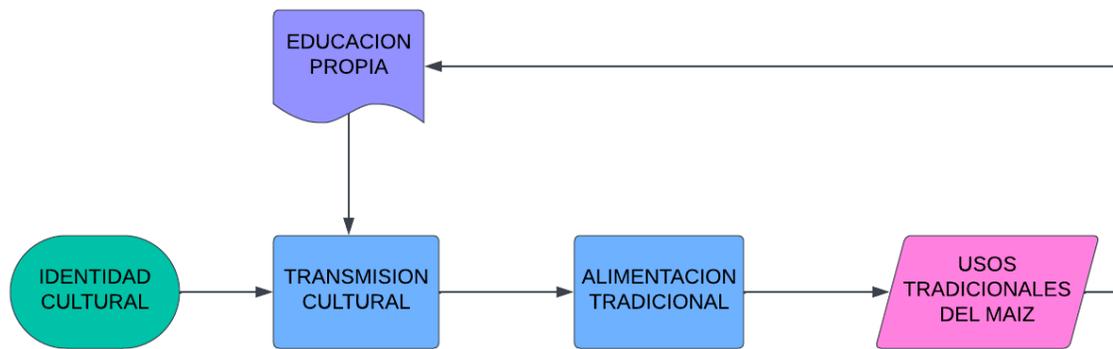
Educación Propia

La educación propia surge de la necesidad de las comunidades de establecer formas educativas más acordes a sus usos y costumbres que permitieran tener una autonomía administrativa y curricular en los procesos educativos, esto se termina configurando en el SEIP (Sistema Educativo Indígena Propio), y tiene como ejes la autonomía, la interculturalidad, la pertinencia, la participación comunitaria y la vinculación con el territorio.

Desde la educación propia se nutre la vida a través del enfoque educativo que prioriza el bienestar, la armonía y la conexión con la naturaleza y la comunidad, entendiendo la interdependencia con el medio ambiente y las prácticas sostenibles, valorando y preservando la cultura y las tradiciones, abordando la educación desde una perspectiva holística que considera las dimensiones física, emocional y espiritual, fomentando la participación activa de la comunidad para el bienestar común, empoderando a las comunidades para la toma de decisiones desde el conocimiento y sabiduría de los pueblos indígenas, respetando la relación entre las comunidades y la naturaleza, y basados en el aprendizaje experiencial que se ha tenido a través del contacto con el territorio. Por esto la necesidad de pensar en la articulación entre alimentación, educación propia y niñez indígena de ciudad. ¿Qué puede hacer la educación propia con niños y niñas de la ciudad de Medellín?

4.2.1. Infografía de los Procesos

Ilustración 17 Infografía de los procesos



Fuente: Diagrama de flujo diseñado por Nancy Hernández.

En el gráfico se expresa como se parte desde la identidad cultural de las comunidades indígenas para poder transmitir el conocimiento, los usos y costumbres. Parte de esos conocimientos tienen que ver con la alimentación tradicional y en particular con usos y concepciones tradicionales que las comunidades indígenas tienen del maíz. Este conocimiento es la base para la estructuración de la Educación Propia que servirá para reforzar los procesos de transmisión cultural. En el contexto de nuestro trabajo el componente de Educación Propia tomará forma a partir de nuestra Propuesta Educativa.

4.3 Propuesta Educativa.

MAIZARTE - PROPUESTA DE FORTALECIMIENTO CULTURAL PARA NIÑOS Y NIÑAS INDÍGENAS DESDE EL ACERCAMIENTO AL MAÍZ

Introducción

En Medellín habitan aproximadamente 6500 indígenas provenientes de distintas partes del país, con presencia de poco más de 30 pueblos indígenas que han llegado a este territorio por razones como el desplazamiento forzado, la búsqueda de oportunidades laborales, la búsqueda de oportunidades académicas o por comercio, entre dichos pueblos indígenas que hacen presencia se pueden mencionar a los Wayuu, Wiwa, Arhuaco, Senu, Embera Katio, Embera Chami, Embera Dobida, Embera Eyabida, Uitoto, Cubeo, Waunana, Curripaco, Nasa, Quillacingas, Pastos, Misak, entre otros.

Estas comunidades al salir del territorio deben asumir retos desde lo económico, como desde lo cultural. En el ámbito de lo cultural se puede decir que la exposición a expresiones culturales no propias de las comunidades indígenas coadyuva a la pérdida de las Identidad Indígenas en los adultos pero principalmente en los niños y niñas, es en ese sentido que la presente propuesta busca contribuir a la preservación de la diversidad cultural y de la identidad de los niños y niñas indígenas que habitan en Medellín, esto en concordancia con los Planes de Vida de los cabildos, la Política Pública Indígena (Acuerdo Municipal 130 de Medellín) y el Plan de Desarrollo Distrital 2024 - 2028.

Justificación

El contexto cultural de Medellín deja de lado las prácticas culturales propias de las comunidades indígenas y asume las occidentales, es así como los y las indígenas que habitan este territorio se ven expuestos de forma cotidiana a expresiones culturales ajenas a la propia como el idioma, la religión, la gastronomía, la medicina, la vestimenta, etc.

Estas condiciones afectan culturalmente a los adultos, pero afectan de una forma más significativa a los niños y niñas indígenas lo que ha ocasionado alejamiento y rechazo de las prácticas propias esto por tratar de encajar más naturalmente en la sociedad medellinense.

Esta situación que puede conllevar a la pérdida total de los referentes identitarios de los niños y niñas nos debe llevar a la acción y a generar propuestas que busquen la preservación y transmisión efectiva de los valores culturales de nuestras comunidades, es en ese orden de ideas que se plantea MaizArte.

Maizarte es una iniciativa que busca preservar la diversidad cultural y la identidad de los niños y las niñas indígenas que habitan en Medellín a través de una simbiosis entre la educación y la cultura culinaria relacionada al maíz.

El propósito es fortalecer la identidad cultural a partir de prácticas educativas que reconozcan la identidad cultural, la conexión con sus raíces y el desarrollo de habilidades culinarias en niños y niñas indígenas de entre 7 y 14 años residentes en Medellín.

