



autor : José Wilson Castañeda Reyes
título : Nostalgia de agua
año : 2024

Memoria, alimento y semillas



Volumen 8 N.º 57
julio - diciembre de 2024
ISSN: 0122-4328
ISSN-E: 2619-6069
pp. 2-12

Memory, Food, and
Seeds

Memória, alimento e
sementes

Sayari Campo-Burbano* 

Rosa María Galindo-Galindo** 

Fecha de recepción: 05-09-2024

Fecha de aprobación: 19-11-2024

CÓMO CITAR

Campo-Burbano, S. y Galindo-Galindo, R. M. (2024). Memoria, alimento y semillas. *Nodos y Nudos*, 8(57), e22127. <https://doi.org/10.17227/nyn.vol8.num57-22127>

* Licenciada en Biología, Universidad Pedagógica Nacional. dinamizadora orientadora de la Universidad Autónoma Indígena Intercultural UAIIN-CRIC. sayarirun@gmail.com

** Maestría en Educación y Desarrollo Humano Cinde-UPN. Maestra titular de la Licenciatura en Educación Infantil. rmgalindog@pedagogica.edu.co





Volumen 8 N.º 57
julio - diciembre de 2024
ISSN: 0122-4328
ISSN-E: 2619-6069
pp. 2-12

RESUMEN

Este artículo pretende valorar la riqueza alimentaria presente en nuestra Colombia para debatir, de-construir y generar reflexiones en torno al cuidado de la vida y la Madre Tierra, a partir de la reconstrucción de los caminos transitados por las autoras desde múltiples orígenes, desde sus trayectorias pedagógicas y desde las apuestas en y para la formación de maestros para imaginar y hacer posible una educación propia. Es desde allí que se hace remembranza al legado alimentario presente en la sabiduría de los abuelos y abuelas, de los guardianes de semillas nativas, de los campesinos que habitan las montañas y desde las experiencias con los estudiantes de dos universidades donde quizás es posible reconocer que transitamos por un espiral que refuerza los vínculos entre los pueblos y los territorios a través del alimento.

Palabras clave: memoria; semillas; alimento; interculturalidad; educación propia

ABSTRACT

This article seeks to value the rich food heritage present in Colombia as a basis for debating, deconstructing, and fostering reflections on the care of life and Mother Earth. It does so by reconstructing the journeys undertaken by the authors from multiple origins, through their pedagogical trajectories, and their commitments to and for the training of teachers to envision and make possible an education rooted in cultural identity. In this context, it recalls the food heritage embedded in the wisdom of grandparents, the guardians of native seeds, the farmers who inhabit the mountains, and the experiences shared with students from two universities. These reflections suggest that we navigate a spiral that strengthens the bonds between peoples and territories through food.

Keywords: memory; seeds; food; interculturality; culturally relevant education

RESUMO

Este artigo busca valorizar o rico patrimônio alimentar presente na Colômbia como base para debater, desconstruir e promover reflexões sobre o cuidado com a vida e a Mãe Terra. Para isso, reconstrói as trajetórias percorridas pelas autoras a partir de múltiplas origens, através de suas experiências pedagógicas e de seus compromissos com a formação de professores, para imaginar e tornar possível uma educação comunitária. Nesse contexto, rememora o legado alimentar presente na sabedoria dos avós e avós, dos guardiões das sementes nativas, dos camponeses que habitam as montanhas e nas experiências com estudantes de duas universidades. Essas reflexões sugerem que transitamos por um espiral que fortalece os laços entre os povos e os territórios por meio do alimento.

Palavras-chave: memória; sementes; alimento; interculturalidade; educação comunitária

Presentación

El cuidado de la vida en los pueblos y culturas originarias se encuentra ligado a prácticas que involucran lo comunitario, familiar, territorial y espiritual. Esta perspectiva ha sido punto de referencia para la enseñanza de las ciencias de la naturaleza en múltiples escenarios educativos académicos y comunitarios, dado que se reconoce como fundamento esencial para restaurar el equilibrio a nivel global.

Un equilibrio que se ha afectado debido a la crisis social, alimentaria y ambiental que se ha profundizado no solo por los cambios climáticos, sino por el uso de agrocombustibles y agrotóxicos que han acelerado la desaparición de especies animales y vegetales, que han sido que han incidido notablemente en la contaminación de las fuentes de agua, la desertificación de los campos y el envenenamiento de los alimentos. Ante esta situación tan dramática, se hace necesario recordar no solo la historia del ser humano que está ligada profundamente a las semillas, porque son la memoria de los pueblos, esta relación generó en los pueblos la siembra, convirtiéndose también en semilla dadora de vida y de humanidad; sino también nos invita a reconocer que nuestros ancestros, las comunidades indígenas y campesinas poseen un sistema de conocimientos valiosos que les permitieron no solo comprender la múltiples interconexiones que hace posible la emergencia de la vida, sino la relación con la naturaleza, el cuidado de la tierra y las semillas que permiten cosechar alimentos sanos y adecuados para el mantenimiento de la salud humana y animal.

