

Reconocimiento de la memoria histórica de alimentos tradicionales y su importancia en la seguridad alimentaria en la vereda Pontezuelas (Chivata Boyacá).

Gloria Johanna Olmos Pineda

Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD)

Escuela de Ciencias Agrícolas Pecuarias y del Medio Ambiente (ECAPMA)

Ingeniería Agroforestal

Tunja

2020

Reconocimiento de la memoria histórica de alimentos tradicionales y su importancia en la seguridad alimentaria en la vereda Pontezuelas (Chivata Boyacá).

Gloria Johanna Olmos Pineda

Director: Ing. Msc. Jorge Armando Fonseca Carreño

Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD)

Escuela de Ciencias Agrícolas Pecuarias y del Medio Ambiente (ECAPMA)

Ingeniería Agroforestal

Tunja

2020

Tabla de contenido

Resumen	6
Abstract.....	7
1 Planteamiento del problema	9
2 Justificación.....	11
Objetivos.....	13
Objetivo general	13
Objetivos específicos.....	13
3 Marco conceptual y teórico	14
3.1 Memoria histórica de los habitantes de Chivata.	14
3.2 Contexto histórico de los habitantes de la Vereda Pontezuelas (Chivata).....	15
3.3 Etnografía y capital social.....	17
3.4 Huerta con tradición Muisca.....	18
3.5 Cultivo de granos, hortalizas, plantas frutales.	20
3.6 Alimentos prehispánicos.....	21
4 Metodología	25
4.1 Método y enfoque	25
4.2 Fase de investigación	26
4.3 Fuentes y técnicas para la recolección de la información.....	27
4.3.1 Fuentes de recolección de la información	27
4.3.2 Técnicas de recolección.....	28
4.3.3 Instrumento de recolección de información	28
4.3.4 Población objetivo	31
4.3.5 Muestra	32
5 Resultados	33
5.1 Componente datos generales de la finca:.....	33
5.2 Componente características del núcleo familiar.	37
5.3 Componentes semillas y alimentos ancestrales	40
5.4 Componente conocimiento alimentario	45
5.5 Componente importancia en la seguridad alimentaria.....	48

6	Conclusiones y recomendaciones.....	52
7	Bibliografía.....	54
8	Anexos.....	56
8.1	Evidencias fotográficas.....	56
8.2	Cronograma de actividades.....	57

Lista de gráficas

Figura 1 Datos generales de la finca.....	34
Figura 2 Características del núcleo familiar	38
Figura 3 Semillas y alimentos ancestrales.....	41
Figura 4 Conocimiento alimentario ancestral.....	46
Figura 5 Importancia en la seguridad alimentaria	49
Figura 6 Cronograma de actividades.....	57

Resumen

La investigación de la tradición agrícola y alimentaria de Chivata Boyacá se enmarca en la construcción social que cambia temporalmente, de una generación a otra, variando y aportando nuevos matices dentro de la misma cultura para los grupos sociales existentes. Es así que indagar en la tradición de una comunidad, tiene como fin reflejar la historia a partir de los hechos y costumbres de un pueblo dando como resultado el reconocimiento de las características socioculturales actuales propias de la región. El propósito de la presente investigación es encontrar la influencia del legado de la tradición agrícola y alimentaria en los habitantes de la vereda Pontezuelas del municipio de Chivata Boyacá. Para lograrlo se pretende utilizar un método mixto y una herramienta que permite medir los conocimientos, actitudes y prácticas.

Esta investigación se divide en tres capítulos: El primero da cuenta de la Historia, Memoria, Tradición agrícola y alimentaria de la vereda, el segundo trata de la Etnografía Alimenticia y el tercero corresponde a los Resultados y Análisis, en donde encontramos la presentación gráfica del análisis estadístico, de los resultados y las conclusiones propias del trabajo.

Palabras claves: construcción social, tradición agrícola, socioculturales.

Abstract

The investigation of the agricultural and food tradition of Chivata Boyacá is part of the social construction that changes temporarily, from one generation to another, varying and providing new nuances within the same culture for existing social groups. Thus, inquiring into the tradition of a community of the current sociocultural characteristics of the region.

The purpose of this research is to find influence of the legacy of the agricultural and food tradition in the inhabitants of the Pontezuelas village of the Chivata Boyacá municipality. To achieve this, it is intended to use a mixed method and a tool that allows measuring knowledge, attitudes and practices.

This research is divided into three chapters: The first gives an account of the History, Memory, Agricultural and Food Tradition of the village, the second deals with Food Ethnography and the third corresponds to the Results and Analysis, where we find the graphic presentation of the statistical analysis of the results and conclusions of the work.

Keywords: social construction, agricultural tradition, cultural partner.

Introducción

Chivata es un municipio que se encuentra a 2903 m.s.n.m, está ubicada en la provincia del centro del Departamento de Boyacá, con una distancia aproximada de 6 km de la Capital Boyacense, actualmente cuenta 5 veredas divididas así, El Moral, Pontezuelas, Ricayá Norte, Ricayá Sur, Siatoca con una población aproximada de 4.977 habitantes según el censo del DANE del 2005.

La vereda Pontezuelas está ubicada más o menos a 3 km del centro poblado urbano del municipio de Chivata , colinda con los municipios de Oicatá y Toca , es una vereda de menor pluviosidad, sus habitantes en su mayoría son adultos mayores que manifiestan que su gastronomía ha sido heredada y fielmente conservada ,cabe recordar que cada generación es diferente a la otra , aunque esta vereda es de población longeva aun así se ha presentado un interés y valoración en la conservación de las tradiciones culinarias por parte de los jóvenes.

La idea de esta investigación es saber por qué se han perdido ciertas tradiciones gastronómicas con el fin de aportar nuevas ideas para evitar la terminación gastronómica de los antepasados y volver a promoverlos en niños, jóvenes y demás habitantes para poder marcar diferencia y así identificarnos con valores culturales propios de la zona.

1 Planteamiento del problema

Para cualquier sociedad es importante la preservación de las costumbres prácticas ancestrales que contienen las vivencias de grupos humanos en épocas pasadas. Los objetos, símbolos, lugares y contextos históricos significativos los hacen únicos y les proporciona una identidad. Sin embargo, en Colombia a partir del proceso de globalización económico, político, social, tecnológico, alimentario, empresarial y cultural se afectó a las familias campesinas de todas las regiones del país.

Factores sociales como la migración, las pocas fuentes de trabajo, la inestabilidad económica, la violencia, la falta de seguridad social, además de la falta de educación y conocimiento en el uso de transgénicos, la utilización de semillas importadas, pesticidas y los procesos de monopolización de los empresarios nacionales y transnacionales que termina con la economía campesina obligándolos a depender de la tecnología agrícola impuesta. Lo anterior ha incidido en los cambios trascendentales de la población campesina de la vereda Pontezuelas en las prácticas agrícolas y costumbres alimentarias desde la siembra, preparación y procesamiento de los alimentos hasta el consumo, viéndose reflejada en la inestabilidad de la seguridad alimentaria.

Por lo antes expuesto, es necesario analizar en qué medida la Memoria Histórica de alimentos tradicionales incide en la Seguridad Alimentaria de los habitantes de Chivata Boyacá, Vereda Pontezuela. Esta pregunta de investigación relaciona dos variables, la Memoria Histórica de alimentos Tradicionales y la Seguridad Alimentaria de los habitantes de Chivata Boyacá (Vereda Pontezuelas), con el propósito de recabar en el tiempo y la

memoria de los pobladores el conocimiento de ellos mismos, su historia y por ende su identidad.

2 Justificación

En la presente investigación se realiza una revisión, análisis, interpretación con relación a la incidencia de la Memoria Histórica de alimentos Tradicionales en la Seguridad Alimentaria de los habitantes de Chivata Boyacá (Vereda Pontezuelas), de esta manera se pretende conocer las tradiciones y costumbres en las formas del cultivo, cosecha y procesamiento de alimentos que hoy se consideran tradicionales y su incidencia en la dieta y la seguridad alimentaria de las familias rurales, tal que se identifiquen su persistencia como alimento de uso frecuente y/o su recuerdo en los integrantes del núcleo familiar.

Este trabajo busca hacer un inventario de productos agropecuarios y sus preparaciones culinarias expresada en recetas tradicionales que hacen parte de la memoria de histórica de los habitantes de la vereda Pontezuelas. Para este propósito de llevar a cabo la investigación se revisará entre otros aspectos: el concepto ideológico e historiográfico de memoria histórica desde una perspectiva regional, particularmente dentro de la vereda Pontezuelas y en segundo lugar la inseguridad alimentaria sus causas y consecuencias en ese mismo contexto.

En cuanto a los beneficios que presenta el trabajo investigativo se puede mencionar que para el equipo investigador representa la adquisición de nuevos conocimientos en temas relacionados con la identidad de los pueblos, tradición y seguridad alimentaria de la región. Para las personas oriundas de la Vereda pontezuelas es volver a encontrarse con sus raíces permitiendo la reconstrucción de su identidad a partir de la memoria histórica. Al

recabar dicha información se busca contribuir para que estos saberes se puedan utilizar para posteriores propuestas o mejoras en la calidad de vida de los habitantes de esta u otra población con características similares.

Objetivos

Objetivo general

Sistematizar la memoria histórica de las tradiciones y costumbres agroalimentarias de la vereda Pontezuelas del Municipio de Chivata (Boyacá)

Objetivos específicos

Caracterizar las familias campesinas de la vereda Pontezuelas del municipio de Chivata Boyacá.

Documentar las tradiciones y costumbres agrícolas, alimentarias y culinarias de los habitantes de la vereda.

Identificar los factores inductores del cambio de dieta agroalimentaria de la población la vereda Pontezuelas.

3 Marco conceptual y teórico

La investigación de la tradición agrícola y forestal de Chivata Boyacá se enmarca según Arévalo (2004) en la construcción social que cambia temporalmente, de una generación a otra; variando y aportando nuevos matices dentro de la misma cultura para los grupos sociales existentes. Es así que indagar en la tradición de una comunidad según Macías (2008), tiene como fin reflejar la historia a partir de los hechos y costumbres de un pueblo dando como resultado el reconocimiento de las características socioculturales actuales propias de la región.

