

**SOBERANÍA ALIMENTARIA Y SABERES ANCESTRALES EN LA VEREDA
AGUA AZUL, VILLA RICA, CAUCA**

Anyela Milena Castillo Borja

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD - CEAD Santander de
Quilichao

Escuela de Ciencias Agrícolas, Pecuarias y del Medio Ambiente - ECAPMA

Programa de Agronomía

Santander de Quilichao, Cauca

Febrero 2021

**SOBERANÍA ALIMENTARIA Y SABERES ANCESTRALES EN LA VEREDA
AGUA AZUL, VILLA RICA, CAUCA**

Anyela Milena Castillo Borja

Proyecto aplicado

Presentado como requisito para optar el título

Agrónoma

Director de Proyecto

Wilson Sánchez Jiménez

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD - CEAD Santander de

Quilichao

Escuela de Ciencias Agrícolas, Pecuarias y del Medio Ambiente - ECAPMA

Programa de Agronomía

Santander de Quilichao, Cauca

Febrero 2021

Nota de Aceptación

Aprobada en Fecha

Firma del presidente del Jurado

Firma del Orientador

Contenido

RESUMEN	6
ABSTRACT	7
INTRODUCCIÓN	8
JUSTIFICACIÓN	15
OBJETIVOS	22
GENERAL	22
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	22
MARCO CONCEPTUAL Y LEGAL	23
Marco conceptual.	23
Elementos conceptuales sobre la soberanía alimentaria:	23
Elementos conceptuales sobre la agroecología.	25
Marco legal	27
MARCO TEÓRICO	31
METODOLOGÍA	36
Fase I Acercamiento:	37
Fase II Análisis:	38
PREGUNTAS DE ACERCAMIENTO CON LOS HOGARES Y/O COMUNIDAD:	38
Plantas medicinales	47
Narraciones Ancestrales De La Comunidad	56
Prácticas Ancestrales Agrícolas.	66
Tradiciones y costumbres de la comunidad	73
1. Creencias Ancestrales	73
2. Las costumbres	74

	5
3. Celebraciones ancestrales	75
4.Saberes ancestrales culinarios.	77
5. Mitos	83
6.Bailes Ancestrales	83
Proyectos pilares de la casa de adoración de la vereda.	85
CONVERSATORIOS PARTICIPATIVOS SOBRE AGROECOLOGÍA CON LA COMUNIDAD.	89
ACTIVIDADES Y RESULTADOS	95
a) Adecuación de recipientes para siembra de semillas.	95
b) Recolección de materia orgánica.	96
c) Extracción de semillas.	99
d) Siembra de semillas.	101
e) Elaboración de compost a partir de residuos sólidos generados en la cocina.	103
f) Implementación de huertas.	105
Labores realizadas	109
Otras actividades que se están implementando para fertilizar las plantas de forma natural se mencionan a continuación:	114
I) Fertilizantes y Biopreparados.	114
II) Otras Hortalizas, Plantas Medicinales y Condimentarias	119
III) Aplicación de Cicatrizante de Café en planta podada.	125
IV) Adecuación y siembra en otros espacios:	126
V) Producción de Tomate Chonto en otros espacios:	127
VI) Uso de hortalizas como suplemento alimentario para conejos.	128
VII) Uso de hortalizas en culinaria.	129
VIII) Semillas de Mandarina:	130
CONCLUSIONES	132
GLOSARIO ANCESTRAL PROPIO DE LA COMUNIDAD DE AGUA AZUL, VILLA RICA- CAUCA	134
GLOSARIO TÉCNICO	136
REFERENCIAS	138

Resumen

El paradigma occidental hegemónico que guía la forma de producción agroindustrial ha alimentado una cultura que desprecia la vida y adora el dinero, mientras que los pueblos milenarios afrodescendientes promueven una cultura que defiende la vida y los territorios, encarnados en la oralidad y el carácter memorioso de su cultura y saberes propios como es el caso de las personas mayores integrantes de las familias que habitan en la Vereda Agua Azul del municipio de Villa Rica en el departamento del Cauca, Colombia, que aún conservan tradiciones ancestrales relacionadas con la agricultura. Por lo que este proyecto se ocupó de recuperar estos saberes relacionados con la agricultura familiar, como forma concreta de salvaguardar la soberanía alimentaria y la permanencia de las comunidades en los territorios; de esta manera por medio de un método de Investigación Acción Participativa se llega a la conclusión que las huertas familiares son una herramienta importante para recuperar y conservar los conocimientos milenarios que han sido olvidados a causa de la ferocidad de la cultura occidental.

Abstract

The hegemonic Western paradigm that guides the form of agro-industrial production has generated a culture that despises life and adores money, while Afro-descendant peoples inhabit a culture that defends life and territories embodied in orality and the memory character of the own culture. This research dealt with recovering these ancestral knowledge related to family agriculture in the Agua Azul village of the municipality of Villa Rica in the department of Cauca, Colombia, as a concrete way to safeguard food sovereignty and the permanence of the communities in the territories; by means of a Participatory Action Research method, the conclusion is reached that family gardens are an important tool to recover the ancient knowledge that has been forgotten due to the ferocity of Western culture.

Introducción

Dado que el agua era el único paisaje que se veía, Obatala se sentía triste y aburrido, por ellos quiso incorporar algo diferente a ese paisaje y solicitó permiso a Obatala para cambiarlo, y su deseo fue concedido. Para ello debió conseguir varios elementos que buscó durante mucho tiempo hasta conseguirlo y se formaron lomas y valles. Esta tierra creada se llamó Ife. Así mismo crearon figuras en arcilla a las cuales les dieron vida y se crearon los seres humanos con características y formas particulares.

Olokun, la orisha del océano creó telas brillantes de todos los colores y Olorun por su parte creó un animalito. Este increíble animal, no era otro que Agemo, el camaleón, que continuó cambiando el tono de su piel, copiando los colores del lugar donde se encontrara.