MaizArte está estructurada por módulos y cada módulo se desarrolla en sesiones presenciales que incluyen actividades como la preparación de alimentos a base de maíz, la creación de recetas, la reflexión sobre la alimentación y la identidad cultural, y la conexión con la cultura indígena.

El objetivo final es que los niños y niñas indígenas reconozcan y valoren su identidad cultural, y desarrollen habilidades culinarias y de conexión con sus raíces.

Propósito Formativo

Fortalecer prácticas educativas de la cultura culinaria relacionadas con el maíz en población infantil indígena, que reconozcan la identidad cultural, la conexión con sus raíces y el desarrollo de las habilidades como seres Embera y Senúes de la ciudad de Medellín.

Población Objetivo

Niños y niñas indígenas con edades entre los 7 y 14 años de edad residentes del distrito de Medellín.

Metodología

Como proceso metodológico se propone cuatro módulos, así en la secuencia que propone la Lic en Pedagogía de la Madre Tierra y que se desarrolla en esta semilla: Estos módulos se describen así:

- 1) Preparación del Terreno, 2) Selección de la semilla, 3) Cuidado de la siembra y 4) Cosecha.**

El desarrollo se lleva a cabo de la siguiente manera, se realizará en 20 sesiones presenciales de 3 horas cada una, dichas sesiones estarán distribuidas en 4 Unidades.

Módulo 1: Preparación del Terreno (4 sesiones)

- Presentación de la propuesta y objetivos.
- Actividades rompe hielo y conexión con la cultura indígena que participe
- Contexto de situación actual de la alimentación en la comunidad indígena de Medellín.
- Identificación de necesidades y expectativas con respecto al desarrollo del módulo.

Módulo 2: Organización de la Semilla (6 sesiones)

- Historia del origen del maíz y su importancia en culturas indígenas ¿Qué valores culturales están presentes en estas historias?
- Relación entre la alimentación y la identidad cultural en culturas indígenas urbanas
- Invitados especiales: Mayores y Mayoras Indígenas que articulen el tema de la alimentación a base del maíz.

Módulo 3: Cuidado de la Siembra (6 sesiones)

- Alimentación a base de maíz.
- Reflexión de la alimentación a base de maíz.
- Alimentación y salud. Aportes que da el maíz

-
- Alimentación y el territorio. Aportes que da el maíz
 - Herramientas didácticas para la creación de un diario sobre alimentos a base de maíz.

Módulo 4: Cosecha (4 sesiones)

- Preparación de alimentos a base de maíz.
- Creación de recetas que acompañen y construyan memoria visual, escrita de alimentos a base de maíz.
- Presentación de recetas hechas por participantes.
- Evento de socialización de recetas entre las familias de los niños y niñas participantes.

Recursos didácticos

- Maíz y herramientas para su preparación.
- Imágenes y videos de la cultura indígena relacionada con el maíz.
- Libros y folletos sobre la importancia del maíz en la cultura indígena.
- Enlace a recursos en línea sobre la cultura indígena y el maíz.
- Invitados especiales: expertos en cultura indígena y nutrición.

Evaluación

Se evaluará el progreso y el aprendizaje a través de:

- Participación activa en las sesiones.
- Creación de recetas y preparaciones de maíz.
- Reflexión y conexión con la cultura indígena participante.
- Diario de aprendizaje y reflexión.
- Memoria del proyecto en mención.

Recomendaciones para facilitadores

- Realizar lecturas previas sobre la cultura indígena y el maíz.
- Preparar el espacio con materiales y recursos adecuados.

-
- Conectar con su propio ser y experiencia cultural para facilitar la conexión con los participantes.
 - Establecer un ambiente de respeto y confianza.

4.4 Socialización de la Cosecha en la Comunidad.

El compartir de mi semilla se llevó a cabo a través de un encuentro en los que se invitaron e hicieron presencias integrantes de las comunidades indígenas tanto adultos como niños y niñas.

En dicho espacio se buscó dar a entender las motivaciones por las cuales se escogió la Alimentación a base del maíz como tema central de mi tesis de grado.

En tal sentido hablé de mi relación personal desde la infancia con la Alimentación Tradicional, rememorando las preparaciones de mi madre, lo que se comía en el pueblo y como conservar dichas prácticas culturales.

De igual modo se explicó la metodología de trabajo la cual consistía en la Preparación de Terreno, Organización de la Semilla, Cuidado de la Siembra y Cosecha, las cuales se aterrizaron metodológicamente a través de análisis bibliográfico, encuentros comunitarios, entrevistas a mayores y mayores y el análisis de la información recolectada.

Una vez terminado esta parte se procedió a recibir la retroalimentación de la comunidad se manifestó a favor del ejercicio realizado y recaló la importancia de generar procesos conducentes a la recuperación de las prácticas culturales de nuestras comunidades.

4.5 Discusión.

El presente trabajo de grado tiene su origen en la necesidad de fortalecer la identidad cultural de los niños y niñas indígenas residentes del Distrito de Medellín en el contexto particular de comuna ocho, en el barrio Villatina.

En el desarrollo del proceso de siembra se encontró una ausencia de estrategias e iniciativas por parte de las organizaciones indígenas, el sector público y el sector privado en lo concerniente a la preservación y pervivencia cultural de la identidad cultural entre los niños y niñas indígenas en contexto de ciudad, así mismo se observó que en muchas familias a pesar de contar con el conocimiento de las prácticas culturales, éstas no se comparten con las nuevas generaciones, lo que genera un quiebre cultural entre una generación y otra y propician la pérdida de la identidad cultural.

De igual modo se evidenció que el uso del maíz en la alimentación de los niños y niñas indígenas no solo contribuye en mejorar su nutrición a través del consumo de alimentos más saludables, sino que también se establece como un factor preponderante en el fortalecimiento de su identidad cultural. El maíz siendo un elemento central en la tradición cultural de muchas comunidades indígenas de Colombia y latinoamericana ha demostrado ser un medio efectivo para transmitir y preservar conocimientos culturales y prácticas tradicionales puesto que está incrustado en la memoria del territorio indígena y hace parte de su identidad.