Según Gumucio S (2011) define el conocimiento como la información o saber que una persona posee y que es necesaria para llevar a cabo una actividad. La actitud como un gesto exterior manifiesto que indica su preferencia y entrega a alguna actividad observable, el comportamiento es manifiesto y las prácticas son una serie de comportamientos relacionados.

3.1 Memoria histórica de los habitantes de Chivata.

Analizando que el término de memoria genética confiere una memoria de la historia de un individuo o una especie y en especial de este estudio de investigación de una población determinada del municipio de Chivata, dejando como base que los rasgos en generales de Boyacá y de nuestra población de estudios son con mayor influencia indígena caracterizándose por ser ingenuo, laborioso, tímido, respetuoso. Es afectuoso y constante. Carente de iniciativas y subordinado. Su pasividad se convierte en agresividad cuando cree

vulnerados sus derechos o cuando su posición lo hace sentir superior. Buitrago 2020, párr.

3)

También se caracteriza el mestizo, ávido inteligente pero poco emprendedor, al menos en su medio, siendo un poco egoísta y receloso, muy difícil de integrarse en labores cooperativas; la política es algo que los caracteriza y se ha convertido a través del tiempo en un fenómeno que puede explicarse ya sea por su desmedido afán de honores y popularidad o por el deficiente desarrollo industrial que no solo ha presentado el Municipio sino el Departamento.

Indagando más a fondo según el Censo Nacional de Población y Vivienda del 2005 hay un 50,6 % de Hombres y un 49,4% de mujeres destacándose su mayoría de población como raizal, palenquero, negro, mulato, afrocolombiano o afrodescendiente y un 0,2 %. (Departamento Administrativo Nacional de Estadística [DANE] ,2005 p.1)

3.2 Contexto histórico de los habitantes de la Vereda Pontezuelas (Chivata)

Según contexto de la página oficial de la Alcaldía de Chivatá Boyacá territorial el municipio está situado a 5 grados, 34 minutos y 30 segundos de longitud norte y latitud de 73 grados, 17 minutos, 00 segundos del meridiano de Greenwich, hace parte de la provincia centro de Boyacá junto con las localidades de Tunja, Chiquita, Oicatá, Cómbita, Cucaita, Motavita, Samacá, Siachoque, Sora, Soracá, Sotaquirá, Toca, Tuta y Ventaquemada. Se encuentra a 11 kilómetros de la capital del departamento por carretera pavimentada en regular estado, carretera que continúa hasta el pueblo de Toca. Está limitado

geográficamente así: Occidente con Tunja Norte con Oicatá y Tuta Oriente con Siachoque y Toca Sur con Siachoque y Soracá Su extensión es de 56 kilómetros cuadrados.

El municipio de Chivatá se encuentra dividido en 4 veredas y el casco urbano, las cuales se denominan así: Siatoca Pontezuelas Moral: Se divide a su vez en Moral norte y Moral Sur Ricaya: Se divide a su vez en Ricaya Sur y Ricaya Norte La vereda de Pontezuelas es la de mayor extensión y además es la más distante del casco urbano del municipio

En el municipio de Chivatá existen zonas de riesgo asociadas con la explotación minera, ya que genera emanación de gases y alteraciones en las capas y componentes del suelo, situación que podría llegar a producir alteración de estabilidad en la zona, principalmente en la vereda de Moral, zona donde predomina la explotación de carbón.

Para el año 2015 la población está distribuida de la siguiente manera de acuerdo con área de residencia teniendo en área urbana 2557 habitantes y 3642 en área rural, aquí podemos observar que gran parte de la población se encuentra ubicada en el área rural con un 58,75% debido a que la fuente de trabajo principal en esta población es la agricultura. Teniendo en cuenta que el municipio tiene una extensión de 51 kilómetros cuadrados, se puede determinar que la densidad poblacional es de 122 habitantes por kilómetro cuadrado. El 0,11% de la población residente en Chivatá se auto reconoce indígena. Además, se cuenta con un 0,91% personas que se auto reconocen como Negro(a), mulato(a), afrocolombiano(a) o Afrodescendiente. En el municipio encontramos que la mayoría de la población es de raza mestiza blanca con un porcentaje del 98,9% debido a la baja y casi

nula inmigración hacia el municipio de personas de otras etnias. (Empresa Social del Estado Centro de Salud Nuestra Señora del Rosario Chivata) Boyaca,2015, p.22

3.3 Etnografía y capital social

Se ha comprobado que mediante varias teorías etnográficas el estudio de un ámbito socio cultural de una comunidad humana con identidad propia ha venido cambiando durante varias décadas y la mayoría se plasma por medio de la escritura; una de esas teorías es la de Malinowski donde modificó su comportamiento en el campo sin tener en cuenta su vida anterior o sus conocimientos teóricos, pues tras un largo periodo que vivió en Kiriwana identifico cambios cruciales que ocurrieron durante su convivencia con los indígenas , algunos de ellos fueron centrar su investigación al estudio de un número restringido de temas, se interesó por la forma de vida presente de los trobriandeses en lugar de su pasado, aprendió a hablar la lengua nativa, realizó numerosas observaciones de la vida cotidiana de los indígenas y cambio su estilo de escribir los informes.

Según la teoría de Malinowski el incorporarse en una comunidad se logra identificar sus costumbres en el tiempo actual, pero la finalidad de este trabajo es saber sobre las costumbres actuales y antiguas para poder concluir el porqué del comportamiento en los cambios de hábitos agroalimentarios de la población residente en la vereda el moral del municipio de Chivata.

Al definir el capital social como el contenido de relaciones y estructuras sociales caracterizadas por actitudes de confianza y comportamientos de reciprocidad y cooperación

podríamos decir que según Coleman 1988;1990; y Bourdieu 1986 que ven el capital social como recurso de las personas, los grupos y las colectividades en sus relaciones sociales se definiría como tal que toda sociedad depende de lo que produzca, en cuanto a nuestra investigación la productividad de dichas tradiciones ha venido decayendo por las grandes diferencias de precios en comercio de dichos productos que con el venir del tiempo han desaparecido y reemplazados por otros de menor costo; en cuanto a la teoría de North 2005, Putnam 1993 y Fukuyama 1997 hacen énfasis a que el capital social debe estar basado en aspectos culturales, valóricos, simbólicos y abstractos que dejan entre dicho el determinismo cultural, reflejando así que dichas costumbres han sido dejadas atrás por los cambios económicos que se han presentado con el tiempo.

3.4 Huerta con tradición Muisca

Antes de ver cómo era la forma en que se sembraba hay que saber que herramientas de labranza existían pues ejercer tan bonita labor; uno muy importante era los aperos de labranza de nuestros abuelos y tatarabuelos que ya hoy en día se han convertido en adornos para casas rurales, siendo recuerdos de una época más natural pero mucho más difícil exigente.

Las primeras herramientas agrícolas son del periodo neolítico es decir hace más o menos unos 8000 años atrás, todo esto a raíz que el hombre decidió dejar de viajar y estabilizarse en un solo lugar comenzó la necesidad de contar con aperos de labranza, herramientas antiguas de agricultura para desbrozar el terreno dando origen a los primeros

arados, desbrozadoras, segadoras manuales pero la que más fue y ha sido importante es el arado. (Miguel Molist Montaña, Anna Gómez Bach) marzo 19 ,2014.

Haciendo algo de claridad respecto a las herramientas que se utilizaron para labrar la tierra se quiere dar a conocer la forma de agricultura de los muiscas; y por esto haremos referencia a dos formas de cultivos diferentes a las que llamaremos "Huerto", que significa cultivo no demasiado organizado que no requerían procesos cooperativos para su realización y que ubicaban cerca de los poblados ; y "Labranza" cultivos más organizados y sistémicos con labores precisas que requerían formas relativamente complejas de cooperación y que se establecen no necesariamente cerca de los poblados y una última y fácil categoría sería la de "Cultivos aislados" que se refiere a lugares en donde las plantas útiles que aparecían espontáneamente se cuidaban o cultivaban otras.

Cuando hablamos de cultivos de labranza nos referimos a exclusivos es decir que se dedican a una sola planta u otros asociados que quiere decir que se siembran dos plantas de distinta especie logrando así una mejor oxigenación del terreno y formando una manera de defensa contra plagas y malezas dando así a lo que hoy día le llamamos Asociación de cultivos que también tiene como objetivos promover y optimizar la captación de nutrientes y la polinización obteniendo grandes rendimientos agrícolas.

Según el equipo de investigación de arqueología de la UPTC de 1991; los muiscas aprovechaban varias clases de plantas sin necesidad de hacer sementeras o parcelas propiamente dichas sino que se siembran en "Huertos" en asociación que no requerían de tecnificación, un caso de ellos son las batatas, frijol, auyamas, que según Zamora son

alimentos de los pobres (Zamora ,T.I.p.132) que junto con la calabaza, los cubios ,el pepino ,el ají bien que era un condimento indispensable del cual se dice que eran muy aficionados los muiscas ;también está la arracacha de la cual siempre se deja una raíz que mantiene la planta viva y permite cosechas futuras siendo así estos productos típicos de los muiscas y de los cuales aún son cultivos indispensables como platos típicos de nuestros ancestros.

3.5 Cultivo de granos, hortalizas, plantas frutales.

El material de investigación el seminario de Agroindustria de la facultad de Economía de la Universidad Javeriana afirma que el trigo viene desde la época de la independencia con reseñas específicas del sabio Caldas, quien señalaba que el trigo se fue extinguiendo por un hongo llamado ``Moho del trigo`` más conocida hoy día como ``Polvillo o Roya``

Papa: Las papas no siempre han sido conocidas como redondas oscuras por fuera y caras por dentro, pues antes de la llegada de los españoles a América los indígenas las conocían de todos las formas y colores; blancas, amarillas purpuras y rojas.

Actualmente según un análisis hecho por la Universidad de Antioquia la papa a evidenciado grandes conflictos ya que es el de mayor demanda y oferta presentado así relaciones dinámicas y diversas en cuanto a las formas y maneras de producción al uso indiscriminado de agro insumos a la supervivencia de semillas nativas en grandes cabeceras de monocultivos, a la propagación de semillas mejoradas y a la conquista en las

zonas altas o paramos convirtiendo la agricultura de la papa en una `Practica descolonizadora`.