Cuando un yoruba desea conocer algo sobre el futuro, recurre a Orungan, la orisha que es dueña de los secretos de la adivinación. Es muy importante porque las personas eligen un modo de ser, una vida y un destino antes de nacer.

Eshú es un orisha muy importante para los yorubas, ya que es el encargado de comunicar a los seres humanos con Olorun; es el intermediario entre los dioses y las personas. También actúa como mediador cuando existen problemas e intenta solucionarlos para que todo quede en armonía entre las personas. Un antiguo refrán yoruba dice: “Eshú puede tirar una piedra hoy y que esta golpee a un pájaro ayer”. (Arrobas, Marianela, et al., 2017)

La agricultura es quizá la práctica humana más destacada que los pueblos hicieron florecer en todo el Planeta, una milenaria práctica que permitió establecer una

profunda relación de la humanidad con la naturaleza, un encuentro del todo con sus partes penetrada por la armonía del saber habitar el mundo de la vida; la inauguración de un conjunto de modos de vida y maneras de estar en el mundo. Las narrativas, las oralidades, las memorias, los mitos, los rituales y los saberes de cada pueblo poseen un relato particular y contextualizado de su cultura y territorialidad. Los mitos fundantes de la agricultura en América distan mucho de los modos y formas en que la cultura occidental aborda la historia de la agricultura (Giraldo, 2020).

Durante muchos años casi en toda América se impuso violentamente un discurso hegemónico y colonial que instaló en las narrativas formales un solo tipo de metarrelato para comprender y narrar la emergencia de la agricultura, congelando todos los saberes que durante milenios los pueblos indígenas - y negros- habían forjado como su vida misma. (Giraldo, 2020). El centro de la narrativa de la agricultura del mundo occidental gira entorno a la idea de progreso y desarrollo, un talante de modernidad que desprecia la vida y adora las cosas. Por ejemplo, Bookchin (1991) contrasta este paradigma con el de la cosmovisión Cayuse sobre la siembra y su relación con la tierra:

“Este punto de vista desnaturalizado está muy en desacuerdo con una sensibilidad animista anterior que veía la tierra como un dominio inalienable, casi sagrado, el cultivo de alimentos como una actividad espiritual, y el consumo de alimentos como un ritual social sagrado. Los cayos del noroeste no eran los únicos que escuchaban la tierra, porque el "Gran Espíritu", en palabras de un jefe Cayuse, "designó las raíces para alimentar a los indios". La tierra vivía, y su voz tenía que ser escuchada". (p.93)

El cultivo de alimentos es un fenómeno social y cultural único de la humanidad. Entre los animales, todo lo que podría describirse remotamente como cultivo de alimentos aparece de forma efímera, si es que aparece; e incluso entre los humanos la agricultura se desarrolló hace poco más de diez mil años. La agricultura es una forma de cultura, y la forma en que se ha desarrollado varía entre épocas y comunidades.

En el contexto actual, donde el cultivo de alimentos se ha reducido a una mera técnica industrial, resulta especialmente importante detenerse a analizar las repercusiones culturales de la agricultura "moderna", para indicar sus efectos no sólo en la salud pública, sino también en la relación de la humanidad con la naturaleza y entre seres humanos (Bookchin, 1991), así como develar las prácticas que los pueblos han empleado ancestralmente para contrarrestar el metarrelato agroindustrial.

En este sentido, este proyecto tiene por objetivo recuperar los saberes ancestrales relacionados con la soberanía alimentaria y la agricultura familiar en la comunidad afrodescendiente de la vereda Agua Azul del municipio Villa Rica del departamento del Cauca; abordando la agricultura desde una mirada comunitaria, basada en el tejido social, la solidaridad, la vecindad y sobre todo la esfera de la agricultura como defensa de la vida, la cultura y los territorios.

La zona rural del municipio de Villa Rica-Cauca se ha caracterizado por ser una región agrícola, especialmente la vereda Agua Azul, donde anteriormente abundaban las fincas tradicionales soportadas por prácticas y saberes ancestrales. Según la tradición oral en el territorio que hoy es la vereda Agua Azul la abundancia de alimentos era desbordante, se encontraban árboles de Cacao, Café, Caimo, algarrobo; cítricos como mandarina, limón, naranja, etc. Los vecinos explican las formas y los modos de

cultivar en las pequeñas parcelas: Maíz, Yuca, Plátano, Millo, Soya, Café y Cacao (*Ver Imagen N. 12 Árbol de Cacao*). Para el año 1940 los campesinos del departamento del Cauca producían el 40% del cacao del país y los otros departamentos el 60%, y todas las actividades agrícolas que se realizaban eran llevadas a cabo por los integrantes de cada familia afrodescendiente de forma manual (De Roux, 1991, como se citó en Empresas, 2004).

En la actualidad han desaparecido paulatinamente las fincas a causa de la imposición del modelo técnico-económico del monocultivo de Caña de Azúcar. Para los años 70 se concentra el cultivo en la zona del municipio de Villa Rica, Cauca, tierras fértiles codiciadas por los ingenios azucareros para plantar sus proyectos en zonas con condiciones medioambientales apropiadas para la producción de azúcar, en especial el Ingenio del Cauca S.A.S. siendo este el detonante fundamental para que ocurriera un cambio en la cultura de los habitantes.

Por ello, el propósito de este proyecto de investigación y acción radica en recuperar y difundir los modos de producción desde la agricultura familiar a través de la indagación y recuperación de saberes que anteriormente aplicaban nuestros ancestros a sus cultivos, influenciando a las nuevas generaciones a construir huertas en los pequeños espacios de sus hogares con materiales reutilizados tipo PET (botellas plásticas, galones), tablas de madera, entre otros materiales disponibles en los hogares de las cuatro familias que hicieron parte de este proyecto; en efecto se trata de un sistema de policultivo donde se encuentran hortalizas como: Tomate cherry, Pepino Cohombro, Lechuga Simpson; y Aromáticas Medicinales como: Cilantro, Albahaca, Hierbabuena, Limoncillo, Papunga, Acetaminofén. En consecuencia, las cuatro familias

involucradas serán promotoras de su propio sistema productivo y alimenticio, logrando autoabastecer la canasta familiar en sus hogares por medio de una nutrición sana y nutritiva, producidas de forma sostenible.