Los niños y niñas indígenas participantes del proceso de nuestra semilla mostraron un amplio interés y conocimiento sobre las tradiciones alimenticias asociadas al maíz, incluyendo su cultura, cosecha y la preparación de diversos platos y bebidas. Además, se observó una mayor apropiación, orgullo y auto identificación cultural entre los y las participantes.

Estos resultados nos sugieren que efectivamente la alimentación desde una perspectiva ancestral a base de maíz puede servir como medio para vincular a las nuevas generaciones con sus raíces ancestrales.

La cosecha de este proceso va en concordancia con los planteamientos de los diversos documentos en los que se ha mirado la importancia del maíz en el desarrollo de las comunidades indígenas, sin embargo, esta semilla aporta una perspectiva particular al mostrar que la integración de las recetas ancestrales a base de maíz no solo tiene beneficios nutricionales sino también culturales. Este enfoque en particular no ha sido explorado suficientemente en estudios previos, lo que pone de manifiesto la necesidad de implementar más investigaciones sobre la intersección entre nutrición e identidad cultural de las comunidades indígenas en contexto de ciudad.

Reflexionando acerca de las implicaciones de la integración del maíz en la alimentación infantil indígena encontramos implicaciones tanto prácticas como culturales. Ya que ayuda a impactar positivamente en problemas de nutrición y al mismo tiempo ayuda a preservar una práctica cultural. Además, el desarrollo de programas educativos vinculados a promover la importancia histórica, cultural y nutricional del maíz puede fomentar una mayor valoración y respeto por las tradiciones culturales entre niños y niñas, contribuyendo a mantener una identidad dolida con valores y principios culturales ancestrales en un entorno urbano es culturalmente adverso y desafiante.

Si bien obtuvimos una serie de resultados positivos, nuestro proceso no fue ajeno a limitaciones y contratiempos. El primero de estos fue que en cierto momento la relación con los líderes de la comunidad con la que veníamos realizando el proceso se deterioró, lo que dificulta el acceso a la información y a espacios comunitarios. De igual modo la cantidad de comunidades con las que realizamos el proceso no fue tan amplia como podría haber sido, esto debido a las limitaciones económicas que se tenían.

Ya mirando hacia adelante y a fin de profundizar en el entendimiento de cómo fortalecer la identidad cultural a través de la alimentación se recomienda realizar estudios más integrales que incluyan una diversidad amplia de comunidades indígenas y un enfoque metodológico acorde a los usos y costumbres de dichas comunidades. Dichos estudios podrían analizar el impacto a largo plazo de la alimentación basada en el uso ancestral del maíz y analizar cómo otros alimentos tradicionales pueden desempeñar un papel similar en la preservación de la identidad cultural.

De igual modo se puede analizar cómo desde las políticas públicas en colaboración con la universidad, las organizaciones indígenas y la empresa privada se plantean de forma más amplia la promoción de las prácticas alimentarias ancestrales sostenibles en el tiempo en el contexto urbano. Finalmente podemos aseverar que el estudio realizado ha demostrado que el fortalecimiento de la identidad cultural en los niños y niñas indígenas de Medellín puede ser significativamente estimulado mediante la práctica alimentaria centrada en el maíz. La integración de este alimento tradicional en la dieta infantil no solo contribuye a la salud y nutrición, sino que también refuerza los lazos culturales y el sentido de pertenencia. Estos hallazgos subrayan la importancia de continuar explorando y apoyando prácticas que conectan a los niños y niñas indígenas con su herencia cultural en un contexto urbano.

4.6 Conclusiones

- Los procesos de recuperación de los referentes identitarios de las comunidades indígenas en Medellín y en particular los asociados a la alimentación de los niños y niñas tiene una diversidad amplia de barreras que pasan por la falta de apuestas en acciones desde el escenario de lo público, la ausencia de compromiso desde la empresa privada, la poca fortaleza financiera de las organizaciones indígenas para promover dichos procesos y la falta de espacios familiares que permitan la promoción y pervivencia de la cultura pasando de una generación a otra. Es claro que en los núcleos de familias aún pervive la cultura, pero las ocupaciones laborales y académicas no dejan espacios para el compartir cultural. Por otro lado, la predominancia de otros referentes culturales en los escenarios barriales, de formación y laborales se superponen y normalizan el abandono de las prácticas propias.
- Acercarnos desde lo académico a las metodologías de las comunidades indígenas nos permite discernir una serie de prácticas que permiten mantener en el territorio usos y costumbres. dichas prácticas nos hablan acerca de cómo se conservan algunos alimentos a través de la mezcla con otros o colocándolos en algunos sitios específicos en unas condiciones particulares, o como se preparan unos alimentos y tratamientos se les hace ya sea para fermentarlos o comerlos al instante. Estos saberes se transmiten desde la práctica cotidiana en el campo y en la cocina, lo que nos plantea la necesidad de que en lo urbano se les apueste a acciones pedagógicas desde el hogar los mayores y mayores y los niños y niñas.
- Implementar este proceso desde la Semilla nos ha mostrado que en los niños y niñas Indígenas que habitan en la ciudad de Medellín existe la predisposición a apreciar, aprender y mantener la herencia cultural de sus comunidades, pues durante el desarrollo de los talleres se manifestaron un profundo interés por las preparaciones, las recetas y las historias que compartían los talleristas y sus familias. Además de expresar el interés por aprender otras prácticas identitarias como la lengua materna, la medicina tradicional y las danzas.