Maíz: Es una planta gramínea anual (*Zea Mays*) proveniente de México, introducida en Europa durante el siglo XVI después de la invasión española.

Cuando los españoles abarcaron nuestras tierras se acostumbraba a algunos rituales que precedían las siembras de maíz o atiba, que traducían pan de los dioses, y las cenizas eran arrojadas a las cementeras antes de iniciar la siembra hacia la luna menguante de marzo (Guerrero, 2002, pág. 1)

3.6 Alimentos prehispánicos

Hasta el siglo XX la población Boyacense era en su mayoría rural y se alimentaban de los frutos que daba la tierra como: rubas, ibias, maíz, calabaza, frijol, raíz, arracacha y papas y preparados típicos como las sopas o ajiacos y cocidos, con rebanca, guacamoyos todo esto acompañado con un buen ají; y en cuanto a las romerías era costumbre llevar amasijos de maíz y granos tostados siendo todo esto una gran iniciativa para producir en pequeñas parcelas y como cultivadores de grandes haciendas la alimentación de las ciudades.

Se ha hecho un registro sobre tubérculos en Boyacá, los agricultores de las zonas altas conservan aun con gran recelo este patrimonio que aunque ya no es tan rentable es muy nutritivo en su dieta, con el tiempo han actualizado y diversificado las variedades de estos alimentos, las técnicas de cultivos y los usos han ido desapareciendo con el pasar del tiempo puesto que ahora la mayoría de los agricultores solo se interesan por sembrar lo que tiene grandes ganancias dejando atrás valiosos alimentos indispensables que no requieren

mayor tecnificación que los que producen grandes beneficios económicos.(Ana Morillo, Yacenia Morillo y Yeily Tovar) Boyacá 2016

Según aportes de la sociología la seguridad alimentaria es un fenómeno social y cultural que expresa normas culturales de clasificación y combinación logrando así un objetivo principal 'LA COMIDA', y adquiriendo usos y costumbres diversas según el contexto histórico y social en torno al proceso de socialización e interacción del eje fundante del acto alimentario.

Todo esto busca tener claridad sobre las costumbres alimentarias del ahora y del antes de la población de la vereda el moral del municipio de Chivata definiendo así el ámbito del cambio a través del tiempo en lo que se sembraba y cosechaba antes y la diferencia del tiempo actual.

Sea visto que el modelo económico, la política económica y la propuesta de producción agroindustrial para la exportación han desviado el enfoque de lo que realmente debería tener importancia 'La soberanía agroalimentaria para el fortalecimiento de la producción campesina', pues se ha visto que hay un déficit alimentario que no es solo problema a nivel departamental sino nacional, pues el hambre se ha vuelto ya una crisis alimentaria internacional todo esto se ha visto ligado no solo a la falta de alimentos sino al modelo de producción y comercialización que ha tenido un mal enfoque, donde el modelo agroalimentario enmarcado.

Según la FAO en 2009 afirmo que la aplicación indiscriminada de las políticas neoliberales a la agricultura y la alimentación ha tenido relación directa con la llamada crisis alimentaria evidenciada entre 2006 y el 2008 de la que aún se nota la crisis reflejada en las estadísticas de mortalidad por desnutrición; por eso se quiere sensibilizar la facilidad con que podemos suplir esas necesidades volviendo a las costumbres y tradiciones agroalimentarias de nuestros generaciones anteriores y así de alguna manera combatir el hambre presentada en la actualidad.

La importancia de alimentos en el sistema alimentario actual se ha visto amenazada del derecho a la alimentación adecuada a raíz de la vulneración de la seguridad, la soberanía, la autonomía, la autosuficiencia y la autogestión alimentaria (/Mantilla & Morales, 2008, p,24-27). Respecto a la seguridad han sido varios los avances dando trascendencia del acceso y calidad de los alimentos para un buen desarrollo y bienestar de la vida.

Por medio de la Constitución Política se dejan incorporados elementos importantes entre los Derechos Sociales, Económicos y Culturales donde se relaciona directamente la seguridad alimentaria, donde es deber promover el acceso progresivo a la propiedad de la Tierra de los trabajadores agrarios,(Art.64) la protección a la producción de alimentos(Art.65) y la reglamentación especial para créditos agropecuarios (Art.66) Del articulado constitucional se tiene que la protección a la producción de alimentos no solo da rango constitucional a la seguridad alimentaria, sino también a la soberanía alimentaria y resalta la participación del campesinado en la consecución de las mismas.

Por eso es indispensable tener en cuenta que desde la misma constitución se ha dejado estipulado ciertos parámetros para el uso y conocimiento amplio de la seguridad y saberes alimentarios haciendo contraste al uso intensivo de la tierra, la mano de obra familiar en las parcelas teniendo en cuenta que los productos obtenidos no tiene una finalidad comercial primaria sino de subsistencia y autoconsumo.

4 Metodología

La presente investigación se desarrolló bajo los lineamientos de trabajo de grado “Proyecto aplicado” según parámetros de la Universidad Nacional Abierta y a Distancia en la Escuela de Ciencias Agrícolas, Pecuarias y del Medio Ambiente (ECAPMA) pues el trabajo está orientado a describir el desinterés en el consumo de alimentos ancestrales que han tenido los habitantes de la vereda Pontezuelas del municipio de Chivata, es decir que hizo una caracterización de los hábitos alimentarios de los residentes de esta vereda con el fin de generar conciencia sobre conservar estas tradiciones culinarias.

Se implementó la variable cuantitativa, (Hernández, 2003) “consiste en recoger información para así analizar datos de medición numérica, caracterizando el cambio en hábitos alimentarios”, abordando así el principal problema del cambio en la gastronomía ancestral. También se implementó la variable cualitativa que consistió en caracterizar datos sin medición numérica solo por observación, dando así respuesta a la importancia que tenían dichos productos gastronómicos ancestrales típicos de Boyacá. (La Nuez Bayolo et al. (2008).

4.1 Método y enfoque

Se utilizó el método mixto, donde se exploró en la recolección de datos, posibilitando así la elección de la herramienta adecuada para realizar la investigación y se utilizó indagaciones más dinámicas. Al respecto del método mixto Todd, Erlichy y McKeown (2004) afirman que este propicia la consecución de datos variados mediante la multiplicidad de observaciones de diversas fuentes, contextos o ambientes y análisis.

4.2 Fase de investigación

La investigación se realizó en 3 pasos con el propósito de Sistematizar la memoria histórica de las tradiciones y costumbres agroalimentarias de la vereda Pontezuelas del Municipio de Chivata (Boyacá), a continuación, se describen:

- **Primera fase:** en esta fase se realizaron dos actividades, la primera fue el diseño del instrumento de recolección de datos enfocado a caracterizar las familias campesinas de la vereda Pontezuelas del municipio de Chivata. El instrumento que se utilizó fue la encuesta, compuesta por veintiocho preguntas agrupadas en cinco componentes a saber:

1. Datos generales de la finca.
2. Características del núcleo familiar.
3. Semillas y alimentos ancestrales.
4. Conocimiento alimentario ancestral.
5. Importancia en la seguridad alimentaria.

En la segunda se informó y contactó con funcionarios de la Alcaldía en la oficina de la Gestora Social del municipio, quien informó que, sobre la ubicación del presidente de la Junta de Acción Comunal de la Vereda, quien informó sobre la localización de posibles residentes que contribuyeran a la recolección de la información.

- **Segunda fase:** Esta fase se denomina operativa, se aplicó el instrumento de recolección a 26 familias identificadas y ubicadas en la primera fase, finca por finca con

una debida sensibilización en la Alcaldía y personas a encuestar sobre el trabajo que se iba a realizar.

Posteriormente se coordinó con el presidente de la Junta de acción de comunal quien planteo la manera de ubicar a los residentes de la vereda que están dispuestos a brindar información que requiere la investigación. Se notó la gran diferencia en los hábitos culinarios que han venido teniendo dichos residentes durante los últimos 40 años atrás o más.

- **Tercera fase:** Posterior a la recolección de información, se procedió a realizar el análisis e interpretación de resultados obtenidos, esa información se tabuló en Excel®, cuyos resultados se expresaron por medio de graficas de radar y la posterior tabulación de la información suministrada por los residentes.

4.3 Fuentes y técnicas para la recolección de la información

Para la investigación se utilizó fuentes secundarias, con base en experiencia de los ancestros, dicha recolección se hizo con la Técnica de Encuesta cuyo instrumento se elaboró en base a los objetivos planteados en el estudio.

4.3.1 Fuentes de recolección de la información

Según Hernández, Fernández, & Baptista, (2010). Las ventajas de utilizar un cuestionario en una investigación están dadas en términos de: su bajo costo en la aplicación individual, es fácil de responder, puede ser anónimo, se facilita el análisis y la comparación,

puede administrarse a un considerable número de personas, casi siempre se dispone de versiones previas para escoger o basarnos, todas ellas basadas en dos fuentes dispuestas así:

Fuentes Primarias: Residentes ubicados en la vereda Pontezuelas del municipio de Chivata.

Fuentes Secundarias: Información suministrada por la Alcaldía de Chivata, E.S.E Centro de Salud Nuestra Señora del Rosario de Chivata, DANE, Libros, revistas científicas y biblioteca departamental.

4.3.2 Técnicas de recolección

En la investigación se usó un instrumento de recolección, cuya técnica implementada fue la encuesta, representada en un documento escrito donde se tomó información por medio del conjunto de preguntas encaminadas a establecer posibles factores en los hábitos alimentarios de la vereda Pontezuelas.

4.3.3 Instrumento de recolección de información

Para la investigación se utilizó como instrumento de recolección de información un cuestionario estructurado, en el cual se aplicó una serie de preguntas cerradas, abiertas, dicotómicas y preguntas marca puntaje a los residentes de esta vereda. Las variables incluidas en la encuesta son la cualitativa cuyos elementos no aparecen en forma numérica, y la cuantitativa son las que las características o propiedades presentan diversos grados o intensidad con caracteres numéricos o cuantitativos (Daniel Caus) Bogota,2015, p.3 También se aplicaron las variables independientes según (Pedro Morales ,2009) son las que elegimos libremente o fácilmente manipulables al confirmar su efecto o relación con las variables dependientes.