Tal como lo promueve la Acción Social Unadista, el maestro Miguel Antonio Ramón Martínez, y el maestro Orlando Fals Borda, se empleó el método investigación acción participativa (IAP) por su dimensión transformadora sobre los problemas sociales estudiados; por ello el presente trabajo tiene un carácter comunitario, en él las comunidades afrodescendientes de la vereda Agua Azul se constituyen como protagonistas. La metodología que se adelantó durante todo el proceso de investigación se ajusta a la experiencia metodológica de los anteriores investigadores mencionados, quienes, durante sus reconocidos trabajos de investigación en diferentes regiones de Colombia, le dieron a la comunidad el primado y la mayor importancia a sus investigaciones y en la esfera de investigación en general. Dicha metodología de investigación ubica a la comunidad como protagonista, enriqueciendo de manera activa el proceso mismo de la investigación.

Inicialmente se hizo una reunión con las familias de la vereda Agua Azul para generar un acercamiento y explicar los alcances del proyecto de investigación en sus hogares, a fin de llegar a un acuerdo mutuo en la ejecución del mismo. Luego se observaron los espacios disponibles para realizar las actividades, lo cual fue importante para llevar a cabo cada actividad con las 4 familias (niños, jóvenes, adultos) con un total de 12 personas, e involucrar a miembros de la comunidad para compartir conocimientos impartidos por nuestros ancestros con la intención de recuperar aquellos que han sido olvidados.

Es importante señalar que las comunidades afrodescendientes participes en este proceso de investigación- acción, gozan de la memoria de un pasado lleno de relaciones con la tierra, con la comida, con los sembradíos y sobre todo con una tradición oral basada en narrativas que aluden a la dimensión de la memoria colectiva y a los saberes ancestrales.

Durante el desarrollo de esta investigación se pudo constatar que el manejo productivo de las huertas caseras y la pérdida de saberes ancestrales a raíz del llamado progreso y desarrollo, han sido objeto de estudio por investigadores y de preocupación constante por los movimientos sociales y étnicos de las distintas regiones del país, desde décadas anteriores.

Gracias a esto, en el desarrollo del proyecto, se logró el enriquecimiento e intercambio de experiencias colectivas para producir diversidad de hortalizas y plantas medicinales en los pequeños espacios disponibles a partir de la generación de abono orgánico con residuos sólidos obtenidos en la cocina, fortaleciendo valores como la cooperación, la responsabilidad, la solidaridad y la autonomía alimentaria, creando hábitos de siembra, y lo más importante, conocer el efecto benéfico que tienen las plantas aromáticas en agricultura y sobre todo en los procesos de alelopatías y simpatías frente al mundo de los insectos

Según Giraldo (2020) “las formas industriales de producción no corresponden a ningún tipo de agricultura practicada por los pueblos del mundo. Los pueblos del mundo tienen experiencias de producción de alimentos en las que se confunden la cultura y el territorio” Las formas milenarias de agricultura son comunitarias. Mientras el modelo hegemónico de explotación de la tierra y de los hombres genera procesos de

mecanización que cada vez más arrinconan la vida, que conciben a la naturaleza y al hombre como recursos para la acumulación de riquezas, las formas de agricultura de los pueblos cuidan la vida, protegen la vida y la defienden de las brutales agresiones del sistema capitalista.

Justificación

El paisaje agrícola de la vereda Agua Azul municipio de Villa Rica, Cauca, es preocupante porque el monocultivo de Caña de Azúcar ha desplazado cultivos autóctonos de la zona como el Cacao, Café, Millo, Soya, Plátano, Yuca y Cítricos; debido a ello las nuevas generaciones desconocen los saberes ancestrales propios de la agricultura familiar que era aplicada por sus antepasados, como las prácticas de siembra y uso medicinal de las plantas. Loyola Illescas (2016) entiende la agricultura familiar como la actividad agrícola colectiva que permite compartir experiencias, construir huertas para el autoconsumo donde cada integrante del hogar que participa de forma directa en el proceso, en la toma de decisiones, recogiendo y aplicando conocimientos nuevos y ancestrales. Esto permite preservar y emplear toda la trayectoria ancestral para obtener alimentos e implementar prácticas agroecológicas que contribuyan con el cuidado del medioambiente, fortaleciendo la sustentabilidad de los sistemas hortícolas.

Por todo lo anterior, frente al crecimiento del modelo productivo agroindustrial, la recuperación de saberes ancestrales es necesaria, ya que permite la defensa y permanencia de las familias en sus territorios a través de la provisión de alimentos mediante formas de producción armónicas con el medio ambiente. Para Loyola Illescas (2016) los hogares que produzcan sus propios alimentos libres de contaminantes químicos, garantizaran la seguridad y soberanía alimentaria para sus familias.

Debido a ello es fundamental rescatar los saberes ancestrales como un camino para garantizar la seguridad y soberanía alimentaria de las familias, mediante huertos en los hogares que reúnan a todos los miembros del núcleo familiar y personas conocedoras de la trayectoria cultural que ha tenido la comunidad al respecto, de tal modo que se articulen todas estas concepciones para la generación de propuestas que permitan visualizar las posibles formas de ir recuperando la libertad para producir diversidad de alimentos en los espacios disponibles de los hogares, preservando además las semillas nativas, para obtener productos libres de contaminantes tóxicos para la salud, nutritivos y a bajo costo.