Un cuidado que nos invita de manera perentoria a sentir-nos naturaleza, a valorar la vida que se engendra bajo la tierra para alimentarnos de manera que desde esta sensibilización que permea el cuerpo y el alma se puedan generar nuevas propuestas pedagógicas propias que apunten a constituir un vínculo consciente entre la madre tierra, la escuela, la familia y las comunidades; para que se traduzcan en prácticas cercanas a la vida cotidiana. Es desde allí que vale la pena preguntarnos: ¿De qué nos estamos alimentando actualmente? ¿Cómo es nuestra relación con la naturaleza? ¿Cuáles son las semillas que han nacido, crecido y se han cosechado por los pueblos

y que incluso han resistido el paso del tiempo y los tratados de libre comercio (TLC)?

Estas reflexiones se han gestado desde la Universidad Pedagógica Nacional como escenario de formación de maestros no puede ser indiferente, dado que la crisis alimentaria nos afecta en cada comunidad con la que interactuamos, en nuestro barrio, en nuestra localidad, en nuestro municipio, en nuestra ciudad, en nuestro país y en el contexto global. Se hace necesario, entonces, rescatar las múltiples relaciones entre las prácticas alimentarias, el cuidado de la vida y la soberanía de los pueblos para promover una formación política que nos permita comprender las relaciones del alimento con los diversos contextos políticos, económicos y culturales como parte fundamental de los derechos de los pueblos.

Es desde aquí que se quiere mostrar cómo han surgido diversas propuestas que buscan incidir en la formación de maestros para transformar las relaciones del ser humano con el territorio, de tal manera que haya una conexión estrecha entre el mundo de la escuela y de la vida cotidiana. Esta posibilidad de transformación implica generar procesos a corto y largo plazo donde se reconozca que el alimento es la vida misma, ya que la alimentación se constituye en un acto comunitario, cultural y espiritual.

Este ejercicio escritural recoge los caminos transitados desde la sabiduría y conocimiento de mayores y mayores de la comunidad yanakuna del sur del Cauca, también desde las voces de nuestros campesinos que se hacen presentes a través de sus hijos y nietos, los maestros en formación de la Licenciatura en Educación Infantil de la Universidad Pedagógica Nacional (UPN) a través de los talleres desarrollados para dar respuesta a inquietudes como: ¿Cuál es el compromiso que tenemos los estudiantes, maestros y líderes sociales en medio la crisis alimentaria que vivimos? ¿Cómo volver sobre nuestros problemas alimentarios para construir un puente que articule la vida cotidiana, la escuela y la UPN? Y, finalmente, ¿cómo construir ambientes de aprendizaje para que las nuevas generaciones de maestros que puedan re-conocer y construir soluciones a las problemáticas socioambientales y culturales en cada escenario local, regional y nacional?

Las semillas nativas y su importancia para el pueblo yanakuna del Macizo Colombiano

El pueblo yanakuna del Macizo Colombiano está conformado por 31 comunidades presentes en todo el país, sin embargo, en este apartado nos referiremos especialmente a la comunidad de Rioblanco (yurak mayu) que se encuentra principalmente en el municipio de Sotará en el departamento del Cauca, ya que es uno de los resguardos ancestrales del pueblo yanakuna que ha venido fortaleciendo sus prácticas culturales relacionadas con el cuidado de la chagra¹ y las semillas nativas.

En este territorio como en otros pueblos andinos las semillas son un elemento importante para la vitalidad y permanencia de los seres humanos y la naturaleza. *Muyu*, en idioma propio, hace referencia al mundo cíclico, a lo que retorna, lo que da vuelta, a la forma circular presente en la diversidad biológica. Esta palabra desde el quechua de la cultura andina está vinculada con el territorio, con las nociones de círculo o redondez; se le otorga diferentes significados relacionados también con el tiempo y el espacio. Incluso en algunos pueblos hermanos como es el pueblo inga de Putumayo, la palabra *muyuy* está presente en las familias del territorio siendo un apellido importante en estas comunidades, haciendo referencia a la diversidad de semillas, el transitar del tiempo cíclico y el fundamento de vida. En el pueblo yanakuna se utiliza la palabra *muyu* o *muru* para señalar un ojo de agua, o un objeto que se identifica por su forma circular.