El método utilizado fue por medio de encuesta a un total de 26 fincas del Municipio de Chivatá con el propósito de tener una información amplia que permitiera analizar el cambio en hábitos alimentarios que ha teniendo la población de la vereda Pontezuelas en las últimas décadas, para lo cual se determinaron varios parámetros que se exponen a continuación.

Con los diferentes aspectos a evaluar se estructuró el instrumento de diagnóstico en el cual se conformaron cinco Componentes, cada uno de ellos conformado por un número variable de preguntas. A continuación, se presentan los componentes conformados:

Componente A: Establece los datos generales de la finca, se indaga sobre las condiciones en que se encontraba cada predio visitado aplicando preguntas marca puntaje con el fin de analizar la calidad de vida de los residentes de estas propiedades.

Componente B: Características del núcleo familiar, se buscó conocer la composición del núcleo familiar y las actividades que realiza y su importancia o jerarquía dentro del núcleo, a que se dedica, en este componente se le aplico las preguntas marca puntaje a todos los numerales que forman este componente

Componente C: Determina las semillas y alimentos ancestrales, se busca averiguar la importancia que tiene esta gastronomía ancestral y las semillas en las fincas.

Componente D: Se valora el conocimiento alimentario ancestral, se busca profundizar en las costumbres que tenían y aún conservan los residentes de esta vereda sobre conservación, propagación y transformación de estos alimentos, en este componente se aplicó preguntas marca puntaje a todos sus numerales

Componente E: Establece la importancia en la seguridad alimentaria, indaga sobre aspectos que han incidido en la pérdida o conservación de los hábitos y el legado culinario ancestral de la población.

Para la estructuración del formulario de captura de información se usaron tres tipos de preguntas que buscan obtener la mayor información posible tanto del entrevistado como de su entorno:

Preguntas marca puntaje: Se les llama así porque dependiendo del número de opciones posible da un puntaje en una escala entre 0 y 5, de tal forma que entre más opciones se marque (por cumplimiento de criterios) la pregunta obtiene mayor puntaje, si marca el total de las opciones propuestas para la pregunta, obtendrá el máximo puntaje. La ponderación estará dada por la siguiente formula:

$$P_{preg} = \left[\frac{F_c}{n} \right] * 5$$

Donde:

P_{preg} = Puntaje obtenido de una pregunta determinada

F_c = Número de factores considerados

n = Número total de factores que hacen parte de una pregunta en particular

Preguntas abiertas: buscan obtener información amplia sobre costumbres culinarias, pues permite que el entrevistado exprese su opinión sin ninguna limitación.

Preguntas dicotómicas: son preguntas que tiene como opción de respuesta SI o NO y cuyo puntaje está determinado por la intencionalidad de la pregunta, la mejor condición toma un valor de 5 y la opción menos deseada será cero.

La calificación de cada Componente se determina empleando la fórmula:

$$P_{SubV} = \frac{\left(\sum_{i=1}^n P_{preg_i} \right)}{i}$$

Donde:

P_{subV} = Puntaje obtenido por el Componente

P_{preg} = Puntaje obtenido de una pregunta determinada

i = Número de preguntas que hacen parte de un Componente en particular.

Los resultados obtenidos se muestran en gráfico de radar con una escala entre 0 y 5, en la cual la mejor condición posible de un componente dado tendrá el valor más alto. Mientras que las condiciones indeseables o su ausencia se ubican más cerca al eje central del gráfico.

4.3.4 Población objetivo

El trabajo se centra en la vereda Pontezuelas del municipio de Chivatá, para lo cual se toma como muestra de dicha población objeto de estudio 26 fincas de la vereda. Dicha selección se hace por conveniencia ya que son las familias que por estadía y tradición en la vereda cumplen con los criterios:

- Estadía por varias generaciones en la vereda
- Poseen un núcleo familiar definido
- Poseen varios niveles generacionales dentro de dicho núcleo familiar
- Están dispuestas a participar en el trabajo aplicado con fines académicos

4.3.5 Muestra

Se tomaron como referencia estas fincas (es decir el núcleo familiar que está allí y que tiene como modo de sustente las actividades agrarias propias de la finca), la intencionalidad consiste en escoger de forma voluntaria los elementos que forman la muestra dando por entendido que será representativa de la población de referencia y la estrategia bola de nieve que consiste en que un informante idóneo responde en si su encuesta y con la ayuda de él se identificaba a otros posibles encuestados.

5 Resultados

Se muestra los resultados obtenidos en el instrumento de captura de información (formulario encuesta) cuyos resultados se llevan a una gráfica de radar para su respectivo análisis. Se analizan los cinco Componentes así:

- 1) Datos generales de la finca
- 2) Características del núcleo familiar
- 3) Semillas y alimentos ancestrales
- 4) Conocimientos alimentario ancestrales
- 5) Importancia en la seguridad alimentaria

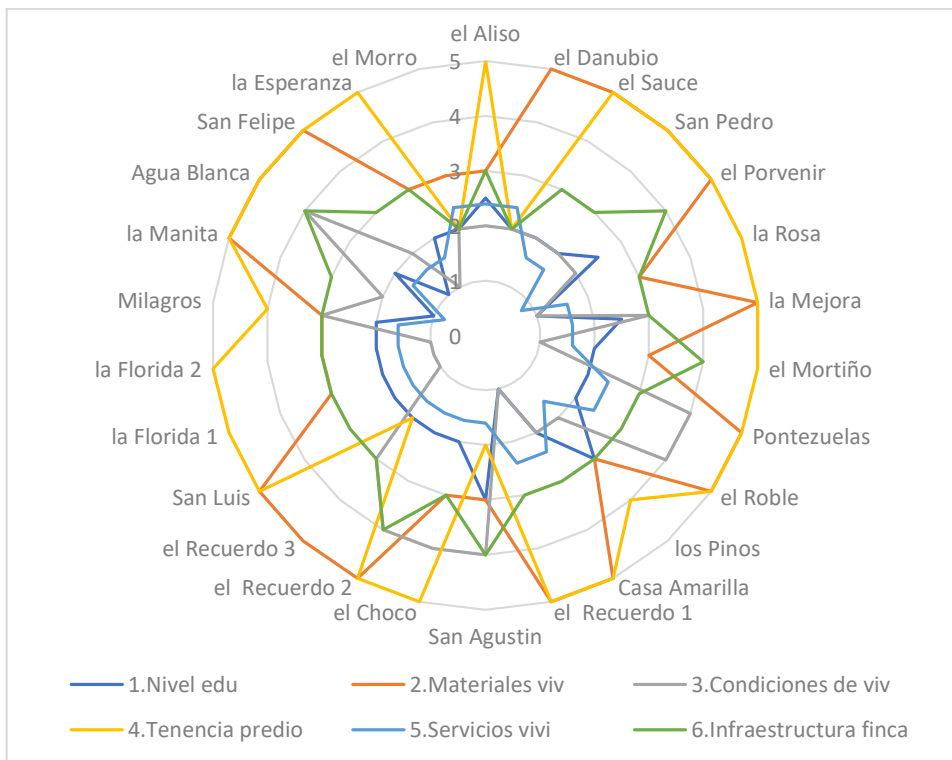
5.1 Componente datos generales de la finca:

Este componente está constituido por los siguientes aspectos o variables:

- Nivel educativo
- Materiales de la vivienda
- Condición de la vivienda
- Tenencia de la propiedad
- Servicios en la vivienda
- Infraestructura de la finca

La Figura 1. muestra los datos generales de la finca, en la cual se incorporan principalmente datos de la familia campesina y sus modos de vida.

Figura 1 Datos generales de la finca



Fuente: Autora

La figura 1 muestra que en la primera condición sobre nivel educativo , arroja valores bajos entre 1 y 2,5 para las fincas el Aliso, el Danubio , el Sauce, San Pedro, El Porvenir, la Rosa, la Mejora, el Mortiño, Pontezuelas, el Roble, Casa Amarilla ,el Recuerdo 1 , el Choco ,Recuerdo 2 , Recuerdo 3 ,San Luis ,la Florida 1 ,la Florida 2,Milagros , la Manita, Agua Blanca , San Felipe ,la Esperanza y el Morro ,concluyendo así que para la mayoría de residentes de estos predios , la educación no es un medio tan importante para sobrevivir, según costumbres de sus ancestros, a diferencia de las fincas los Pinos y San Agustín que presentan valores intermedios de 3 pues para ellos culminar el bachillerato era y es el mejor camino para continuar con una carrera profesional , pues el legado cultural que intentaban lograr no les fue posible por economía.

La segunda y tercera condición valorada son los materiales y condiciones de la vivienda, la figura 1, muestra que las fincas el Recuerdo 2, Agua Blanca, el Recuerdo 3, la Mejora, Pontezuelas, el Roble y el Recuerdo 1, tienen valores altos entre 4 y 4,5, pues son fincas que cuentan con viviendas en muy buenas condiciones, piensan que el ambiente en que residen es importante pues es de gran motivación para el buen desempeño de sus actividades, sin embargo las fincas el Choco, el Danubio, el Sauce, San Pedro, el Porvenir, Casa Amarilla, San Agustín, la Manita, San Felipe, San Luis, y Milagros oscilan con valores entre 3 y 3,5 son fincas con viviendas en adobe o bloque y pisos en cemento rustico o afinado, pues afirman que por condiciones económicas solo se les ha dado estas condiciones de vida, sin demeritar que aspiran a hacerle terminaciones a sus viviendas, sin embargo también estas las fincas la Florida 1, la Florida 2, la Esperanza, el Aliso, la Rosa, el Mortiño y los Pinos se encuentran en valores bajos de 2 y 2,5, son residentes de bajos recursos, teniendo también poco interés en renovar sus viviendas ya que tienen muchos años de construidas.