La cultura occidental está basada en la investigación científica la cual ha ocasionado cambios en las tradiciones de muchos pueblos incidiendo en el cambio de las culturas, imponiendo nuevas tecnologías, incentivando el uso de agroquímicos, semillas mejoradas, y maquinarias agrícolas. A su vez generado aspectos negativos como la pérdida en saberes ancestrales, por ello esta investigación tiene como finalidad indagar y proponer junto con la comunidad la recuperación de saberes ancestrales e impartir con las personas adultas conocedoras de la trayectoria que ha tenido la vereda, además de todo el conocimiento que aplicaban nuestros ancestros en la agricultura y en la salud, en cuanto al uso de plantas medicinales para tener una alimentación sana, vivir en armonía con el medio ambiente ya que en los últimos años se ha visto enormemente afectado a causa de aquellas prácticas inadecuadas que se han venido realizando, en consecuencia se están manifestando situaciones drásticas en el medio ambiente como los cambios climáticos (deshielo de los glaciares), desaparición de algunas especies de plantas, semillas nativas y animales de su hábitat

natural, pérdida de la capa superficial del suelo, destrucción de la capa de ozono entre otras.

Las familias Afrodescendientes de Villa Rica, Cauca, presentes en la zona de estudio tienen sus orígenes milenarios en el continente africano; familias destacadas por el trabajo arduo y constante en las labores de campo “fuerza física y espiritual”, por ende en el momento que ocurrió todo el proceso de esclavización de los pueblos negros; muchos de ellos procuraron buscar la libertad, enfrentar los maltratos físicos sometimiento a labores pesadas e inhumanas, lograron liberarse y se asentaron en una regiones inhóspitas y enmarañada conocida como el Pacífico Colombiano. Regiones de selva tropical lluviosa, zonas de humedales. Allí poblaron un nuevo porvenir y establecieron un nuevo modo de habitar el territorio con todo el basamento cultural que traían de las tierras ardientes de África, establecieron cultivos como los de hortalizas y plantas medicinales, en suma, de pan coger. Encontraron un mundo casi acuático difícil de domesticar. Todo esto les permitió elaborar estrategias que permitan llevar a cabo la producción de hortícola de corto período vegetativo a través de la implementación de huertos en Andamios, estos eran construidos de acuerdo a la altura y la maniobrabilidad que poseía cada persona para llevar a cabo esta estructura, la cual contaba aproximadamente con una altura de metro y medio que a su vez permitía armar una especie de cama donde se le suministraba tierra para llevar a cabo el establecimiento de una gran variedad de productos, esta estructura se conoce como la Azotea, propuesta propia de los pueblos cimarrones del Pacífico.

De este modo, en la actualidad y a raíz del desplazamiento causado por el conflicto armado, algunos pueblos cimarrones e indígenas son trasladados de forma violenta y en contra de su voluntad a las grandes ciudades, llevando consigo todos sus conocimientos, saberes ancestrales. Es ahí justo cuando llegan a ciudades como Bogotá, Medellín, Cali, Popayán, Pasto y se encuentran con espacios tan limitados o reducidos donde reviven su imaginario productivo, la sabiduría, y la relación que tienen con la naturaleza. En la actualidad las personas están en confinamiento a causa de la Pandemia a nivel mundial, la falta de tierra para establecimiento de siembras obliga a

las comunidades a recrear la iniciativa de aplicar todo el aprendizaje ancestral para implementar huertos en azoteas con el fin de consumir alimentos saludables, aprovechar los espacios, tener una gran diversidad en productos para autoconsumo de la canasta familiar, hacer intercambio de productos con la vecindad y generar ingresos económicos.

Después de ello se empieza a repensar en otras alternativas que no sean solo camas construidas en alturas, sino también por medio de la empleabilidad de materiales reciclados como cajas de maderas, baldes plásticos y botellas, etc.

HUERTOS URBANOS

El bienestar se ha convertido en un factor primordial para que toda persona goce de condiciones físicas y mentales que le permita tener satisfacción en sí mismo y mucha tranquilidad, no obstante; (*Vista de Los diseños verticales y la agricultura unidos para la producción de alimentos en los Módulos para Huertas Urbanas Verticales | Revista de Investigación Agraria y Ambiental*, n.d.). Expone la situación actual que el mundo enfrenta en relación a la crisis alimentaria a causa del monopolio agroalimentario mundial de las grandes empresas comercializadoras de alimentos, generando insuficiencia en bajos niveles de comida disponible en los territorios específicamente América Latina y el Caribe; donde la desnutrición crónica infantil alcanza el 13% debido al bajo consumo de vegetales y frutas por esta razón nuestras regiones están por debajo del estándar establecido como lo propone la Organización Mundial de la Salud, el cual es de 400 g/percapita/día por ello muchas familias que habitan en las zonas urbanas han tomado como iniciativa propia implementar huertas verticales en las azoteas, balcones o terrazas.

Este tipo de huerto se distingue de los cultivos tradicionales porque en ellos no se emplea agroquímicos, fungicidas, pero si se utilizan sustratos ricos en materia orgánica con un elevado contenido de macronutrientes y micronutrientes esenciales que requieren las plantas en pequeñas y grandes cantidades para el buen desarrollo fisiológico como la gallinaza, humus o compost a partir de restos sólidos de cocina etc.

En efecto las familias tienen una mejor calidad de vida, acceso a alimentos frescos, limpios, ahorro en dinero relacionado con la compra de vegetales, se cuida el medio ambiente, aumenta los espacios verdes, es una fuente de ingreso, abre paso a revivir saberes ancestrales, facilita la reutilización de materiales para la construcción en suma es una alternativa que reduce el uso de transporte e incentiva al intercambio de productos entre la vecindad. De otro lado es un espacio con diversidad de hortalizas y aromáticas-medicinales; alcanzando la soberanía y resistencia alimentaria en los hogares.