-
- Kichwas, Emberas, Senues, Sionas o Wayuu, sin importar la etnia se evidencio que, desde las organizaciones indígenas de Medellín, tales como el Cabildo Chibcariwak hacen falta espacios que promuevan y estimulen la preservación de las tradiciones culturales. De igual modo es necesario la creación de estructura física, formación de formadores, creación de un plan de estudios por etnia y por área a intervenir que permita una efectiva atención de las necesidades culturales. Para es necesario la alianza con los Resguardos y/o Cabildos de origen, así como con las universidades.
 - A través de este proceso pude constatar los retos que implica desarrollar procesos investigativos con comunidades indígenas, en nuestro caso logramos identificar una serie de actores de influencia como lo son los cabildos indígenas, los actores armados en el territorio donde habitan las comunidades indígenas y los y las líderes barriales de las comunidades, por otro lado, un aspecto que influyó en nuestro proceso es el recelo de algunas personas o comunidades a compartir sus saberes. En el ámbito de los actores es principal escollo se presentó con el Cabildo Indígena Chibcariwak ya que durante el proceso investigativo hubo un cambio en la Junta Directiva, y el Gobernador nos cerró los espacios, sin embargo, la comunidad con la que veníamos trabajando siguió presta a seguir con la investigación. En el momento de llegar a los territorios la única dificultad que se presentó era que por motivos laborales o de estudio algunas de las personas no podían participar. Al final de cuentas fue un proceso muy interesante y muy enriquecedor en el cual tuve muchos aprendizajes y logré tejer vínculos con los niños y niñas y sus familias.

4.7 Recomendaciones

A partir de la experiencia y el conocimiento recolectado en nuestro proceso de cosecha de la semilla me permito realizar las recomendaciones:

Organizaciones Indígenas:

1. Implementar iniciativas de educación nutricional y cultural culinaria que promuevan el consumo de maíz y otros alimentos tradicionales propios de las comunidades indígenas.
2. Crear espacios de intercambio cultural y culinario entre comunidades indígenas para fortalecer la identidad cultural.
3. Fomentar la participación de niños y niñas indígenas en la preparación y consumo de alimentos tradicionales a través de dinámicas ludico-participativas.

Sociedad en General:

1. Reconocer la importancia de la diversidad cultural y la alimentación tradicional y los beneficios que está puede traer en una vida saludable.
2. Apoyar iniciativas que promuevan el consumo de alimentos tradicionales y preparados bajo las formas de las comunidades indígenas.
3. Reconocer y respetar la cultura y las tradiciones indígenas.

Universidad:

1. Desarrollar investigaciones interdisciplinarias que abordan la relación entre alimentación, cultura, salud, territorio e identidad.
2. Crear programas de estudio que incorporen la perspectiva indígena y la alimentación tradicional.
3. Establecer alianzas con organizaciones indígenas para promover la investigación y el fortalecimiento cultural.

5. Bibliografía y Cibergrafía

Arboleda Montoya, L.M. & Rincón Marulanda, M.E (2018). *El maíz, el verdadero tesoro de El Dorado*. Redalyc.

Gálvez, A. (1997). *El binomio maíz-plátano: alimentación y símbolos en la cultura emberá*. Boletín de Antropología Vol 11 No.27, Universidad de Antioquia.

Iguarán Duarte, A. R. (2024). *Fortalecimiento de las prácticas culturales del maíz con niños y niñas de la comunidad Samutchon pertenecientes a la institución educativa San Rafael- El Pájaro, municipio de Manaure – La Guajira [Trabajo de grado profesional]*. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.

Nisperuza Toribio (2022). *¿Cómo fortalecer las prácticas tradicionales del maíz en el Resguardo Indígena Senú Altos del Tigre? [Trabajo de grado profesional]*. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.

Requeme Solar, LA (2019). *El cultivo de maíz como práctica pedagógica para el aprendizaje de operaciones básicas de la matemática en la comunidad indígena Zenú de El Delirio, municipio de Caucasia, Antioquia*. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.

Vélez Jiménez, L. M. *El maíz y la cocina del afecto*.
file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/El_maiz_y_la_cocina_del_afecto.pdf

Vélez Tascón D.M. & Vélez Tascón W. (2019). *Siembra y fortalecimiento de las comidas tradicionales [Trabajo de grado profesional]*. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.

6. Anexos

Anexo 1. Guía de entrevista a los mayores y mayores de la cultura Senú.

Guía de entrevista Cualitativa		
Nombre y Apellidos:		Edad:
#	PREGUNTA	RESPUESTA
1	¿Su nombre?	
2	¿Qué edad tiene usted?	
3	¿Dónde nació?	
4	¿Qué arte u oficio ha practicado?	
5	¿Quién te enseñó este oficio?	
6	¿Cree usted en Dios?	
7	¿Cree usted en bruja?	
8	¿Usted cree que fuimos hechos por Dios o por la naturaleza?	
9	¿Usted cree en los Médicos Tradicionales?	
10	¿Cree Usted en el Mal de Ojo?	
11	¿Para usted qué es la Medicina Tradicional?	
12	¿Cuáles eran las prácticas de crianza que se practicaban en familia?	
13	¿Para usted qué es la cultura Senú?	
14	¿Para Usted qué son las artesanías?	
15	¿Quién inventó las artesanías?.	
16	¿A qué edad le enseñan a los niños y niñas a tejer?	
17	¿Cuáles son las labores domésticas que le enseñan a los niños y niñas y a qué edad?	
18	¿Bueno usted cree que todavía hay parteras en el caserío?	
19	¿A usted lo atendió una Partera?	

Se realizó una encuesta a los mayores y mayores de la comunidad con el propósito de conocer su perspectiva sobre diferentes temas relacionados con la historia, creencias y cultura del pueblo. Esta iniciativa buscaba comprender cómo estas tradiciones y conocimientos contribuyen a promover la identidad cultural en los niños, asegurando que estas raíces se mantengan vivas y puedan trascender a lo largo del tiempo.

Anexo 2. Armonización del maíz



En esta armonización se buscaba mostrar a los niños y niñas la importancia del maíz en la cultura del pueblo Senú, resaltando su papel central tanto en la vida cotidiana como en las prácticas tradicionales. Además, se pretendía enseñar las diversas recetas que se elaboran con esta semilla milenaria, destacando su valor nutritivo y cultural

Anexo 3.**Exposición comidas tradicionales del pueblo Senú a base de maíz**

Con esta exposición se pretendía abordar las costumbres y tradiciones de los Senúes en relación con el maíz, un elemento fundamental en su cultura. El objetivo era lograr que los niños y niñas indígenas de la comuna 8 se involucraran de manera activa en estas tradiciones, comprendiendo y valorando la importancia del maíz dentro de su comunidad.