En cuanto a la condición de tenencia de vivienda la Figura 1 muestra niveles altos entre 4 y 5 para las fincas el Aliso, el Sauce, San Pedro, el Porvenir, la Rosa, la Mejora, el Mortiño, Pontezuelas, el Roble, los Pinos, Casa Amarilla, el Recuerdo 1, el Choco, el Recuerdo 2, San Luis, la Florida 1, la Florida 2, Milagros, la Manita, Agua Blanca, San Felipe y la Esperanza siendo este un factor indispensable para la libre disposición del uso agropecuario de dichos predios, sin embargo las fincas el Danubio San Agustín, el Recuerdo 3 y el Morro se encuentran en un rango bajo de 2, pues son predios que hacen explícitamente uso del terreno por usufructo, notándose una desventaja frente a quienes

son propietarios o tienen arriendos ,pues ellos solo usan el terreno para actividades pecuarias sin aportar un correcto manejo de conservación de suelos.

La figura 1 muestra que para la condición de servicios las fincas el Aliso , el Danubio , Pontezuelas , el Roble ,Casa Amarilla , el Recuerdo 1 y el Morro oscilan con valores bajos de 2,4 ,son fincas que tienen los 3 servicios básicos ,agua , luz y gas propano, son residentes que cuentan con básicos ingresos e intentan tener una adecuada organización del predio en la explotación pecuaria del mismo, excepto las fincas el Sauce ,San Pedro , el Porvenir ,la Rosa , la Mejora , el Mortiño , los Pinos ,San Agustín , el Choco , el Recuerdo 2 , el Recuerdo 3 ,San Luis ,la Florida 1 ,la Florida 2 ,Milagros ,Agua Blanca ,San Felipe y la Esperanza con valores extremadamente bajos entre 0,8 y 1,6, pues estas son fincas con grandes distancias generando un gran desinterés por mejores condiciones de la vivienda , afirman que el campo no es rentable y por ser una vereda alejada del casco urbano del municipio sienten el abandono del mismo por hacer inversión en esta vereda para un buen desempeño agropecuario del sector.

La valoración para infraestructura de las fincas hace referencia a la dotación de materiales , bodegas ,cuartos de almacenamiento de insumos , tenencia de maquinaria agrícola , cercas , equipos y espacios para el desarrollo propio de las actividades agropecuarias , incluye sistemas de riego , almacenamiento de agua , sistema de distribución y maquinaria agrícola ,entonces en este aspecto la figura 1 muestra que las fincas el Porvenir ,el Mortiño ,San Agustín , el Recuerdo 2 y Agua Blanca tienen un valor alto de 4 , son fincas que están administradas por personas comprometidas con sus predios , piensan que del campo surge bastante progreso, sin embargo las fincas el Aliso , el Sauce ,

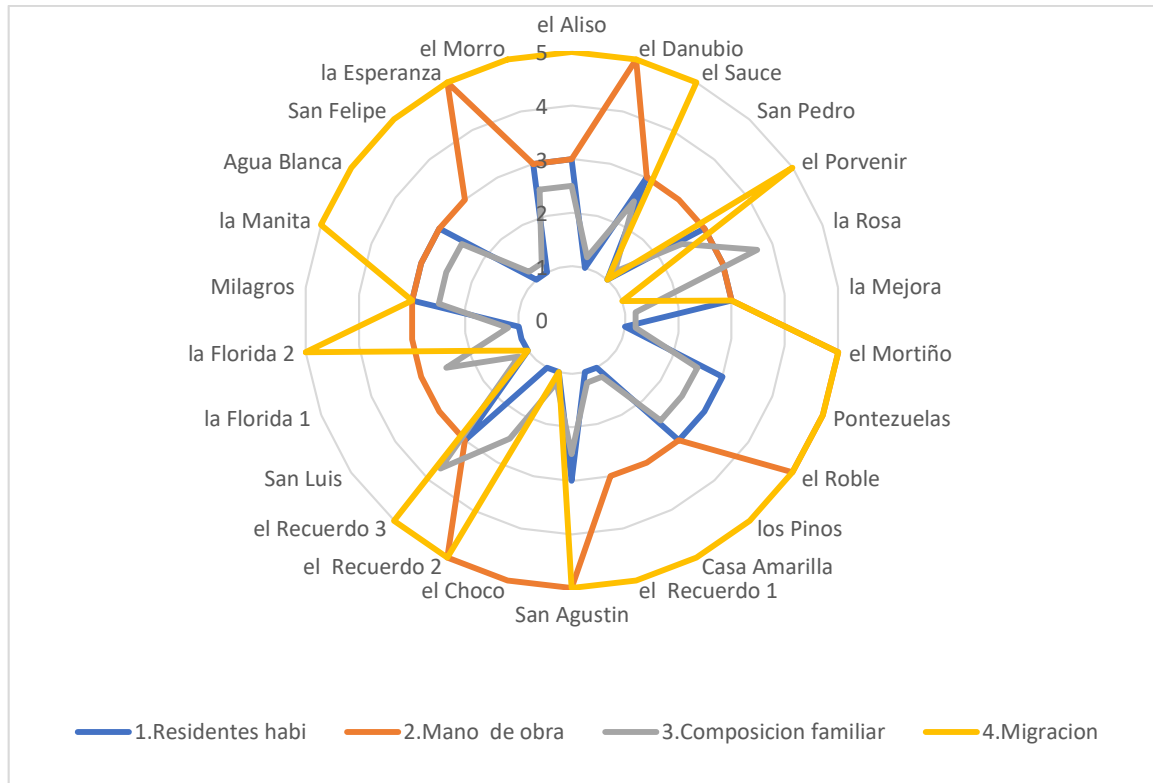
San Pedro ,la Rosa ,la Mejora ,Pontezuelas ,el Roble ,los Pinos Casa Amarilla ,el Recuerdo 1 ,el Choco, el Recuerdo 3, San Luis ,la Florida 1 , la Florida 2 Milagros ,la Manita ,San Felipe y la Esperanza oscilan en un rango de 3 ,manifestando que aunque quieren hacer grandes cambios en sus predios la mano de obra es escaza y los pocos trabajadores que quedan muestran un bajo interés en desempeñar esta labor, y por ultimo están las que tienen un valor bajo de 2 como la finca el Danubio y el Morro , son terrenos donde sus residentes afirman que el campo a dejado de ser una fuente de ingresos rentable y no es justificable la inversión a gran escala para beneficio de la misma.

5.2 Componente características del núcleo familiar.

En este Componente se evalúan las condiciones del núcleo familiar que residen en la finca, los datos de sus integrantes entre otros aspectos. Los aspectos se indagaron y valoraron son los siguientes:

- Datos de residentes habituales: Este aspecto se valoró la cantidad y permanencia de las personas que viven en este núcleo familiar y en la vivienda
- mano de obra,
- composición del núcleo familiar
- migración de familiares hacia la ciudad

Figura 2 Características del núcleo familiar



Fuente: Autora

Los hogares de esta vereda en su mayoría están compuestos por un grupo no mayor a 5 personas, pues gran parte han migrado, tal como se ve en la figura 2 las fincas , el Aliso ,el Sauce ,el Porvenir , la Rosa , la Mejora ,Pontezuelas ,el Roble , los Pinos ,San Agustín, el Recuerdo 3 , Milagros , la Manita ,Agua Blanca y el Morro oscilan con valores intermedios de 3 afirmando lo anteriormente dicho, sin embargo también se ve reflejado un bajo nivel de 1 en las fincas , el Danubio , San Pedro , el Mortiño ,Casa Amarilla ,el Recuerdo 1 , el Choco ,el Recuerdo 2 , San Luis , la Florida 1 , la Florida 2 , San Felipe y la Esperanza , reflejando así que solo vive 1 0 2 personas , que en su mayoría son adultos mayores ,ya sean en abandono o que simplemente se resisten a irse de sus tierras , porque

allí se sienten libres a diferencia de estar en una ciudad donde consideran que pueden correr riesgos .

Para el factor de mano de obra la figura 2 indica valores altos de 5 para las fincas, el Danubio, el Mortiño, Pontezuelas, el Roble, San Agustín, el Choco, el Recuerdo 2 y la Esperanza ,son fincas que su misma actividad agropecuaria requiere mano de obra particular diferente a la familiar, no todos los residentes de estas fincas son adultos , a diferencia de las fincas, el Aliso , el Sauce ,San Pedro ,el Porvenir , la Rosa , la Mejora ,los Pinos , Casa Amarilla , el Recuerdo 1 , el Recuerdo 3 , San Luis ,la Florida 1 ,la Florida 2 , Milagros , la Manita ,Agua Blanca ,San Felipe y el Morro con un rango intermedio 3 , pues la mano de obra familiar es muy indispensable , ya que genera ingresos extras ya sea para insumos o demás actividades agropecuarias.

La figura 2 muestra valores intermedios altos de 3,7 en la condición de composición de núcleo familiar para las fincas ,la Rosa y el Recuerdo 3 ,son hogares compuesto por 1 adulto mayor y 2 adultos(padres) que velan en pro del bienestar del adulto mayor, a diferencia de las fincas, el Aliso ,el Sauce , el Porvenir , Pontezuelas ,el Roble , los Pinos ,San Agustín , el Recuerdo 2 , la Florida 1 ,Milagros , la Manita ,Agua Blanca y el Morro oscilan con un rango bajo de 2,5 mostrando así que están compuestas en su mayoría por parejas de abuelos que viven de lo poco que alcanzan a cuidar , gallinas y algo de hortalizas, y una mesada girada por los hijos , o también está compuesta por adultos (padres) que trabajan por colaborarles a sus hijos en estudios superiores y por ultimo están las fincas con valores supremamente bajos de 1,2 como , el Danubio , San Pedro ,la Mejora , el Mortiño , Casa Amarilla ,el Recuerdo 1 ,el Choco ,San Luis , la Florida 2 , San Felipe y la Esperanza reflejando así que son hogares compuestos por 1 persona en su mayoría adultos mayores.