En la ley de origen de los yanakuna las semillas están presentes siendo elementos importantes que guardan orientaciones para el cuidado de la vida, la familia y comunidad como se presenta en el mito:

El Dios Inti enseñó entonces al hombre yanakuna a trabajar la tierra, de uno de sus dientes le entregó el maíz, de sus lágrimas le entregó la quinua, Kuishi compartió con los yanakuna el cuidado de los waikos y yakus (los ríos y lagunas), Wayra entregó la semilla de flauta y de

su cuerpo enseñó los sonidos. A la mujer yanakuna, Inti le enseñó a tejer con los hilos del K'uishi y a sembrar la tierra. De esta manera y por todos los tiempos, sabemos que los yanakunas somos hombres y mujeres del agua y del Arco Iris Solar. (Freddy Campo Chikangana -Oralitor Yanakuna)



Figura 1. Las semillas de Don Mario

Tomada por Cifuentes Carolina, vereda de Pusquines, Rioblanco, 2015.

Es así como la vida del ser yanakuna ha ido floreciendo entre semillas de maíz, quinua, papa hojas de coca entre otros alimentos nativos que en la actualidad hacen parte de la dieta familiar y comunitaria. Un ejemplo de ello es la semilla de maíz que especialmente se utiliza en toda clase de preparados como sopas, arepas, envueltos entre otros; dando sustento a la gastronomía rioblanqueña.

Actualmente, se desarrollan procesos significativos alrededor de esta semilla como el *Sara Raymi* o festividad del maíz, liderado por una de las instituciones educativas de la comunidad en donde se destaca el impulso pedagógico de la maestra Katalina Hormiga.

Este espacio pedagógico involucra a las familias del resguardo incentivando la preparación de recetas tradicionales, tomando como base las variedades de maíz presentes en el territorio, asimismo es un

1 Huerta tradicional.

espacio que busca valorar las expresiones artísticas que surgen alrededor de la semilla como la danza, el teatro y la poesía. Esta celebración se desarrolla desde el año 2015 y ha logrado dejar huella en la niñez y juventud del resguardo indígena de Rioblanco.

Cabe resaltar que los mayores y mayores han tenido un papel importante en el mantenimiento de los saberes y conocimientos que existen alrededor del cultivo de los alimentos nativos, siendo guardianes de las semillas. Entre ellos se resalta el aporte significativo del mayor Mario Usuriaga de la vereda de Pusquines en este territorio, quien se destacó a nivel comunitario por ser uno de los principales custodios de semillas nativas manteniendo 16 variedades de papa presentes en esta comunidad. Don Mario como se le conocía, tenía un relacionamiento especial con la madre tierra, sus manos hablaban de ello y sonriente mencionaba cada una de las semillas por su nombre y tiempo de cosecha. Entre las variedades que Don Mario conservó se destacan: majua morada, papa guantiva, oca roja, oca blanca, papa mambra, majua amarilla, majua rosada, variedades de ulluco en colores rojo, rosado, blanco y sacha ulluco (figura 1).



Figura 2. *Recolección de Quinoa en la chagra de la Flia. Hoyos*

Campo Sayari, Rioblanco, 2015.

Es importante mencionar que las comunidades del Macizo Colombiano han caminado por momentos de conflicto en donde la violencia, la migración a las ciudades, la bonanza de amapola, entre otros sucesos, opacaron las semillas nativas dejando pérdidas significativas de ciertas prácticas culturales, espirituales y comunitarias que se encontraban alrededor de ellas.

En los años 90 se emprendió un movimiento juvenil para retornar al origen y recuperar las raíces ancestrales, entre ellos se destaca el aporte investigativo de Fredy Chicangana y Ary Campo Chicangana de quienes contribuyeron de manera significativa a la reconstrucción de las raíces yanakuna. Estos aportes impulsaron el sentido de pertenencia por el territorio y la recuperación de las semillas nativas, entre las cuales se destacan la semilla de quinua, yacón, hoja de coca, variedades de frijol y maíces de colores. Estas semillas fueron traídas a la zona en los años 96, 97 y 98 por Fredy Chicangana luego de realizar un viaje entre los países de Bolivia, Perú y Ecuador, fue así como llegó la quinua al resguardo de Rioblanco en sus variedades blanca, roja y negra; actualmente las familias de la vereda La Floresta son los principales guardianes de esta semilla que desde entonces se ha extendido por todo el territorio. El final del ciclo del cultivo de esta semilla se puede observar en la figura 2.

Posteriormente, este movimiento juvenil trajo el posicionamiento político organizativo del pueblo yanakuna a partir de la conformación del colectivo *Kamachikuq (Jóvenes Autoridad)*, que estaba liderado por hombres, mujeres, jóvenes y niños de los diferentes resguardos ancestrales. Este colectivo dio importancia a las prácticas espirituales como fundamento para el accionar político en el territorio del Macizo Colombiano, sus aportes fueron de gran importancia para la revitalización de las prácticas culturales del pueblo yanakuna y el renacer de los resguardos ancestrales.