Las familias Afrodescendientes de Villa Rica, Cauca, presentes en la zona de estudio tienen sus orígenes milenarios en el continente africano; familias destacadas por el trabajo arduo y constante en las labores de campo “fuerza física y espiritual”, por ende en el momento que ocurrió todo el proceso de esclavización de los pueblos negros; muchos de ellos procuraron buscar la libertad, enfrentar los maltratos físicos sometimiento a labores pesadas e inhumanas, lograron liberarse y se asentaron en una regiones inhóspitas y enmarañada conocida como el Pacífico Colombiano. Regiones de selva tropical lluviosa, zonas de humedales. Allí poblaron un nuevo porvenir y establecieron un nuevo modo de habitar el territorio con todo el basamento cultural que traían de las tierras ardientes de África, establecieron cultivos como los de hortalizas y plantas medicinales, en suma, de pan coger. Encontraron un mundo casi acuático difícil de domesticar. Todo esto les permitió elaborar estrategias que permitan llevar a cabo la producción de hortícola de corto período vegetativo a través de la implementación de huertos en Andamios, estos eran construidos de acuerdo a la altura y la maniobrabilidad que poseía cada persona para llevar a cabo esta estructura, la cual contaba aproximadamente con una altura de metro y medio que a su vez permitía armar una especie de cama donde se le suministraba tierra para llevar a cabo el establecimiento de una gran variedad de productos, esta estructura se conoce como la Azotea, propuesta propia de los pueblos cimarrones del Pacífico.

De este modo, en la actualidad y a raíz del desplazamiento causado por el conflicto armado, algunos pueblos cimarrones e indígenas son trasladados de forma violenta y en contra de su voluntad a las grandes ciudades, llevando consigo todos sus

conocimientos, saberes ancestrales. Es ahí justo cuando llegan a ciudades como Bogotá, Medellín, Cali, Popayán, Pasto y se encuentran con espacios tan limitados o reducidos donde reviven su imaginario productivo, la sabiduría, y la relación que tienen con la naturaleza. En la actualidad las personas están en confinamiento a causa de la Pandemia a nivel mundial, la falta de tierra para establecimiento de siembras obliga a las comunidades a recrear la iniciativa de aplicar todo el aprendizaje ancestral para implementar huertos en azoteas con el fin de consumir alimentos saludables, aprovechar los espacios, tener una gran diversidad en productos para autoconsumo de la canasta familiar, hacer intercambio de productos con la vecindad y generar ingresos económicos.

Después de ello se empieza a repensar en otras alternativas que no sean solo camas construidas en alturas, sino también por medio de la empleabilidad de materiales reciclados como cajas de maderas, baldes plásticos y botellas, etc.

El bienestar se ha convertido en un factor primordial para que toda persona goce de condiciones físicas y mentales que le permita tener satisfacción en sí mismo y mucha tranquilidad, no obstante; (*Vista de Los diseños verticales y la agricultura unidos para la producción de alimentos en los Módulos para Huertas Urbanas Verticales | Revista de Investigación Agraria y Ambiental*, n.d.). Expone la situación actual que el mundo enfrenta la crisis alimentaria a causa del monopolio agroalimentario mundial de las grandes empresas comercializadoras de alimentos, generando insuficiencia en bajos niveles de comida disponible en los territorios específicamente América Latina y el Caribe; donde la desnutrición crónica infantil alcanza el 13% debido al bajo consumo de vegetales y frutas por esta razón nuestras regiones están por debajo del estándar establecido como lo propone la Organización Mundial de la Salud, el cual es de 400 g/percapita/día por ello muchas familias que habitan en las zonas urbanas han tomado como iniciativa propia implementar huertas verticales en las azoteas, balcones o terrazas.

Este tipo de huerto se distingue de los cultivos tradicionales porque en ellos no se emplea agroquímicos, fungicidas, pero si se utilizan sustratos ricos en materia orgánica

con un elevado contenido de macronutrientes y micronutrientes esenciales que requieren las plantas en pequeñas y grandes cantidades para el buen desarrollo fisiológico como la gallinaza, humus o compost a partir de restos sólidos de cocina etc.

En efecto las familias tienen una mejor calidad de vida, acceso a alimentos frescos, limpios, ahorro en dinero relacionado con la compra de vegetales, se cuida el medio ambiente, aumenta los espacios verdes, es una fuente de ingreso, abre paso a revivir saberes ancestrales, facilita la reutilización de materiales para la construcción en suma es una alternativa que reduce el uso de transporte e incentiva al intercambio de productos entre la vecindad. De otro lado es un espacio con diversidad de hortalizas y aromáticas-medicinales; alcanzando la soberanía y resistencia alimentaria en los hogares.

Objetivos

General

Recuperar los saberes ancestrales relacionados con la soberanía alimentaria en la Vereda Agua Azul-Villa Rica.

Objetivos específicos

1. Identificar las causas de la pérdida de saberes ancestrales relacionados con la soberanía alimentaria de la Vereda Agua azul-Villa Rica.
2. Reconocer los saberes ancestrales relacionados con la soberanía alimentaria de la comunidad Afrodescendiente de la Vereda Agua azul-Villa Rica.
3. Implementar huertos con hortalizas, medicinales y aromáticas bajo los principios de los saberes ancestrales de la comunidad Afrodescendiente de la Vereda Agua Azul-Villa Rica.

Marco conceptual y legal

Marco conceptual.

Los supuestos teóricos sobre la naturaleza de la realidad social o de la naturaleza humana de los que parte la persona que investiga, les compromete a ciertos tipos particulares de procedimientos cuando reúne y analiza sus datos. (Reidl-Martínez, 2012) De lo anterior, se deduce que ciertas técnicas son más compatibles con algunos supuestos teóricos que con otros, lo que hace que el científico, al momento de seleccionar una serie de métodos de investigación, necesariamente asume una determinada posición teórica. (Reidl-Martínez, 2012, p. 147); de tal forma, a continuación, se presentan el marco conceptual sobre el cual se edifica el quehacer investigativo contenido en este documento, que como se ha dicho está orientado por método de investigación acción participativa.

Elementos conceptuales sobre la soberanía alimentaria:

Para el movimiento campesino internacional Vía Campesina (2003) la soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos, las naciones o las uniones de países a definir sus políticas agrícolas y de alimentos, sin ningún *dumping* frente a países terceros. La soberanía alimentaria organiza la producción y el consumo de alimentos acorde con las necesidades de las comunidades locales, otorgando prioridad a la producción para el consumo local y doméstico. Proporciona el derecho de los pueblos a elegir lo que comen y de qué manera quieren producirlo. La soberanía alimentaria incluye el derecho a proteger y regular la producción nacional agropecuaria y a proteger el mercado doméstico del *dumping* de excedentes agrícolas

y de las importaciones a bajo precio de otros países. Reconoce así mismo los derechos de las mujeres campesinas, quienes se encargan generalmente la mayor parte de las tareas de siembra en los huertos, en la forma de producción familiar de alimentos.