Anexo 4. Tejiendo nuestra historia



Anexo 5. Formato de planeación para los encuentros

UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA
FACULTAD DE EDUCACIÓN
LICENCIATURA DE LA PEDAGOGÍA DE LA MADRE TIERRA
Proyección Comunitaria - Prácticas Locales

PLANEACION	
Estudiantes	
Lugar	
Fecha	
Tema	
Objetivo General	
Objetivo Especifico	
Metodología	
Beneficiarios	
Actividades	<ul style="list-style-type: none">• Inicio• Armonización• Desarrollo• Cierre

Este formato de planeación se utilizaba para organizar de manera estructurada las actividades y los temas que se iban a compartir con los niños. Su propósito principal era asegurar que cada sesión estuviera cuidadosamente planificada, garantizando así que todos los objetivos se cumplieran de manera efectiva. Además, el formato permitía mantener una trazabilidad clara de los procesos realizados, facilitando el seguimiento y la evaluación del progreso de los niños a lo largo del tiempo. De esta forma, se aseguraba una experiencia de aprendizaje coherente y alineada con los objetivos establecidos.

Anexo 6.
Compartir de mazamorra de maíz



Se prepara una mazamorra de maíz con el objetivo de compartirla con los niños indígenas, para que puedan conocer y degustar los alimentos que se pueden elaborar con este ingrediente y descubrir lo deliciosos que pueden ser. Esta actividad busca fortalecer la identidad cultural de los niños indígenas en la ciudad de Medellín, promoviendo el uso del maíz como un elemento central de su alimentación y patrimonio culinario.

Desarrollo de Objetivos de Siembra

Para nuestro proceso de investigación se realizaron una serie de encuentros locales en territorio (Villatina) y entrevistas con mayores y mayores.

3.3.2.1 Encuentros Locales

Primer Encuentro Local

- Fecha: 17 de mayo de 2015.
- Lugar: Comunidad Indígena Emberá Chamí – Llamadita (Comuna 8).
- Tema: Socialización de la cultura de nuestro origen como comunidades nativas de Colombia. (Senú, cubeo, Emberá).
- Objetivo General: Socializar la historia y el origen de la procedencia como indígenas y a la vez presentar el programa de la Licenciatura de la Madre Tierra de la Facultad de Educación, de la Universidad de Antioquia.
- Objetivos Específicos:
 - A. Dar a conocer nuestras raíces indígenas.
 - B. Mirar de manera crítica la situación de cada etnia ancestral para seguir fortaleciendo nuestros pensamientos.
 - C. Conservar los principios como la unidad y sentimiento colectivo, hacer un espacio de hermandad de resistencia espiritual.
- Dirigido a: Padres de familia, indígenas mayores emberá.
- Actividades: Se socializan algunas historias del origen y mitos, la cultura y costumbre. También se socializa el programa y la importancia de la Licenciatura de la Madre Tierra - UdeA.
- Resultado: El resultado que esperamos es despertar el interés y la participación activa de los estudiantes. Que nos cuenten cómo eran sus comunidades, su lugar de origen y que piensan al respecto al venir acá en un contexto de ciudad.

- Evaluación:
 - A. Por la participación activa de cada estudiante.
 - B. Por medio de preguntas.

Segundo Encuentro Local

- Fecha: 26 de septiembre de 2015.
- Lugar: Instituto universitario Tecnológico de Antioquia
- Tema: ¿Qué es la Licenciatura de pedagogía de la Madre Tierra?
- Objetivo General: compartir conocimientos ancestrales con los estudiantes del Tecnológico y presentar a la comunidad educativa el objetivo de la Licenciatura de la Madre Tierra y el objetivo como estudiantes indígenas de diferentes territorios de Colombia, con una pregunta orientadora.
- Objetivos Específicos:
 - A. Presentar la importancia que ha generado la Licenciatura de la Madre Tierra en un contexto de Ciudad.
 - B. Darles a conocer a los estudiantes la cultura de las diferentes comunidades ancestrales quienes acompañan en el proceso de la Licenciatura de la Madre Tierra.
 - C. Compartir bases de comidas tradicionales a base de maíz de la etnia Senú.
- Dirigido a: Estudiantes de trabajo Social del Instituto universitario Tecnológico de Antioquia.
- Actividades: Se realizará por medio de un conversatorio en donde expondremos lugares de origen, ¿con preguntas orientadoras de quiénes somos?, ¿cómo éramos antes?, ¿De dónde venimos?
- Resultado: El resultado que esperamos es que el estudiante se interese por la existencia de las culturas indígenas, su cosmología, su tradición y el arte indígena. También presentar un buen conversatorio para nutrir sus conocimientos indígenas que ellos ignoran.
- Evaluación:
 - A. Se evaluará por medio de preguntas de ellos hacia nosotros.

Tercer Encuentro Local

- Fecha: 19 de marzo de 2016.
- Lugar: Sede Hogar Infantil Chibcariwak
- Tema: ¿Qué es la Licenciatura de pedagogía de la Madre Tierra?
- Objetivo General: Conservar y fortalecer la identidad, la cultura y la unidad del colectivo para lograr que los niños y niñas sean parte activa de los cambios sociales y la continuación de historias, de usos y costumbres.
- Objetivos Específicos:
 - A. Darles a conocer quienes fueron nuestros ancestros.
 - B. Potenciar el liderazgo infantil y juvenil dentro del cabildo.
- Dirigido a: Niños y niñas que se concentran en la sede Chibcariwak
- Actividades: Se socializa algunas historias, danzas y como es la lengua de algunas etnias indígenas como es la del pueblo Senú y Emberá.
- Resultado: El resultado es que esperamos formar líderes que fortalezcan los usos y costumbres y que no olviden sus raíces indígenas.
- Evaluación: Por medio de dibujos y el sentir de la identidad de su lengua.