Teniendo en cuenta esta memoria histórica es relevante mencionar que el pueblo yanakuna del sur de Cauca ha ido retornando a su origen mediante el cuidado y protección de las semillas nativas, transmitiendo a las nuevas generaciones principios como el respeto, la comunitariedad y reciprocidad que actualmente se siguen impulsando. Un ejemplo de ello es

Don Mario (Q. E. P. D.) y otros mayores y mayoras del territorio que dedican sus días al cuidado de la tierra y la producción de alimentos sanos.



Figura 3. *Desfile semana cultural, Institución Educativa Los Comuneros*

Rioblanco, Campo Sayari, 2015.

Las actividades educativas realizadas alrededor de las semillas como las ferias gastronómicas, la semana cultural y los espacios de trueque (intercambio) nos muestran la diversidad biológica presente en el territorio (figuras 3 y 4). Las semillas nativas cumplen un papel fundamental en la vida del runa yanakuna, desde lo cosmogónico y ecológico posibilitando el mantenimiento de la vida siendo alimentos que nutren el cuerpo y el espíritu, de tal manera, que se realizan trueques de semillas sagradas como puede verse en la figura 5.

De igual manera, esta riqueza alimentaria se hace visible desde las construcciones realizadas por el Consejo Regional Indígena del Cauca (CRIC) en sus diferentes escenarios con los pueblos indígenas del departamento del Cauca, se da importancia a la conservación de las semillas nativas en los territorios para el buen vivir de las comunidades, mediante la creación de mandatos que permitan proteger la vida de la madre tierra en todas sus expresiones incluyendo la memoria de las semillas en ámbitos físicos, culturales y comunitarios.

Es así como uno de los mandatos impulsados por el Programa Económico Ambiental del CRIC es el mandato ATEA (Autoridad Territorial Económico

Ambiental) permite reconocer las fortalezas de la organización indígena en sus principios de unidad, tierra, cultura y autonomía afianzando la necesidad de crear alternativas que permitan seguir unificando esfuerzos ante la actual crisis ambiental. Desde este mandato se proponen algunos caminos para lograrlo, uno de ellos es a partir del sistema económico propio en donde está la disminución de la dependencia del mercado externo a partir de la recuperación y protección de las semillas, los alimentos y el agua.



Figura 4. *Las semillas transgénicas traen muerte*

Semana cultural Institución Educativa Los comuneros, Rioblanco, Campo Sayari, 2015.

Así mismo, desde el accionar pedagógico de la Universidad Autónoma Indígena Intercultural (UAIIN-CRIC) se retoman estas orientaciones al interior de los tejidos de formación, especialmente en el tejido de Revitalización de la Madre Tierra en donde se impulsa el uso adecuado de los espacios de vida y el aporte a las comunidades desde la construcción de estrategias productivas que permitan la armonía con la naturaleza. Es desde allí que cobra importancia

el ámbito de las luchas por *otras educaciones* y sus diacronías que contiene la memoria política de los movimientos sociales y las organizaciones étnicas en sus distintas expresiones y formas, como alternativa al dispositivo oficial como lo presenta la maestra Elizabeth Castillo (2016, p. 2).

Una memoria culinaria para compartir

La abuela Antonia tuvo 14 hijos y entre trabajadores y visitantes nunca faltó la comida ni los utensilios para servirla. Cuando ella vivía procuraba que siempre nos reuniéramos para comer juntos. Y cuando los tíos se mudaron a la capital tú les regalaste totumas, cucharas y tazas para que nunca les faltara la comida y el amor. Pero, cuando moriste, contigo se fue la unión. Ahora esa totuma la atesoro en mi corazón porque así honro tu sabiduría, tu sazón exquisita y tus delicias culinarias.



Figura 5. Maíces de colores de la vereda Salinas

Trueque realizado por la Institución Educativa Los comuneros, Rioblanco, Oyola Juan Manuel, 2015.

Este fragmento tomado del texto "La totuma" de la maestra en formación Laura Fontalvo de la Licenciatura en Educación Infantil, hace parte de la Memoria Culinaria que se constituye en una forma de re-conectar-nos con nosotros mismos desde la vitalidad de nuestros ancestros a través del alimento que reconoce los saberes propios para transformar nuestra relación con la naturaleza. Es desde los objetos cotidianos, desde fogones, las ollas de barro y las brillantes ollas de aluminio se cuece la historia de cada familia, de aquellas preparaciones que nos conectan con nuestros sentires más profundos.