Por su parte el Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria (2001) citado por FAO (1996), define la Soberanía Alimentaria como el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos que garanticen el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción, respetando sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos, pesqueros e indígenas de producción agropecuaria, de comercialización y de gestión de los espacios rurales, en los cuales la mujer desempeña un papel fundamental.

El Programa Especial para la Seguridad Alimentaria, PESA (2011) considera, que:

El concepto de Seguridad Alimentaria surge en la década del 70, basado en la producción y disponibilidad alimentaria a nivel global y nacional. En los años 80, se añadió la idea del acceso, tanto económico como físico. Y en la década del 90, se llegó al concepto actual que incorpora la inocuidad y las preferencias culturales, y se reafirma la Seguridad Alimentaria como un derecho humano. (p. 2)

Di Tella (2006) refiriéndose a las consecuencias del éxodo rural ocurrido particularmente en la región de la Patagonia, aporta elementos para la comprensión del problema planteado en esta investigación, ella expone que:

El uso de plantas aromáticas y medicinales es un claro ejemplo del patrimonio cultural y nuestros ancestros son poseedores de un valioso conocimiento que han acopiado a lo largo de su vida. Sin embargo, muchas manifestaciones se ven hoy amenazadas como producto de la globalización y homogeneización, así como también, por la falta de apoyo, aprecio y comprensión hacia nuestros adultos. (p. 369).

Elementos conceptuales sobre la agroecología.

Para la producción de alimentos desde la agroecología hay que tener en cuenta una serie de factores importantes en los que Barrera- Bassols (2020) hace énfasis: en la interacción que tienen las personas-territorio y como esta ha tenido influencia en los saberes ancestrales enfocados precisamente a la naturaleza de acuerdo a las diferentes culturas ya que cada una tiene su percepción. Para Barrera- Bassols (2020) la agroecología hace parte del sentir, pensar y saber hacer, pero también la relación que debe haber en cada momento entre el agricultor y la actividad que realiza para el logro satisfactorio de metas propuestas donde también se encuentran las representaciones simbólicas de los pueblos donde obtiene saberes ancestrales hace arte de la cultura occidental.

Barrera- Bassols (2020) evidencia la pregunta acerca del poder hegemónico de la ciencia en Occidente, aunque de otro lado se manifiesta como expresar la sabiduría de los saberes considerados como milenarios. Logrando hacer relaciones entre plantas

animales y sujeto. Barrera- Bassols (2020) pone en manifiesto las memorias Bioculturales las cuales tienen estrecha relación con la agroecología. Barrera Bassols hace un llamado para que todos los pueblos de manera colectiva recuerden y reviven sus saberes.

Marco legal

El artículo 65 constitucional establece que:

La producción de alimentos gozará de la especial protección del Estado. Para tal efecto, se otorgará prioridad al desarrollo integral de las actividades agrícolas, pecuarias, pesqueras, forestales y agroindustriales, así como también a la construcción de obras de infraestructura física y adecuación de tierras. (Jensen, 1991). Este artículo constitucional hace mención únicamente a la forma de producción agroindustrial, desconociendo que la producción campesina, familiar y comunitaria representa gran parte de la producción agrícola del país, y garantiza la seguridad alimentaria de numerosas familias.

La Ley 731 de 2002 según (*Leyes desde 1992 - Vigencia expresa y control de constitucionalidad [LEY_0731_2002]*, n.d.), por la cual se dictan normas para favorecer a las mujeres rurales, establece formalmente incentivos encaminados al desarrollo agroindustrial vinculando la actividad productiva de las mujeres rurales, sin mencionar las formas de vida campesina. Pese a esto en la actualidad la Ley de mujer rural ha recibido numerosas críticas y cuestionamientos por su evidente estado de incumplimiento e inoperancia de las instituciones encargadas de ello.

Ley 160 de 1994 “por la cual se crea el Sistema Nacional de Reforma Agraria y Desarrollo Rural Campesino, se establece un subsidio para la adquisición de tierras, se reforma el Instituto Colombiano de la Reforma Agraria y se dictan otras disposiciones.” ((*No Title*), n.d.), ha recibido múltiples modificaciones que han deformado la intención

inicial de la norma, dejando sin resolver los conflictos agrarios que afronta el país, la cual ha conllevado a ser un nuevo intento fallido de reforma agraria.

De acuerdo a lo considerado en (*LEY 1776 DE 2016*, n.d.), de la Ley 1776 de 2016 Zonas de Interés de Desarrollo Rural, Económico y Social (ZIDRES) que permite que grandes empresas nacionales y extranjeras puedan adquirir baldíos para la explotación económica, los cuales, según la Ley 160 de 1994, son exclusivamente para los campesinos pobres sin tierra.

La Ley 101 de 1993 (*(No Title)*, n.d.), “desarrolla los artículos 64, 65 y 66 de la Constitución Nacional, con miras a proteger el desarrollo de las actividades agropecuarias y pesqueras, y promover el mejoramiento del ingreso y calidad de vida de los productores rurales” ; sin embargo, en el cuerpo de este texto legal tampoco se reconocen las formas de producción campesina, familiar y comunitaria.

La Resolución 464 de 2017 según (*(No Title)*, n.d.), establece los lineamientos estratégicos de política pública para la agricultura campesina, familiar y comunitaria. Aunque este documento representa un avance en cumplimiento del acuerdo de paz firmado por el gobierno nacional y las FARC- EP (Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia - Ejército del Pueblo, hace falta aún un desarrollo normativo vinculante que dinamice su cumplimiento y proteja la economía campesina, familiar y comunitaria.