Cuarto Encuentro Local

- Fecha: sábado 31 de marzo de 2018.
- Lugar: Barrio de Medellín comuna 8 – Villatina.
- Tema: Historia de origen y bases de nuestras comidas tradicionales a base de Maíz.
- Objetivo General: Hablar de las costumbres y tradiciones Senúes referente al maíz, para lograr que niños y niñas indígenas de la comuna 8 sean parte activa de tradiciones y costumbres, en este caso la importancia del maíz en la comunidad.
- Objetivos Específicos:
 - A. Darles a conocer quiénes eran los Senúes desde la historia de origen.
 - B. Compartir bases de comidas tradicionales a base de maíz.
- Dirigido a: Niños y niñas Emberá de la comuna 8 entre las edades de 8 hasta 12 años.

-
- Actividades: Socializar a los niños y niñas la historia de origen Senú por medio de dibujos. Se contará quiénes son los ancestros: Luna (Manexca), Sol (Mexión), se hablará la relación espiritual que se tiene con estos ancestros. Fases de la Luna, entre otros.

Les enseñaré algunos juegos de nuestra cultura la tía zorra y el conejo para que los niños y las niñas se identifiquen con la historia del maíz y su conservación.

Explicar a los niños y las niñas la importancia de tener en cuenta la alimentación a base del maíz, que era sana, que no tenía químicos y que ayudaba al bienestar de la cultura en la ciudad.

Armonización y saludo al sol

Se les hablará a los niños y niñas indígenas de la comuna 8 la importancia de la armonización del encuentro, además la importancia de porqué saludamos al sol.

Historia de origen del pueblo Senú

Por medio de dibujos se contará quiénes son los ancestros: Luna (Manexka), Sol (Mexión), se hablará la relación espiritual que se tiene con estos ancestros. Fases de la Luna, entre otros. Se les hablará quiénes somos y de que venimos y a qué etnia pertenecemos. Recordar el origen de cada comunidad ancestral.

Cómo convivimos. El Juego de la Tía Zorra y el conejo. Para así darle importancia a nuestras comidas, aunque estemos en la ciudad.

Se les dará un refrigerio o chicha de maíz y una comida tradicional. Se reflexiona a partir de los alimentos la importancia de conservar las prácticas de la alimentación.

- Resultado: Que ellos entiendan cual es el origen y mitos y que conozcan que en Colombia existen otras culturas indígenas.
- Evaluación: Por medio de preguntas y dibujos que ilustran la historia.

Quinto Encuentro Local

- Fecha: 09 de febrero 2019
- Lugar: Villatina – Comuna 8 de Medellín
- Tema: Importancia del fuego para las comunidades ancestrales.

- **Objetivo General:** Fortalecer la importancia del fogón dentro de las comunidades indígenas enseñando a los niños los lazos de unión que se generaba cuando se compartía alrededor del fogón.
- **Objetivos Específicos:**
 - A. Desarrollar el interés de la forma como nuestros ancestros formaban líderes desde el fogón.
 - B. Analizar de manera crítica la situación cómo viven nuestros hermanos indígenas que están olvidando el verdadero sentir en el territorio en un área urbana.
- **Dirigido a:** niños y niñas indígenas Emberá que viven en la comuna ocho de Medellín.
- **Actividades:** Socialización, armonización, dinámica de preguntas y respuestas. Se realizará con el permiso de la biblioteca pública de EPM para que nos brinde el espacio y poder realizar la actividad.

Ilustración 8: Diálogo con niñas y niños



Fuente: Fotografía tomada por Camilo Cardona

- **Resultado:** Cada estudiante indígena se apropia de la importancia cosmogónica del fuego y su importancia en la formación de líderes indígenas.
- **Evaluación:** A través de dinámicas grupales.

Sexto Encuentro Local

- Fecha: 16 de febrero de 2019.
- Lugar: Villatina – Comuna 8 de Medellín.
- Tema: La importancia del maíz dentro de las culturas y su importancia dentro de un contexto urbano.
- Objetivo General: Dar a conocer a niños y niñas la importancia del maíz en la cultura del pueblo Senú y las distintas recetas que se preparan con esta semilla milenaria.
- Objetivos Específicos:
 - A. Desarrollar las habilidades de comprensión de las historias de cada etnia.
 - B. Plantear el fortalecimiento del cuidado de las semillas ancestrales.
- Dirigido a: Niños y niñas indígenas Emberá que viven en la comuna ocho de Medellín.

Ilustración 9: Niños y niñas aprendiendo sobre el maíz



Fuente: Fotografía tomada por Camilo Cardona

- Actividades: Se socializa la importancia del maíz y se realiza una dinámica con la semilla.

-
- Resultado: Que cada estudiante indígena se apropie de la semilla y que no se olviden del valor cultural.
 - Evaluación: Por medio de los dibujos y preguntas.

Séptimo Encuentro Local:

- Fecha: 14 de septiembre del 2019
- Lugar: Parque Público Comuna 8
- Tema: Gastronomía Embera
- Objetivo General: Explorar los conocimientos que tienen los niños y niñas indígenas Embera Eyabida en torno a la gastronomía.
- Objetivos Específicos:
 - A. Entender la relación entre los niños y niñas Embera y la gastronomía de su comunidad.
 - B. Promover el uso y la importancia de las comidas tradicionales en los niños y niñas indígenas.
- Dirigido a: Niños y niñas del pueblo Embera Eyabida.
- Actividades: Llegada al punto de encuentro, actividad rompe hielo, planteamiento de reflexiones, escuchar a los participantes, compartir de alimento, reflexión final, cierre.
- Resultado: Se logró hablar de forma dinámica y pedagógica con los participantes, generando conocimiento acerca de los aprendizajes que tienen sobre el maíz, la salud, las comidas propias y el territorio.
- Evaluación: Se realizó por medio de charla en medio del encuentro vivencial.

Ilustración 10 Charla en medio del encuentro vivencial



Fuente: Fotografía tomada por Camilo Cardona

Octavo Encuentro Local:

- Fecha: 14 de septiembre del 2019
- Lugar: Municipio de Tuchin
- Tema: Recordando con mi comunidad
- Objetivo General: Implementar un espacio de diálogo con mujeres indígenas Senú del municipio de Tuchin.
- Objetivos Específicos:
 - A. Tejer de la mano con mujeres Senú sus experiencias en torno a los conocimientos sobre el maíz.
 - B. Establecer una relación entre las prácticas culinarias relacionadas al maíz y el territorio indígena Senú.
- Dirigido a: Mujeres indígenas Senú.