Un sentir que se hace visible no solo en las diversas recetas se pueden contar los viajes a veces muy antiguos del maíz porque es un alimento sagrado que fortalece la relación con la naturaleza y con la parte espiritual como lo presentan los indígenas kametsa en el Putumayo:

El maíz tiene una personalidad, es una persona, es un ente vivo que convive con nosotros y él también tiene su espíritu que nos acompaña permanentemente. Cuando un maíz cumple su ciclo ya nos ha heredado todo su alimento, toda su fuerza, de él precisamente hemos heredado todo ese conocimiento, por eso se convierte en algo espiritual porque ya forma parte de nuestra memoria como persona y adicionalmente de la memoria colectiva del pueblo Kametsa. (Samper, 2019)

Pero, también para los campesinos boyacenses estas memorias en torno al maíz están presentes en diversas preparaciones que mi madre heredó de mi abuela materna que la han llevado a hacer de cada comida un festín para muchos invitados, donde no solo se hace remembranza de la sazón familiar sino que se ponen a prueba una variedad de recetas porque ella aprendió a preparar jutes,² envueltos de mazorca, cocido boyacense, arepas, chicha de diversas plantas (arracacha, de ibias, de papa criolla, de cebada, de trigo, de manzana y de arroz), mazamorra chiquita, sopa de pintado y otras delicias que se comparten en cada evento familiar. Es así que cada uno de estos platos representa un legado de historia que hace remembranza de una abuela que dejó huella con sus recetas inolvidables.

Unas prácticas que emergen como una resistencia a la globalización y de los mercados impuestos desde otros contextos y latitudes que se rigen según la economía de turno, afectando la vida de nuestros campesinos, quienes son los que producen los alimentos que todos consumimos. Ante esta situación, es urgente denunciar las graves consecuencias que han generado el uso de agroquímicos, la tenencia de las semillas por parte de multinacionales y la escasa diversidad que ha llevado a homogeneizar

² Estos son maíces que se ponen bajo una corriente de agua hasta que empiezan a fermentarse, luego se cocinan en una olla presión por lo menos por 2 horas y luego se preparan con un guiso de cebolla con tomate. Este plato se sirve como acompañamiento a un cocido boyacense (Entrevista a mi madre Cleotilde Galindo, en Galindo 2013, p. 6).

la alimentación y reducir las posibilidades alimentarias como lo exponen los investigadores Darío Correa y Juliana Millán: "Como efecto de toda esta crisis se prevé que 1000 millones de personas más en el mundo no tendrán acceso a alimentos en los próximos años según datos oficiales del Programa Mundial de Alimentos" (2015, pp. 56-57).

Con este panorama es que se han generado algunas prácticas pedagógicas que orientan algunos espacios académicos del programa de la Licenciatura en Educación Infantil (Seminario Taller de Ciencias Naturales y Taller Modular Naturaleza, Ecología y Educación) donde se busca re-conocer la crisis alimentaria que existe en nuestro país que requiere cuestionar, debatir y subvertir las imposiciones de la industria alimentaria. Esta apuesta, requiere la formación de un maestro que sea capaz de asumir una nueva manera de ver el mundo alimentario, de leer entre líneas las estrategias publicitarias en torno al consumo alimentario y conocer las implicaciones en la salud de la infancia para visibilizar alternativas que nos permitan imaginar y hacer posible re-cordar como lograr ser cuidadores de la vida.

En este artículo se recogen los talleres —El objeto que representa la Cocina de la Abuela y La memoria de los pueblos a través del alimento— que se proponen a las maestras en formación de la Licenciatura en Educación Infantil con el propósito de hacer ver, hacer hablar, hacer recuperar, para hacer recrear, para hacer análisis hacer visible e invisible elementos, relaciones y saberes para hacer deconstrucciones y construcciones de las experiencias cercanas y lejanas en torno al rescate de la soberanía alimentaria. En estos se han encontrado joyas maravillosas que se presentan desde las voces de las maestras:

Para mi familia tiene un gran significado pues no es solo el reunirse a comer tamal con chocolate y pan, es todo el ritual que creó la abuela y que aún se conserva como uno de sus tantos legados en una familia grande. El inicio del día para todos es la distribución de tareas para que todo salga bien, primero unos que deben ir a conseguir y partir la leña y los chamizos. (María Natalia Fontecha)

Mi familia es de origen campesina, nacieron y pasaron su niñez rodeados del verde de las montañas, de los sonidos de las aves y trabajando fuertemente la tierra, por lo que

poder comer un plato de changua boyacense es maravilloso. Ahora, es una forma de recodar a mis abuelitos, que ya no se encuentran con nosotros en cuerpo, pero sí en espíritu. (Angie Monroy)

Es desde allí que hacer remembranza a las preparaciones favoritas que se convierte en un legado cultural presente en la sabiduría de los abuelos y abuelas, de una infancia marcada por las preparaciones que nos han compartido con sus familias y que son significativas para ellos porque encarnan saberes y haceres que activan la memoria de manera que podemos reconocer que transitamos por un espiral que refuerza los vínculos entre los pueblos y los territorios para re-cordar-nos que el mundo se concibe como una totalidad viva, nada está separado del todo (Gavilán, 2011, p. 20).