El fenómeno de migración es algo que afecta a todos los sectores socioeconómicos, como muestra la figura 2 las fincas , el Aliso ,el Danubio ,el Sauce ,el Porvenir , el Mortiño ,Pontezuelas ,el Roble , los Pinos ,Casa Amarilla , el Recuerdo 1 , San Agustín ,el Recuerdo 2 , el Recuerdo 3 , la Florida 2 , la Manita , Agua Blanca ,San Felipe ,la Esperanza y el Morro , están en un rango alto de 5 indicando así que solo una minoría de sus integrantes han migrado a la ciudad en los últimos 3 años ,pues quienes lo han hecho es solo por condiciones laborales , seguidamente la figura 2 muestra las fincas la Mejora y Milagros con un rango intermedio de 3 , indicando así que 2 o más personas se han ido para radicarse en la ciudad por diferentes motivos ,ya sea laborales o personales , y finalmente muestra las fincas San Pedro ,la Rosa ,el Choco , San Luis y la Florida 1 con valores bajos entre 1 y 1,6 donde más de 4 integrantes de este núcleo familiar han migrado buscando distintas oportunidades, pues afirman que el desinterés del estado en invertir en el Agro las oportunidades laborales han escaseado y se ha generado un desplazamiento masivo con miras a un mejor futuro.

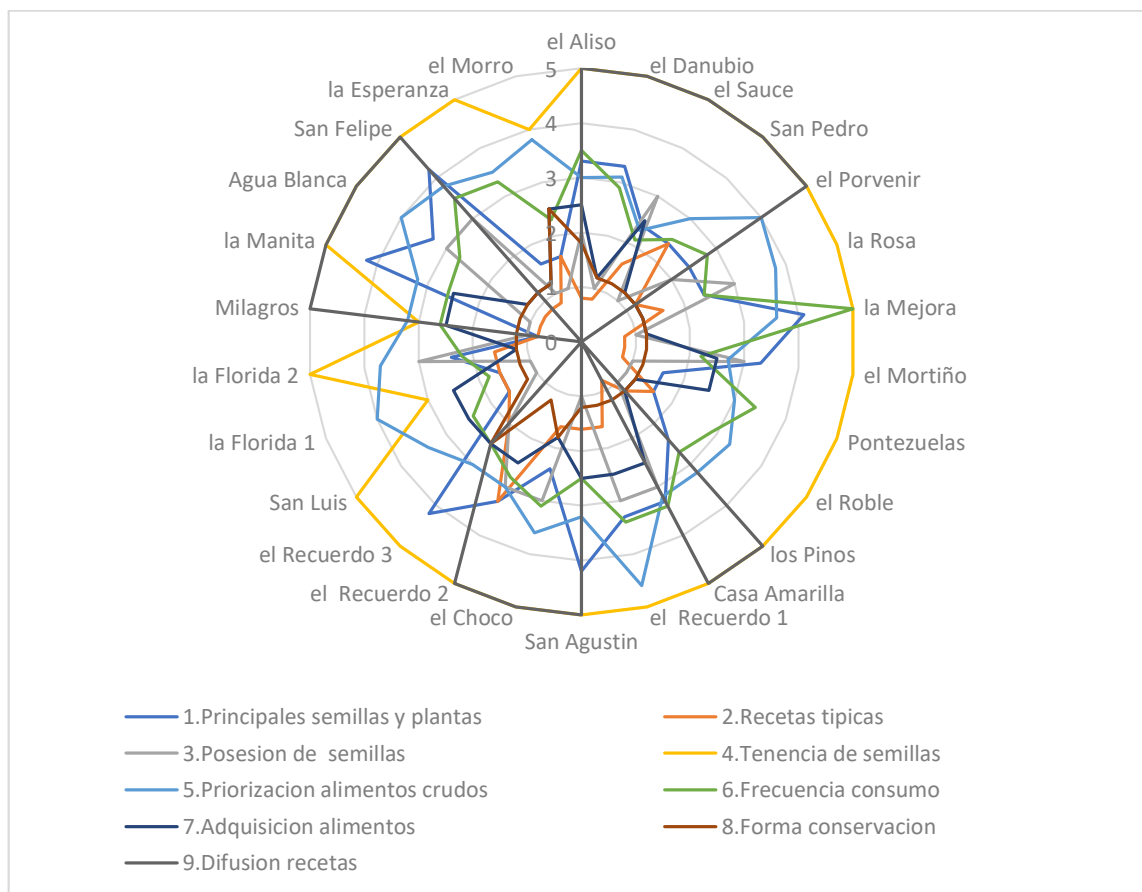
5.3 Componentes semillas y alimentos ancestrales

Este componente se evaluó por medio de los siguientes aspectos:

- Principales semillas y plantas
- Recetas típicas
- Posesión de semillas
- Tenencia de semillas
- Priorización de alimentos crudos

- Frecuencia de consumo
- Adquisición de alimentos
- Forma de conservación de alimentos
- Difusión de recetas

Figura 3 Semillas y alimentos ancestrales



Fuente: Autora

Las fincas que predominan mayor uso de semillas o plantas ancestrales con valores entre 4,1 y 4,2, son la Mejora ,San Agustín ,el Recuerdo 3 ,la Manita y San Felipe ,resaltan la importancia del uso de estas semillas en sus predios para el auto sostenimiento de sí mismos, pues semillas y alimentos como las rubas, las ibias ,habas, jutes ,maíz , crecido ,mazamorra chiquita ,guiso de manitas, empedrados cocido boyacense y demás

gastronomía ha ido desapareciendo comercialmente y así mismo se a dejado de difundir dichos conocimientos para conservar estas tradiciones , sin embargo la figura 3 muestra fincas con valores intermedios de 3,3 como el Aliso ,el Danubio, el Mortiño ,Casa Amarilla, el Recuerdo 1, el Recuerdo 2 y Agua Blanca donde consideran que aunque estas semillas y alimentos no tengan el mismo valor que antes ,son indispensables por su alto contenido nutricional destacando las habas y el maíz como principales alimentos consumidos en estos hogares , a diferencia de las fincas el Sauce , San Pedro , el Porvenir , la Rosa ,Ponzezuela , el Roble ,los Pinos , el Choco , San Luis ,la Florida 1 , la Florida 2 ,Milagros ,la Esperanza y el Morro con un valor bajo entre 0,8 y 2,4 , pues son fincas que no cuentan con medios adecuados para sembrar y carecen de fuentes de agua.

La condición sobre principales recetas o preparaciones típicas se destaca en la finca el Recuerdo 2 con un rango intermedio de 3,3 ,estos alimentos son indispensables en la dieta nutricional de este hogar ,pues alimentos como los envueltos, arepas chorreadas con queso , mazorca asada y cuchuco de cebada ,son indispensables especialmente en el famoso puntal para los obreros que desempeñan diferentes labores en este predio, sin embargo encontramos fincas con valores bajos entre 2 y 2,4 como San Pedro y el Recuerdo 3 donde les es indiferente estos productos para el consumo, sin demeritar que hay fincas con valores extremadamente bajos entre 0,8 y 1,6 donde desconocen la importancia de estos alimentos ancestrales.

Manteniendo las costumbres de los ancestros, para esta condición sobre si las semillas y especies alimentarias que poseían las familias hace 40 o más años la gráfica 3 muestra que las fincas con valores intermedios de 3 son ; el Sauce ,la Rosa , el Mortiño , Casa Amarilla , el Recuerdo 1 ,el Choco ,el Recuerdo 2 ,la Florida 2 ,Agua Blanca y San Felipe, indicando así que dichas semillas aún no han desaparecido y son escasamente

conservadas ya que las consideran importantes y con algo de importancia en la comercialización de estas ,sin embargo fincas como el Aliso ,el Danubio , San Pedro , el Porvenir , la Mejora ,Pontezuelas , el Roble ,los Pinos , San Agustín , el Recuerdo 3 , San Luis ,la Florida 1 , Milagros ,la Manita ,la Esperanza y el Morro , que oscilan con valores bajos entre 1 y 2 pues son fincas habitadas por adultos mayores que no están en condiciones físicas para el trabajo agrícola.

En la condición sobre obtención de las semillas y plantas alimentarias hace 40 años o más ,encontramos fincas con valores altos entre 4 y 5 destacando las fincas el Aliso , el Danubio , el Sauce , San Pedro , el Porvenir , la Rosa ,la Mejora ,el Mortiño ,Pontezuelas ,el Roble ,los Pinos , Casa Amarilla , el Recuerdo 1, San Agustín ,el Choco ,el Recuerdo 2 , el Recuerdo 3 , San Luis , la Florida 2 , la Manita ,Agua Blanca , San Felipe ,la Esperanza y el Morro mostrando así que la mayoría de productores de esta vereda dejaban semillas de sus propias cosechas para seguir cultivando ,consideraban que la incidencia fitosanitaria seria de menor cuantía, excepto las fincas la Florida 1 y Milagros que se encuentran con valores intermedios de 3 ,para ellos la rotación de semillas les daba más seguridad a la hora de volver a sembrar .

La prioridad de alimentos crudos indica en la gráfica 3 que las fincas , el Porvenir , el Recuerdo 1 ,la Florida 1 y Agua Blanca oscilan con valores altos entre 4 y 4,6 , pues el valor nutricional de productos como el maíz, las hojas de rebanca ,arracacha , nabos , queso y cuajada son indispensables para una dieta balanceada en estos hogares, mientras que las fincas ,el Aliso ,el Danubio , San Pedro ,la Rosa ,la Mejora ,Pontezuelas ,el Roble , los Pinos ,Casa Amarilla ,San Agustín , el Choco , el Recuerdo 2 , el Recuerdo 3 ,San Luis ,la Florida 2 ,Milagros ,la Manita ,San Felipe ,la Esperanza y el Morro se encuentra con

valores intermedios de 3 a 3,8, son fincas en las que sus residentes trabajan en otro lado o son adultos mayores que no están en condiciones de hacer labores agropecuarias, y por último están las fincas, el Sauce y el Mortiño con valores bajos de 2,3 y 2,7, son residentes que muy ocasionalmente consumen estas recetas, no dan mayor importancia a alimentos típicos del Municipio.

Para la sexta condición, la figura 3 muestra valores altos de 5 para la finca la Mejora resaltando así la importancia que tienen los alimentos típicos en este hogar, ya que consideran que es indispensable conservar el legado que les fue heredado por sus antepasados, sin embargo las fincas el Aliso, Pontezuelas, Casa Amarilla, el Recuerdo 1, el Choco, San Felipe y la Esperanza oscilan con valores intermedios de 3,1 a 3,5 indicando así un interés leve en la frecuencia de consumo de estas recetas típicas, a diferencia de las fincas el Danubio, el Sauce, San Pedro, el Porvenir, la Rosa, el Mortiño, el Roble, los Pinos, San Agustín, el Recuerdo 2, el Recuerdo 3, San Luis, la Florida 1, la Florida 2, Milagros, la Manita, Agua Blanca y el Morro que muestra valores bajos de 2,1 a 2,9, pues sus residentes indican que ocasionalmente compran estos productos, puesto que no cuentan con suficientes recursos económicos para la adquisición de los mismos.