La resolución 464 de 2017 (*(No Title)*, n.d.), en su artículo tercero define así las prácticas agroecológicas como una serie de técnicas y tecnologías aplicadas al diseño y manejo de sistemas agroalimentarios sostenibles, adoptando e integrando principios ecológicos con el fin de incrementar la productividad, la biodiversidad y la eficiencia energética, al tiempo que se disminuye la generación de residuos y la dependencia de

insumos externos. Estas prácticas se basan en el diálogo de saberes, pero sobre todo en la experiencia, observación y conocimiento de los agricultores y pueden emplearse a nivel de parcelas, fincas o paisajes. Entre las múltiples prácticas agroecológicas se destaca la rotación de cultivos, los policultivos, los cultivos de cobertura, los abonos verdes, las mezclas de cultivos y ganado, las barreras vivas.

Resolución 25 de MERCOSUR de 2007 estableció como parte de la agricultura familiar, a “los productores-as rurales sin tierra, los beneficiarios/as de reforma agraria o programas de acceso y permanencia en la tierra como también las comunidades de productores/as que hacen uso común de la tierra”.((*No Title*), n.d.)

La Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Campesinos y de Otras Personas que Trabajan en las Zonas Rurales, establece en su Artículo 16.

Numeral 4 que:

Los Estados adoptarán todas las medidas apropiadas para garantizar que sus políticas y de desarrollo rural, agrícola, ambiental, comercial y de inversión contribuyan efectivamente a la protección y el fortalecimiento de las opciones de medios de subsistencia locales y a la transición a modos sostenibles de producción agrícola. Los Estados deberán estimular la producción sostenible, incluida la producción agroecológica y orgánica, siempre que sea posible, y facilitar las ventas directas de los agricultores a los consumidores.((*No Title*), n.d.)

La Declaración es un criterio de interpretación judicial y un avance político en el reconocimiento de los derechos del campesinado. El artículo 15. Numeral 4. De la Declaración Universal de Derechos de los Campesinas establece que:

Los campesinos y otras personas que trabajan en áreas rurales tienen derecho a determinar sus propios sistemas alimentarios y agrícolas, reconocidos por muchos Estados y regiones como el derecho a la soberanía alimentaria. Esto incluye el derecho a participar en los procesos de toma de decisiones sobre políticas alimentarias y agrícolas y el derecho a alimentos saludables y adecuados producidos a través de métodos ecológicos y sostenibles que respeten sus culturas. ((*No Title*), n.d.).

Ley 51 de 1981 que incorpora la CEDAW al ordenamiento jurídico colombiano establece en el Artículo 14 numeral 2 que:

Los Estados partes adoptaran todas las medidas apropiadas para eliminar la discriminación contra la mujer en las Zonas Rurales a fin de asegurar, en condiciones de igualdad entre hombres y mujeres y su participación en el desarrollo rural y en sus beneficios. (*Derecho del Bienestar Familiar [LEY_0051_1981]*, n.d.)

La cumbre mundial sobre alimentación (2002) citado por (PESA, 2011), tiene como fin principal renovar el compromiso mundial de eliminar el hambre y la malnutrición y garantizar la seguridad alimentaria sostenible para toda la población. Establece y refuerza los compromisos adquiridos por Colombia para el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM).

Marco teórico

En cuanto a los saberes ancestrales en los primeros tiempos de Roma se cultivaban principalmente: Cereales, leguminosas y hortalizas, pero en la época de la expansión republicana e imperial la agricultura incluía, además del trigo (el pan fue siempre la base de la alimentación) los otros dos elementos de la llamada *tríada* o *trilogía mediterránea*.

El campesino trabajaba con su familia, en un modelo literariamente idealizado de vida sencilla (base de los valores morales, familiares y públicos, y de la participación en la *res pública*); pero con la expansión territorial, la continuidad del esfuerzo bélico, que exigía un prolongado servicio militar de los ciudadanos, arruinó las pequeñas explotaciones en beneficio del modo de producción esclavista. En ese sistema se incluía la mayor parte de la producción agrícola, tanto la de los modestos lotes de tierras repartidos a soldados veteranos como los grandes latifundios en manos de la aristocracia senatorial. En la lenta transición del esclavismo al feudalismo, a partir de la crisis del siglo III, se sustituyeron los esclavos por siervos, y el Imperio se ruralizó, pasando las villae rurales a ser centros autosuficientes, en perjuicio de las decadentes ciudades.

Las técnicas agrícolas se basaban en el uso del arado romano, tirado habitualmente por bueyes, y en el sistema de barbecho. Otros aportes fueron las prensas de aceite, algunas técnicas de regadío y de abono. (*AGRICULTURA: AGRICULTURA EN ROMA*, n.d.).

Como mencionan Jaffer & Singh (2016). “En el mundo 842 millones de personas subnutridas se ven obligadas a convivir con el hambre y temen morir de inanición” (p. 1).

En la actualidad Procaña (2014) analiza que la caña de azúcar es uno de los cultivos más viejos en el mundo, se cree que empezó hace unos 3.000 años como un tipo de césped en la isla de Nueva Guinea y de allí se extendió a Borneo, Sumatra e India. El proceso del azúcar se escuchó primero en la India tan temprano como en el 3.000 A.C. Una leyenda local en las Islas de Salomón dice que los antepasados de la raza humana se generaron de un tallo de la caña. Una corona hecha de caña de azúcar se describe en el Atharvaveda, libro sagrado de los hindúes, escrito aproximadamente 800 A.C. El general griego Nearchus, quien acompañó a Alejandro el Grande a la India en el IV siglo A.C. cuenta de una caña que produjo 'miel' sin la ayuda de las abejas. Cristóbal Colón introdujo la caña en América en su segundo viaje (1493) a la Isla de La Española, cañas que no prosperaron. Tan sólo en 1501 fueron introducidas plantas que sí crecieron. El éxito de las plantaciones de azúcar en el Santo Domingo llevó a su cultivo a lo largo del Caribe y América del Sur. En Colombia se plantó por primera vez en Santa María La Antigua del Darién en 1510. Pedro de Heredia, fundador de Cartagena, introdujo la caña en la Costa Atlántica alrededor de 1533 y posteriormente Sebastián de Belalcázar, fundador de Santiago de Cali, la plantó

en el Valle del Cauca, en su estancia en Yumbo en 1541. Hacia 1550 se fundaron tres ingenios a orillas del río Amaime y desde esta región se envió azúcar y miel a Panamá en 1588. Para 1721 había en el Valle del Cauca 33 trapiches en funcionamiento. (I, n.d.)