Esta perspectiva metodológica que se retoma desde la perspectiva del investigador Alfredo Ghiso (1999) tiene la intención de articular la vida cotidiana y el mundo universitario para ofrecer diversas posibilidades de trabajo que sean pertinentes para los maestros en formación para brindar herramientas pedagógicas que puedan proyectar para los niños en la básica primaria. Entonces, se requiere lograr una conexión entre la vida de la escuela y la vida cotidiana como un intento por establecer un entramado de relaciones que busca vincular el aprendizaje escolar con la educación para la vida sin perder de vista que deben estar vinculadas con el contexto cultural para que resulten valiosas y pertinentes. Esta pretensión de gestar una estrecha relación entre el contexto, la universidad y la vida se plantea para esta propuesta de formación de maestros en educación infantil por lo menos por tres razones que están interconectadas: el deseo de saber, la fertilidad inter-trans-disciplinaria y el compromiso ético-político.

El deseo de saber que se proyecta en la voluntad de hacer de los maestros en formación que hemos configurado un colectivo, de manera que cada encuentro es un fogón que se alimenta con el calor del fuego, la sabiduría y el compartir de experiencias que nos anima a hacer remembranza de nuestro pasado campesino. Es desde aquí que se trata de construir un ambiente de aprendizaje que apunta a constituir un vínculo consciente entre la madre tierra, la escuela y

la familia que se traduzca en acciones posibles ante la crisis alimentaria en nuestro país, esto hace relación a la enseñanza situada como un vínculo entre la escuela y la vida.

Otro, relacionado con la fertilidad inter-trans-disciplinaria que permite la generación de debates en torno al saber popular y al conocimiento científico que nos han llevado enriquecer la mirada en torno a la vida que se re-significa no solo desde el diálogo de saberes, sino desde la validación de los saberes ancestrales como una fuente de conocimiento que debe ser escuchada y reconocida desde la universidad para que sea proyectada en nuestras escuelas. Esto nos permite re-pensar cómo, desde el calor de la olla que a fuego lento, emerge la sabiduría de las abuelas porque la cocina está conectada con el pensamiento, con las manos y con el corazón que nos invitan recordar que "es real la comida cultivada con manos cuidadosas y la plena conciencia de los seres en la Tierra (no la industria de manufactura de comida falsa, con químicos tóxicos y combustibles fósiles, cosechando ganancias ilimitadas mientras destruye nuestra salud)", como lo plantea la filósofa, física y pionera del movimiento ecofeminista Vandana Shiva, que recibió en 1993 el Premio Nobel Alternativo.

Unos saberes locales que se concretan en un compartir de diversas preparaciones elaboradas por las maestras en formación o sus familias que van desde envueltos de mazorca, arroz con leche, plátano con suero costeño, peto dulce, arepas, arroz con pollo, chicha de maíz, chocolate con chucula, queso campesino que nos permiten conversar acerca del significado que tienen estos alimentos cómo se prepara, cada cuanto y con quien los comparten. Este diálogo de saberes nos permite re-conocer la diversidad de alimentos colombianos, rescatar las múltiples relaciones entre las prácticas alimentarias, el cuidado y la soberanía de nuestros pueblos. Es desde allí que se busca promover una formación política que nos permita comprender las múltiples relaciones del alimento con el contexto político, social, económico y cultural como parte fundamental de los derechos de los pueblos. Es así que se rescata las sabidurías milenarias presentes en la agroecología que reconoce en esos lenguajes de larga historia que

todavía sobreviven en las mentes y en las manos de los miembros de las culturas rurales, un arsenal nemotécnico de valor inconmensurable que hace referencia a la memoria biocultural de los pueblos (Toledo y Barrera, 2008).

Un compromiso ético-político nos lleva a problematizar el asunto alimentario desde preguntas como: ¿De dónde provienen los alimentos que se requieren para hacer estas recetas? ¿Dónde hacen el mercado? ¿Qué criterios tiene en cuenta la abuela o la familia a la hora de comprar un alimento? ¿Qué relación existe entre publicidad y alimentación? ¿Qué es la seguridad, la soberanía y la autonomía alimentaria? ¿Qué es una semilla nativa? ¿Quiénes y que hacen los guardianes de semillas? ¿Qué son los alimentos ancestrales (chachafruto, quinua, sagú, etc.)? ¿Cómo será el mundo alimentario en el 2040? ¿Qué procesos físicos, químicos y biológicos están inmersos en la germinación, en el crecimiento, desarrollo y cosecha de las plantas? ¿Qué son los alimentos transgénicos?