En la séptima condición la figura 3 muestra para todas las fincas valores bajos entre 1,2 y 2,5 indicando así que estos alimentos en su mayoría se producen en el hogar o se compran para mejor la degustación y menor esfuerzo de preparación de quienes apetecen este producto.

La gráfica 3 muestra en la octava condición valores bajos entre 1,2 y 2,5 para las 26 fincas de muestra en esta investigación, donde manifestaron que una buena conservación de

alimentos sería congelar los mismos, ya que de ello depende la buena digestión que se pueda tener, sin embargo, como son escasos los recursos económicos todos indicaron que conservaban sus alimentos algunos salados y otros deshidratándolos o secándolos.

La difusión de recetas o comidas típicas a familiares en la gráfica 3 muestra un nivel alto de 5 para las fincas ,el Aliso , el Danubio ,el Sauce San Pedro , el Porvenir ,los Pinos, Casa Amarilla ,San Agustín, el Choco , el Recuerdo 2 ,Milagros ,la Manita , Agua Blanca y San Felipe, mostrando la importancia en conservar la recetas de generación en generación , sin embargo no todos los residentes piensan lo mismo ,en las fincas la Rosa ,la Mejora ,el Mortiño ,Pontezuela ,el Roble ,el Recuerdo 1 , el Recuerdo 3 ,San Luis ,la Florida 1, la Florida 2 ,la Esperanza y el Morro indica valores bajos entre 0 a 2,5 dejando claro que en estos núcleos familiares no toman la importancia debida en aprender un legado gastronómico ancestral para conservar la historia.

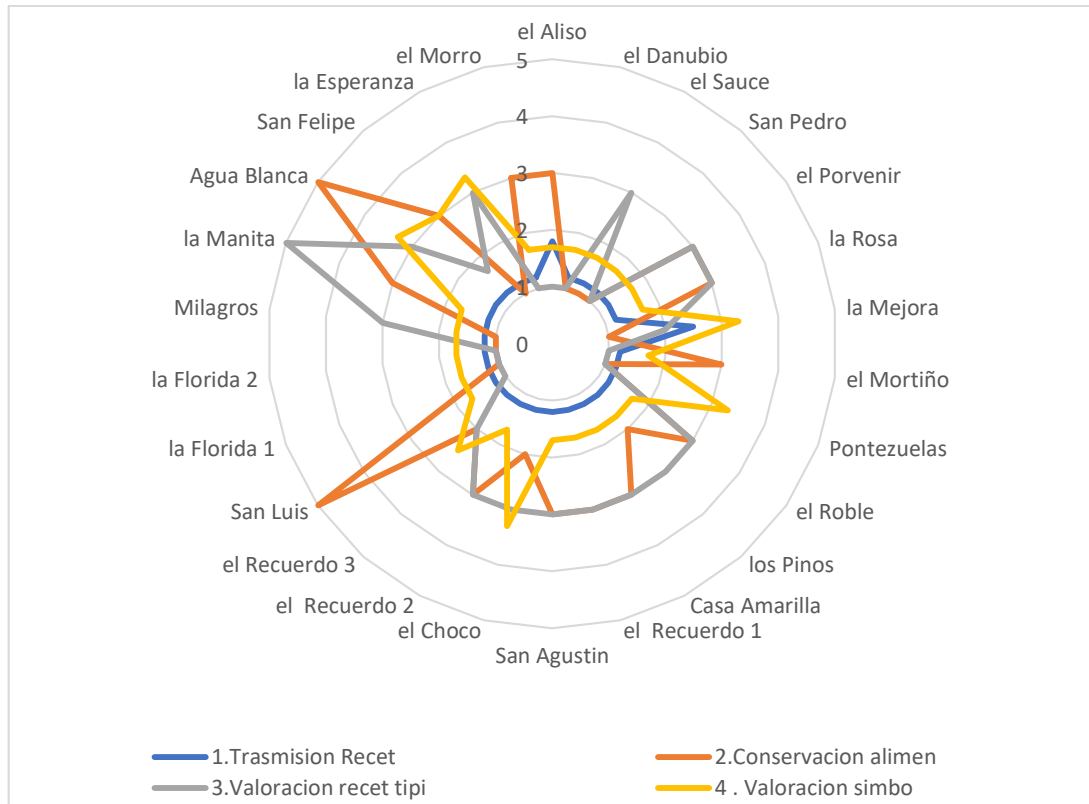
5.4 Componente conocimiento alimentario

Este componente está estructurado por:

- Transmisión de recetas
- Conservación de alimentos
- Valoración de recetas típicas
- Valoración simbólica

La Figura 4. indica datos sobre conocimientos alimentarios ancestrales de la población de la vereda.

Figura 4 Conocimiento alimentario ancestral



Fuente: Autora

Para la primera condición en esta fase la figura 4 indica valores bajos entre 1,2 a 2,5 para las 26 fincas mostrando un desnivel en la trasmisión de conocimientos alimentarios ancestrales, pues solo se trasmitían por tradición oral o en grupos sociales en fechas especiales, del resto no se ha incentivado otras maneras de transmitir dichos conocimientos.

La segunda condición valorada en este componente por medio de la figura 4 muestra valores altos de 5 en las fincas , San Luis y Agua Blanca mostrando que completamente conservan los alimentos y recetas tradicionales , ya que de esta forma se fortalecen los vínculos afectivos al interior del núcleo familiar , a diferencia de las fincas ,

el Aliso , el Porvenir ,la Rosa ,el Mortiño ,el Roble ,Casa Amarilla , el Recuerdo 1 ,San Agustín , el Recuerdo 2 ,la Manita ,San Felipe y el Morro que muestran valores intermedios de 3 ,concluyendo así que conservar estas tradiciones culinarias ancestrales es tan normal como cualquier otra receta ,sin embargo la figura 4 muestra valores bajos 1 y 2 para las fincas ,el Danubio , el Sauce , San Pedro ,la Mejora ,Pontezuelas ,los Pinos , el Choco ,el Recuerdo 3 ,la Florida 1 , la Florida 2 ,Milagros y la Esperanza reflejando el desinterés que estos alimentos dejaron de tener importancia para la alimentación de estos hogares.

Las nuevas generaciones del siglo XXI no han tomado importancia sobre los hábitos del consumo de estos alimentos ancestrales ,muchos creen que no son exquisitos de su paladar , la figura 4 muestra valor alto de 5 solo para la finca la Manita ,pues este hogar está muy arraigado a la conservación de la gastronomía cultural heredada por sus ancestros, sin embargo las fincas ,el Sauce ,el Porvenir ,la Rosa ,el Roble ,los Pinos ,Casa Amarilla ,el Recuerdo 1 ,san Agustín , el Choco , el Recuerdo 2 , Milagros ,Agua Blanca y la Esperanza oscilan con valores intermedios de 3 ,pues afirman que no tienen conocimiento amplio sobre estas recetas ,saben que dicha gastronomía juega un papel importante en la historia del Departamento , a diferencia de las fincas , el Aliso, el Danubio San Pedro ,la Mejora ,el Mortiño , Pontezuelas ,el Recuerdo 3 ,San Luis ,la Florida 1, la Florida 2 , Milagros , San Felipe y el Morro que oscilan con valores bajos entre 1 y 2 reflejando así que estas fincas no toman valor a la gastronomía ancestral que destaca no solo la vereda sino el Departamento.

Para la última condición valorada la figura 4 muestra valores intermedios de 3 y 3,3 para las fincas ,la Mejora , Pontezuelas , el Choco ,Agua Blanca ,San Felipe y la

Esperanza indicando así que en estos hogares el valor simbólico de la frescura ,pureza y calidad de dichos productos influye en una mejor calidad de vida , a diferencia de las fincas ,el Aliso ,el Danubio , el Sauce ,San Pedro ,el Porvenir , la Rosa ,el Mortiño ,el Roble , los Pinos ,Casa Amarilla , el Recuerdo 1 , San Agustín, el Recuerdo 2 , el Recuerdo 3 , San Luis ,la Florida 1 , la Florida 2 ,Milagros ,la Manita y el Morro con valores bajos de 1,7 y 2,5 mostrando el desnivel cultural por valorar esta gastronomía , ya que no solo se trata de alimentación sino de generar identidad de un legado ancestral.

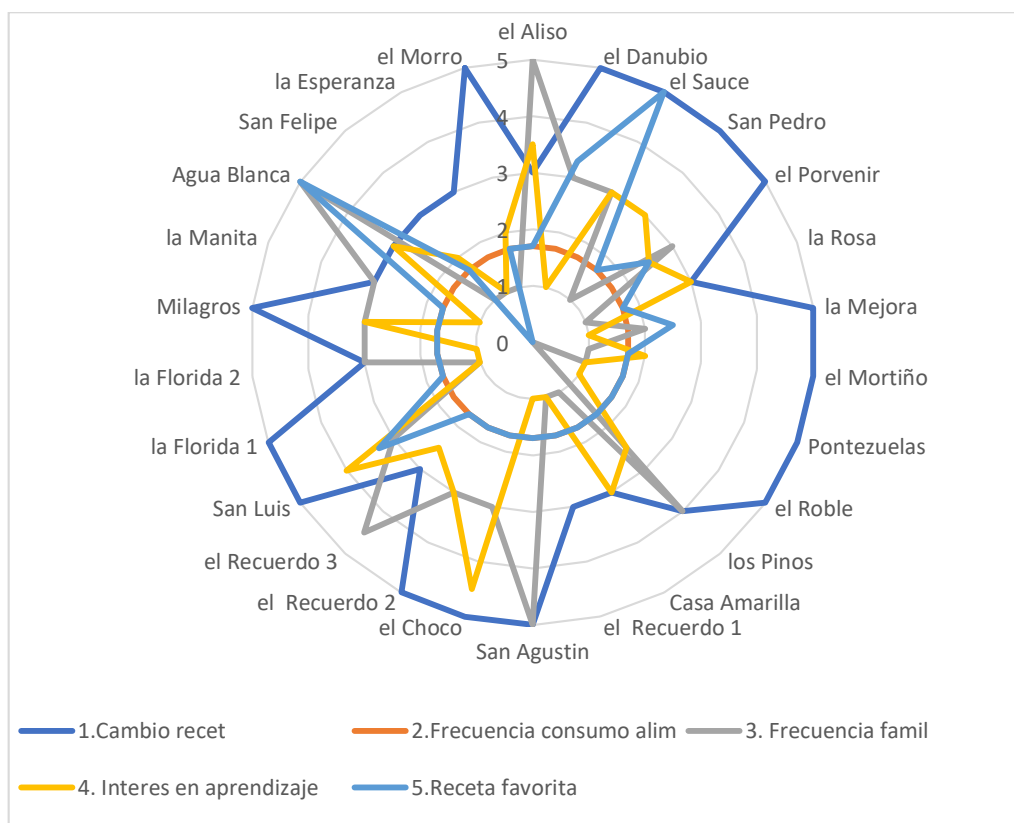
5.5 Componente importancia en la seguridad alimentaria