- Actividades: Socializar nuestra iniciativa investigativa, conversar con las participantes de la actividad en el escenario del tejer en conjunto, cierre.
- Resultado: Se establece un diálogo ancestral en el territorio Senú en el que se conversa sobre nuestra gastronomía, nuestras tradiciones, nuestro territorio y sobre cómo seguir perviviendo culturalmente.
- Evaluación: N.A.

Ilustración 11 Tejiendo el sombrero



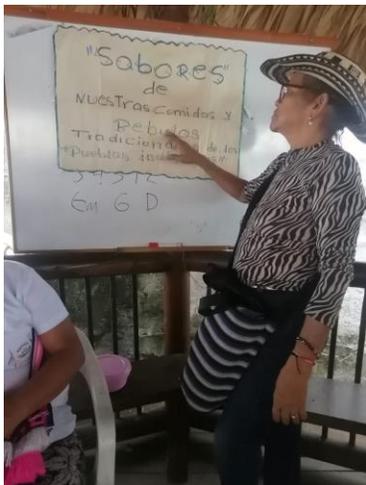
Fuente: Fotografía tomada por Anonimo

Noveno Encuentro Local:

- Fecha: 07 de julio del 2024
- Lugar: Cabildo Indígena Chibcariwak
- Tema: El maíz como elemento esencial de las comunidades indígenas.
- Objetivo General: Generar un espacio de reflexión con niños y niñas indígenas en torno a la importancia del maíz en las comunidades indígenas.
- Objetivos Específicos:
 - A. Compartir en un mismo espacio reflexiones sobre el maíz.
 - B. Desarrollar análisis de los conocimientos de los niños y niñas en torno a su conocimiento del maíz.
- Dirigido a: Niños indígenas de los pueblos Senú y Embera, sus familiares.

- Actividades: Armonización, conversatorio con niños, niñas y padres de familia, compartir de chicha de maíz, cierre.
- Resultado: Se logró realizar un entendimiento acerca de la proximidad que tienen los niños y niñas con las preparaciones a base de maíz y cuál es la relación que tienen actualmente.
- Evaluación: Por medio de un diálogo a través de una serie de preguntas orientadoras.

Ilustración 12 Sabores de nuestras comidas y bebidas



Fuente: Fotografía tomada por Nestor Lagos

Ilustración 13 compartir de mazamorra



Fuente: Fotografía tomada por Nestor Lagos

Décimo Encuentro Local:

- Fecha: 14 de julio del 2024
- Lugar: Gerencia Étnica
- Tema: La relación de la cultura Senú y el Maíz
- Objetivo General: Desarrollar un espacio de reflexión con niños y niñas del pueblo Senú sobre la relación de su cultura y el maíz.
- Objetivos Específicos:
 - A. Promover la apropiación de las prácticas culinarias basadas en el maíz en niños y niñas del pueblo Senú.
 - B. Reflexionar acerca de la relación entre la salud y la alimentación ancestral.
- Dirigido a: Niños y niñas del pueblo Senú.
- Actividades: Armonización, charla ilustrativa sobre las prácticas culinarias del pueblo Senú, retroalimentación de los y las asistentes, compartir de alimentos, cierre.

- Resultado: Se logró ilustrar a las personas asistentes sobre la importancia del maíz en la alimentación y la importancia en nuestra salud.
- Evaluación: Se realiza por medio del espacio de retroalimentación de los y las asistentes.

Ilustración 14 Prácticas Culinarias



Fuente: Fotografía tomada por Camilo Cardona

Ilustración 15 Niños Indígenas



Fuente: Fotografía tomada por Camilo Cardona

3.3.2.2 Entrevistas

A los abuelos de la cultura Senú

En este trabajo de investigación hice un cuestionario para profundizar más con ellos abuelos y abuelas de cómo eran antes en su vida cotidiana a través de las prácticas y sus tradiciones en esta cultura con los niños y niñas indígenas Senú a partir de los cinco años en adelante. Esto lo hice en varias preguntas de la siguiente manera.

Primera Entrevista

- ¿Su nombre?

Julián Suarez

- ¿Qué edad tiene usted?

Yo tengo ochenta y tres años (83)

- ¿Dónde nació?

Yo nací en un caserío que se llama los cerros Vidales, pero desde muy niño mis papás se vinieron vivir a Túchin, y aquí he pasado todo el tiempo.

- ¿Qué arte u oficio ha practicado?

Bueno mi papá me enseñó cómo se siembra el maíz, la yuca y el ñame porque este trabajo era para hombres. Y a los 10 o 12 años me llevaban al monte con un machete a limpiar la yuca.

- ¿Quién te enseñó este oficio?

Bueno con ellos aprendí a limpiar la cosecha, me ponían arrear agua en un burro, cuando eso se usaba las aguateras, uno cogía al burro lo ensillaba, le ponía las aguateras y enseguida se le colocaban las múcuras, que son como unas ollas de barro y nos íbamos al pozo, las llenábamos y ya en la casa las vaciamos en la tinajera ya que antes no se usaban los tanques

- ¿Cree usted en Dios?

- Claro yo creo en Dios toda la vida

- ¿Cree usted en bruja?

Bueno si hay que creer en esas cosas, porque si las hay y muchas han muerto de eso y otras se han salvado.

- ¿Usted cree que fuimos hechos por Dios o por la naturaleza?

Bueno hasta hoy yo creo que somos hijos de Dios, pero que la naturaleza también es importante en esto porque la naturaleza nos da el aire, el agua, la comida.

- ¿Usted cree en los Médicos Tradicionales?

Yo sí creo en la Medicina Tradicional o como le decimos nosotros, los curanderos, ya que ellos curan diferentes enfermedades como el Mal de Ojo, como la Z, la picadura de culebra, los rebotes de lombriz y otros.