Así mismo, estos talleres se enriquecen a través de visitas a huertas comunitarias³ o escolares,⁴ la Experiencia Plantarte⁵ que muestran iniciativas de colectivos político-educativos que se vinculan con las apuestas de vida de las comunidades campesinas o urbanas, sus luchas por la tierra, el territorio y lo ambiental desde principios propios ligados a cosmovisiones particulares. También, se propone el acercamiento a diversos materiales de trabajo pedagógico que promueven la soberanía alimentaria con los niños en escenarios pedagógicos: *El camino de la soberanía alimentaria: Patito resiste* del Centro Educativo Rural

3 Algunas huertas comunitarias visitadas con los maestros en formación han sido el Colectivo Tabanoy en San Cristóbal; la huerta Mutualitos y Mutualitas, en La Perseverancia; la Huerta Comunitaria, en las Residencias Antonio Nariño, y la huerta de la familia Gaitán, en Subachoque.

4 La escuela rural de Márquez, en La Calera, tiene un proyecto en torno a la huerta escolar "Las vivencias del campo, una oportunidad para la vida". Esta búsqueda se inicia desde el interés de las docentes, familias y principalmente de los estudiantes, el cual busca desde la escuela que los niños se apropien de su contexto, construyendo así su propia huerta escolar, de manera que se retoman los saberes de los estudiantes en el proceso de siembra, crecimiento y cosecha de plantas alimenticias (maestra Dora Guevara, comunicación personal, noviembre 2022). Esta experiencia se convirtió en el punto de partida para generar propuesta de trabajo de grado articuladas con la práctica rural de profundización como sucedió con la tesis Proyecto Pedagógico Sabor a Campo Marquezuno.

5 Iniciativa escolar a la que concedió el Premio Investigación Innovación a la maestra Margarita Posada que lograba gestar un diálogo de saberes entre los niños y niñas de la República Bolivariana de Venezuela y los campesinos de la Plaza de Mercado de Samper Mendoza.

Las Vueltas de Patico en Puracé (Cauca), *El espiral del alimento* de la Escuela Pedagógica Experimental y los Guardianes de Semillas. Así mismo, se enriquece la apuesta por la soberanía alimentaria desde la escucha de los programas de radio U Pedagógica, en particular, *Kawsay Conversando la vida* con la intención de generar reflexiones en torno a: ¿Qué nos plantea este programa radial? ¿Qué nos quiere hacer pensar? ¿Cuál crees que es la contribución al educador infantil? ¿Qué relaciones existen entre este programa radial elegido y la visita realizada a la huerta comunitaria?

Este horizonte nos ha permitido configurar diversas prácticas pedagógicas que se han convertido en oportunidades para construir ambientes de aprendizaje colectivos, que permiten acercarnos al asunto alimentario del país porque se valora el *saber hacer* de las familias en cada preparación, se comparten experiencias significativas en torno a los alimentos, se establecen contactos con diversos escenarios comunitarios, con las plazas de mercado y se invita a hacer trabajo voluntario en las huertas visitadas los cuales nos permiten sentirnos naturaleza a partir de la vivencia con la tierra que nos sostiene, nos nutre y nos permite valorar el trabajo arduo de los guardianes de semillas nativas, de los abuelos y abuelas que siguen cuidando y manteniendo la vida.

Reflexiones finales

Esta juntanza para tejer un canasto cargado de semillas y alimentos se visibiliza en las memorias propias y de los Otros, para re-construir el encuentro de caminos desde diversos orígenes (indígena y campesino), para soñar-nos un mundo posible donde puedan existir, validar y valorar las palabras, los saberes y los haceres de los abuelos, abuelas y sabedoras para conectar-nos con la siembra, la germinación y la cosecha de diversas semillas; para hacer preparaciones que se distinguen por el sazón, el sabor y el olor que se encarna en el cuerpo desde la primera infancia, cuya memoria se renueva en los círculos de palabra porque

Las semillas son vida y la vida es libertad... Nuestra fuerza es nuestra unidad, a la que debemos despertar. Es real la semilla que da lugar a la semilla, pero aclara que no

es la semilla transgénica, patentada, tóxica no renovable. (Shiva, 2018, p. 7)

Es desde allí que hemos dado importancia a las semillas nativas para el mantenimiento de la vida porque la memoria de cada pueblo se ha conservado en sus propias semillas, como el secreto mejor guardado por la humanidad a través del tiempo por medio de intercambios y relacionamientos que han permitido la conservación y la re-existencia de estos saberes. Es el caso del pueblo yanakuna del sur del Cauca, que ha logrado florecer ante de las complejidades del tiempo y el monopolio industrial ha logrado retomar esta herencia cultural para el sustento del Runa Yanakuna. Las semillas resurgen y son resistencia, representan la esperanza de un pueblo, porque son esencia cultural y biológica, guardan respuestas al desequilibrio actual; son un regalo de la madre tierra para toda la humanidad.