Se valoro por medio de los siguientes aspectos

- Cambios en las recetas originales
- Frecuencia de consumo alimentario
- Frecuencia familiar en consumo de alimentos
- Interés en aprendizaje
- Recetas favorita

La figura 5. muestra la importancia en la seguridad alimentaria que ha venido transformándose al pasar del tiempo

Figura 5 Importancia en la seguridad alimentaria



Fuente: Autora

La figura 5 nos muestra en la primera condición valores altos de 4 y 5 en las fincas ,el Danubio ,el Sauce ,San Pedro ,el Porvenir ,la Mejora ,el Mortiño ,Pontezuela, el Roble ,los Pinos San Agustín , el Choco ,el Recuerdo 2 ,San Luis, la Florida 1 ,Milagros y el Morro mostrando así el gran cambio que estos hogares han hecho en las recetas originales de estos platos típicos con el fin de ajustarlos al gusto de los integrantes de la familia ,pues afirman que el modificar la receta no tiene mayor inconveniente ya que el propósito es compartir en familia y consumir lo mismo todos ,mientras que las fincas ,el Aliso ,la Rosa ,Casa Amarilla ,el Recuerdo 1 ,el Recuerdo 3 ,la Florida 2 ,la Manita ,Agua Blanca ,San Felipe y la Esperanza están en un rango intermedio de 3, estas fincas

muestran desinterés en hacer cambios a la receta original, manifiestan que perdería la esencia de lo que realmente es el plato.

En esta segunda condición la figura 5 muestra valores bajos de 1,7 para todas las fincas, manifiestan que estos productos típicos solo varían la dieta de sus hogares como cualquier otro producto normal de consumo habitual de la canasta familiar.

Actualmente los núcleos familiares de esta vereda muestran diferentes niveles de consumo de estas recetas tradicionales ,la figura 5 muestra valores altos de 4 a 5 para las fincas ,el Aliso ,los Pinos ,San Agustín ,el Recuerdo 3 y Agua Blanca , pues son fincas que consideran que la gastronomía ancestral refuerza su conocimiento cultural e identidad , mientras que las fincas ,el Danubio , el Sauce , el Porvenir ,el Choco ,el Recuerdo 2 ,San Luis ,la Florida 2 ,Milagros y la Manita oscilan con valor de 3 ,pues el consumo de dichas recetas solo varía dependiendo del tiempo, el dinero y las cosechas que generan sus terrenos a diferencia de las fincas San Pedro ,la Rosa ,la Mejora , el Mortiño ,Pontezuelas ,el Roble , Casa Amarilla , el Recuerdo 1 ,la Florida 1 ,San Felipe ,la Esperanza y el Morro que tienen valores entre 0 y 2 mostrando el completo desinterés por la cocina tradicional ancestral.

La figura 5 muestra en la cuarta condición valores altos entre 4 a 4,5 para las fincas el Choco y San Luis donde el interés por saber cómo es la propagación de semillas y adecuación de estos cultivos a la gastronomía ancestral enriquece sus conocimientos , ya que tienen bases para inculcar dicho legado ,piensan que eso debe volverse algo rutinario en el pan coger a través del tiempo, sin embargo las fincas el Aliso , el Sauce , San Pedro ,

la Rosa ,Casa Amarilla ,el Recuerdo 2 ,Milagros y Agua Blanca están en rangos intermedios entre 3 y 3,5 mostrando un leve desinterés por parte de los integrantes que componen estos hogares, y por último están las fincas con niveles bajos entre 1 y 2,5 ,pues son residentes jóvenes con poco interés de dicha cultura gastronómica .

La valoración para la quinta condición muestra en la figura 5 que las fincas , el Sauce y Agua Blanca tienen valores altos de 5 ,manifiestan que desearían consumir varias recetas que ya no están disponibles en la gastronomía , ya que su valor nutricional a perdido importancia en las nuevas generaciones , sin embargo las fincas el Danubio ,San Luis y la Esperanza oscilan con valores intermedios 3,3 , donde muy ocasionalmente satisfacen antojos de dichas recetas tradicionales , también es notorio el desbalance en el interés por dicha gastronomía que muestran las fincas ,el Aliso ,San Pedro , el Porvenir , la Rosa , la Mejora el Mortiño ,Pontezuelas , el Roble , los Pinos , Casa Amarilla , el Recuerdo 1 ,San Agustín ,el Choco ,el Recuerdo 2 , el Recuerdo 3 , la Florida 1 , la Florida 2 , Milagros , la Manita , San Felipe y el Morro , pues la indiferencia por estas tradiciones gastronómicas tiene poca relevancia en la dieta.

6 Conclusiones y recomendaciones

Conclusiones

Con esta investigación se logró llevar a cabo gran recopilación sobre gastronomía que ayudado a nuestro departamento a marcar diferencia en las tradiciones culinarias del mismo, notándose así que gran parte de las fincas encuestadas recordaron las bellas costumbres que dejaban grandes vínculos afectivos en los hogares.

También se notó el desinterés que ha tenido el municipio para con esta vereda en cuanto a asistencia técnica, se podría decir que es deficiente la ayuda para promover nuevamente cultivos típicos del sector que aunque muestran un nivel bajo en comercialización se pueden buscar diferentes medios para influir en el buen desarrollo de la vereda, para mostrarle a los jóvenes que el campo es muy buena inversión y no migren a las ciudades.

Las costumbres van desapareciendo con el tiempo y con ellas todos sus secretos, pues con esta investigación se hizo una sensibilización para promover nuevamente estas costumbres autóctonas e influir en la propagación de cultivos que muchos ahora llaman antiguos.

Recomendaciones

Se hizo evidente la perseverancia en la conservación de ese legado gastronómico heredado por los ancestros, sería importante que la Administración generara nuevas estrategias para masificar dicha cultura, pues generarían identidad no solo con el Municipio sino con el Departamento.

Debido al cambio climático, se nota ausencia de cultivos en la mayor parte de la vereda, y falta de asistencia técnica por parte del municipio, manifiestan que por ser una vereda alejada están abandonados por su administración y se hace difícil el transporte para el traslado de agroinsumos, por eso se recomienda incentivar nuevamente cultivos ancestrales para hacer de esta vereda un centro de acopio de dichos productos y así generar nuevas estrategias de empleo y evitar la migración de su población a la ciudad.

7 Bibliografía

- Arévalo, J. M. (2004,). La tradición, el patrimonio y la identidad.
- Aróstegui, J. ((2004): 6). “*Relatos de la memoria y trabajos de la historia*”, *Pasado y Memoria*. Revista de Historia Contemporánea 31.
- Centro de Salud Nuestra Señora del Rosario de Chivatá. (2015). *Análisis de Situación de Salud con el Modelo de los Determinantes Sociales de Salud*. Chivata: E.S.E. Centro de Salud.
- Gumucio, S. (2011, P: 1-40.). Recogida de datos. Métodos cuantitativos. Ejemplo de encuestas CAP (conocimientos, actitudes y prácticas). Sin ciudad: Médecins du Monde.
- León, S. (2012). *Agroecología: la ciencia de los agroecosistemas*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia-Instituto de Estudios Ambientales.
- Macias, R. R. (2012). El Trabajo Sociocultural Comunitario.Fundamentos Epistemológicos, Metodológicos y Prácticos Para su Realización. En M. R. Rafaela, *El Trabajo Sociocultural Comunitario.Fundamentos Epistemológicos, Metodológicos y Prácticos Para su Realización* (pág. 31). Cuba: Universidad de Las Tunas.
- Maurice HalbwachsVanDyke, R. &. (2003). *Archaeologies of memory*.Alcock: Blackwell Publishing.
- Pierre, N. (Miércoles 15 de marzo de 2006). *No hay que confundir memoria con historia dijo-Pierre Nora*. Publicado en edición impresa.
- Santander, G. V. (2006). *ALGUNOS RASGOS DE LA AGRICULTURA DE LOS MUISCAS*. Caldas: Facultad de Economía. U.P.T.C.

Spring, Ú. O. (2001.1 enero). *Transgénicos: efectos en la Salud, el Ambiente y la Sociedad. Una Reflexión Bioética*. Mexico: Vol.1 No.3.

Todd, e. (s.f.).

http://www.boyaca.gov.co/SecSalud/images/Documentos/asis_2015/asis-chivata-2015.pdf

P Morales - es/personal/peter/investigacion/Variables. pdf (21/05 ..., 2012 - academia.edu

AG Bach - Nailos, 2014 - nailos.org

www.eltiempo.com > documento >

AC Morillo, Y Morillo, YP Tovar - Revista de Ciencias Agrícolas, 2016 - scielo.org.co

8 Anexos

8.1 Evidencias fotográficas



8.2 Cronograma de actividades

ACTIVIDAD	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
Caracterización a algunas familias de la Vereda Pontezuelas del municipio de Chivata Boyacá					X	x						
Identificar las características del entorno físico en donde habita la población de estudio							x	x				
Conocer el dato estadístico de la población que habita en la vereda									x	x		

Figura 6 Cronograma de actividades