- ¿Cree Usted en el Mal de Ojo?

Si el Mal de Ojo si existe, eso es cuando usted se queda mirando al niño y se ríe mucho con él y cuando ha pasado 2 hora el niño empieza a llorar y con fiebre y dolor de cabeza, y el curandero le ve los orines y dice que es el mal de ojo, se baña con matar ratón, y se manda a santiguar y ya el niño se duerme y cuando despierta ya está curado

- ¿Para usted qué es la Medicina Tradicional?

Son las que se hacen con las plantas medicinales, los baños para sacar las enfermedades, y los malos espíritus.

- ¿Cuáles eran las prácticas de crianza que se practicaban en familia?

Bueno como a nosotros nos criaron muy diferentes antes había mucho respeto por los Mayores y por nuestras familias, nosotros practicamos- mucho las comidas tradicionales como el boyo, la mazamorra, la yuca con suero y queso, nos enseñaban a cultivar la tierra, nos enseñaban a limpiar los cultivos y preparar el terreno para la cosecha

- ¿Para usted qué es la cultura Senú?

Bueno para mí la cultura Senú, son nuestras tradiciones, como son las comidas tradicionales, como es el ron ñeque, las artesanías

- ¿Para Usted qué son las artesanías?

Las artesanías las hay de diferentes, se encuentran en napa, en palma de vino y la materia prima que es la caña flecha con ella se hace el sombrero vueltaio, y con la napa se hacen las esteras, los canastos.

- ¿Quién inventó las artesanías?.

Bueno yo creo que eso lo inventó Jesucristo, o la propia naturaleza que nos dio la sabiduría para poder subsistir

- ¿A qué edad le enseñan a los niños y niñas a tejer?

Bueno eso depende, como el niño le va a gustar desde chiquito ve a la mae y a los hermanitos trenzando y ya a él le entran las ganas y como hay otros que ya están grande y nunca les ha interesado en la trenza entonces eso no tiene edad eso es cuando el muchacho le guste.

- ¿Cuáles son las labores domésticas que le enseñan a los niños y niñas y a qué edad?

El muchacho aprende cuando lo ve a uno barriendo, arriando el agua, hendiendo la leña, a juntando el fogón y así ellos mismos van aprendiendo y ya cuando están más grandes nos ayuda.

- ¿Bueno usted cree que todavía hay parteras en el caserío?

Por hay algunas que hacen su trabajo, y hay otras que ya no practican porque ya todas corren para el hospital.

- ¿A usted lo atendió una Partera?

Si, mi mamá me contó que ella la atendió la partera que se llamaba Balbina y que vivía frente de la casa y que la placenta la enterró debajo de un palo de totumo.

Segunda Entrevista

- ¿Cómo se llama Usted?

Mi nombre es Teresa Polo

- ¿Cuántos años tienes?

Tengo 73 años.

- ¿Dónde nació Usted?

Yo nací en Barbacoa

- ¿Qué oficio ha practicado Usted?

Yo soy Partera

- ¿Quién le enseñó este oficio?

Eso lo aprendí de mi abuela, cuando yo era niña yo la acompañaba a todas parte y a mí me gustaba lo que ella hacía y a medida que iba creciendo ella me decía esto es un arte muy bonito pero con mucha responsabilidad y después que ella murió yo seguí con lo que ella me enseñó y yo era la única partera que había en el pueblo y gracias a Dios hasta el día de hoy nunca he tenido ninguna complicación con las que he atendido

- ¿Qué oficio practicaban sus antepasados?

Bueno mi papá trabajaba la siembra, y mi mama trenzaba y en ayuda con mis tías atendían la casa, como era barrer, cocinar le teníamos que llevar la comida a mi papá y a mis tíos al monte donde estaban sembrando,

Mi abuela era la Médica del pueblo y curaba con plantas lo que yo sé lo aprendí a ella.

- ¿Cree usted en Dios?

Si desde que era chiquita llegaron las monjas y nos enseñaban cosa de Dios

- ¿Cree Usted en las Brujas?

Si las brujas si hay, claro que no como antes, ya les da miedo salir.

- ¿Cree Usted en los Médicos Tradicionales?

Claro que, si antes por acá no se veía sino los curanderos, somos los que curamos el Mal de Ojo, el rebote de lombriz cuando a los pelaos se le subía la lombriz, eso no lo cura los médicos leído, ahora como hay hospital ya casi no nos buscan porque todos corren p.a. ya

- ¿Para Usted qué es la Medicina Tradicional?

Bueno pa' mí es todo lo que se hace con plantas, ya uno sabe que planta sirve para las distintas enfermedades y los rezos que uno sabe para la pica de culebra y para la descompostura y lo del mal de ojo eso es la Medicina Tradicional.

- ¿Para Usted qué es la Cultura Senú?

Este la cultura de nosotros es todo lo que hacemos en el territorio, como es buscar el agua en burro con las aguateras y en múcuras, las cargada de las casas en comunidad, nuestras comidas tradicionales, nuestras fiestas patronales, nuestros tejidos de canastos, y del

sombrero, en general todas las artesanías y nuestra Medicina Tradicional esa es nuestra cultura.

- ¿Usted cree que después de usted hay más parteras?

Claro que, si las hay, pero como te decía yo vengo de una descendencia mi abuela era conocida en toda la región tenía fama de buena comadrona y eso me sirvió a mí y las pocas que hay están como escondidas, esperando que yo muera porque ellas son más jóvenes

- ¿Para Usted que es la Artesanía?

Bueno para mí y todos nosotros la artesanía es nuestro sustento diario, lo que trabajamos con nuestras manos, es una forma de resistir es una forma de decir que somos indígenas Senú

- ¿Quién hizo la artesanía?

Yo digo que Dios y la naturaleza porque ella nos da la palma y todas esas cosas que uno necesita para hacer nuestra artesanía.

- ¿A qué edad le enseñan a los niños y niñas indígenas a tejer?

Eso no tiene edad yo creo que eso viene desde adentro del vientre, porque al que le gusta desde chiquito y mirando a la mama aprende, como hay unos grandes que no les gusta sino sembrar.