No es posible hacer vida en la tierra sin las semillas, la diversidad biológica presente en los territorios indígenas y campesinos hace posible la vida en las grandes ciudades. Estos pueblos se encuentran ubicados en ecosistemas de páramo, selva y grandes montañas que dan origen a ríos, lagunas y extensiones importantes de tierra en donde se producen semillas y alimentos para mantener la vida en la Tierra.

Este legado de historia en defensa de las semillas y los pueblos originarios esta atravesado por memorias, recuerdos y luchas de nuestros hermanos indígenas, campesinos y afro para re-pensar la soberanía alimentaria como una práctica social y cultural, como una conexión entre pensamiento y acción, como una memoria viva para lograr concebir que somos naturaleza. De tal manera, que la posibilidad de volver sobre las memorias agrícolas y culinarias es una invitación a adentrarnos en el mundo alimentario que nos lleva no solo a re-conocer la diversidad biológica, étnica y cultural de nuestro país, a valorar los frutos que cultivan cosechan, preparan, envuelven para lograr conservar las semillas, que son la memoria de los pueblos, sino a la posibilidad de valorar la sabiduría presente en los alimentos y las recetas culinarias que nos conectan con nuestras raíces más profundos de nuestros ancestros.

Para terminar, en este caminar colectivo es necesario reconocer la labor que ha tenido la presencia de la Universidad Pedagógica Nacional en diversos territorios, como educadora de educadores que ha permitido crear escenarios para debatir, subvertir y reflexionar sobre la educación propia, esto es, poder re-conocer y validar los saberes, los haceres, las cosmovisiones presentes en cada territorio que requieren ser un punto de partida para construir propuestas educativas donde las prácticas agrícolas hagan parte de los currículos escolares. Una pedagogía que hable de las vías, de los caminos, de la diferencia en tonalidades de verde de las montañas, de los problemas de salud, de la minería, de la felicidad de la ternura y el sentir como innovadores del campo como lo presenta, el maestro Jairo Arias (2017 p. 61).

Así mismo, darle un lugar al maestro como puente de conocimientos y dinamizador de saberes, como mediador porque propicia el diálogo entre mundos disímiles y como sembrador porque "ahí está la semilla, el alumno y ahí también la tierra, el medio o el escenario propio para que este apetito de vida, germine. Nazca. Educar, entonces, parece ser una tarea de cultivo, de labranza" (Vásquez, 2000, p. 36). Es desde allí que se ha gestado un acompañamiento en las comunidades del Macizo Colombiano y desde las prácticas pedagógicas rurales y urbanas que impulsan iniciativas para el cuidado de la vida y el rescate de las semillas nativas porque son la memoria de los pueblos.

Referencias

- Arias, J. (2021). El campesinado en la educación rural: un debate emergente. *Pedagogía y Saberes*, (54). <https://revistas.upn.edu.co/index.php/PYS/article/view/10555>
- Castillo, E. (2016, julio-diciembre). Las otras educaciones en el campo pedagógico Latinoamericano. *Revista Nudos y Nodos*, 5(41).
- Consejo Regional Indígena del Cauca (CRIC). (2015). Autoridad Territorial Económico Ambiental, Mandato ATEA.
- Correa, H., y Millán, J. (2015). *La construcción alternativa de políticas populares: hacia la soberanía, seguridad y la autonomía*. Ediciones Desde Abajo.
- Galindo, R. (2013, agosto 22). *Los caminos invisibles de las prácticas alimentarias* [Tesis de maestría Centro de investigaciones Cinde]. <https://repository.cinde.org.co/bitstream/handle/20.500.11907/1362/GalindoGalind02013.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Gavilán, V. (2011). *El pensamiento en espiral. El paradigma de los pueblos indígenas*. Santiago de Chile.
- Ghiso, A. (1999). Acercamientos: el taller en procesos de investigación interactivos. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, 9, 141-153.
- Samper, P. (2019). *Plantas de poder: El maíz* [documental]. https://www.youtube.com/watch?v=AhfU5D1INvk&tab_channel=CanalTreceColombia
- Shiva, V. (2018). *Sembrando el futuro y la libertad, una semilla a la vez*. <https://www.revistadelauniversidad.mx/articles/113c2d9e-1e17-440c-a4f7-c061e237dfd7/semilla-a-semilla>
- Toledo, V., y Barrera, N. (2009). *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Junta de Andalucía/Icaria Editorial.