Por ello es de gran importancia incentivar a la agricultura familiar en los hogares a través de la agrobiodiversidad utilizada en la producción de alimentos debido a que sustenta la vida humana. (*Enfoques: La agricultura y el medio ambiente*, n.d.).

Cabe señalar que algunas hortalizas han tenido un alza en los costos durante finales del primer trimestre y comienzos del segundo trimestre del presente año en especial el mes de Mayo, por el cierre de la plaza de mercados de la zona a causa de la llegada del Covid 19 al país, entre las cuales se pueden mencionar el Pepino, Cohombro, Lechuga y el Cilantro. Ver *Gráfico 1. Costo de hortalizas por año para el mes de Mayo*, siendo esta una razón fundamental para que se sumen personas y construyan en sus pequeños espacios huertos el cual les permite autoabastecerse y disminuir los costos en la canasta familiar ya que ellos son autónomos en la forma de producir sus alimentos.

Tabla 4

Costo de hortalizas por año para el mes de Mayo

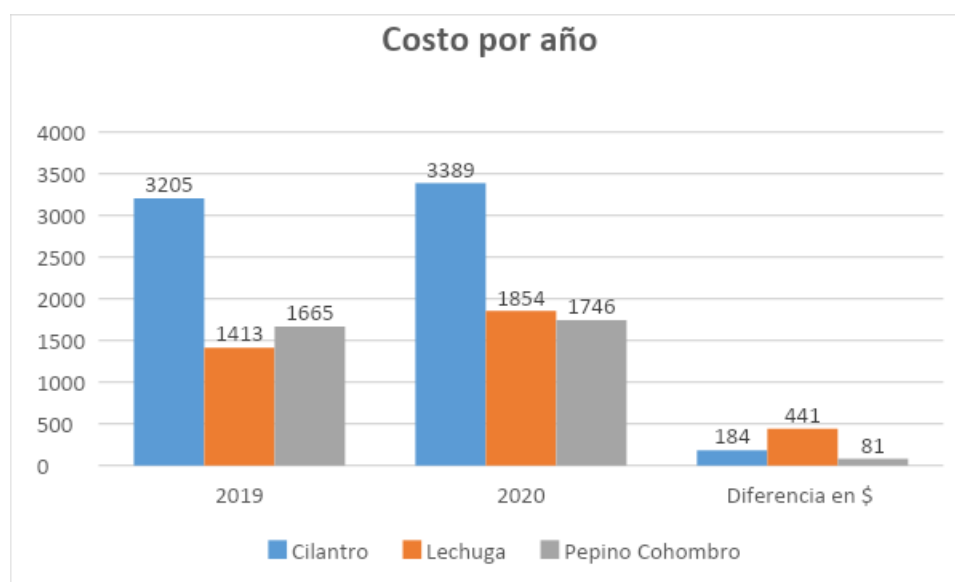
Hortalizas	Costo por año/mes Mayo		
	2019	2020	Diferencia en \$
Cilantro	3205	3389	184

Lechuga	1413	1854	441
Pepino Cohombro	1665	1746	81

Nota: Variación en Costo de hortalizas por año para el mes de Mayo. Elaboración propia

Gráfico 1

Ejemplo presentación del gráfico Costo Por Año Para El Mes De Mayo



Nota: Se explica los incrementos de los costos de las hortalizas

Interpretación del gráfico costo por año.

La diferencia que obtuvo el cilantro en el mes de Mayo del año 2020, comparado con el Mes de Mayo del año 2019 es de \$184.

La diferencia que obtuvo la lechuga en el mes de Mayo del año 2020 comparado con el Mes de Mayo del año 2019 es de \$441.

La diferencia que obtuvo el Pepino Cohombro en el mes de Mayo del año 2020 comparado con el Mes de Mayo del año 2019 es de \$81. En conclusión el gráfico muestra que hortalizas como el Cilantro, Pepino Cohombro y Lechuga han tenido un aumento en sus costos para el mes de mayo de 2020, comparado con el mes de Mayo de 2019, debido a la escasez generada por la pandemia que actualmente vive el mundo conocida como Covid-19.

El covid 19 ha desencadenado problemas en la sociedad y economía el cual ha influenciado para que la humanidad reflexione sobre la relación existente entre la ecología, la sociedad y los modelos de desarrollos ecológicos, reconociendo que la familia constituye una oportunidad para recuperar el camino que se ha perdido pero también cambiar la forma de producir alimentos, de manera que se logre superar la inseguridad alimentaria y nutricional. Un ejemplo de ello es la construcción de huertas en los pequeños espacios de los hogares el cual permite ser autónomo en las siembras, cuidados, de hortalizas y aromáticas abriendo paso al reconocimiento de semillas nativas. Seguidamente se recuperan saberes ancestrales y culturas de las familias a través del trabajo colectivo.

Metodología

La metodología implementada durante la ejecución del proyecto está basada en las experiencias Investigación Acción Participativa de los pensadores Orlando Fals Borda y Miguel Antonio Ramón Martínez, los cuales proponen un modelo de inclusión en las ideas que expone cada individuo ya sea por la práctica o los legados generacionales que se han adquirido con el paso del tiempo, siendo fundamental para permitir el análisis de hechos a fin de transformar sus contextos e incentivar al trabajo colectivo.

Para documentar lo vivido en el desarrollo de este proyecto de investigación y acción, se ha acudido a la sociología de la imaginación, como lo propone Rivera (1999, 2015) esta es narrativa, sintaxis entre imagen y texto, modo de contar y comunicar lo vivido.

En el ejercicio de la sociología de la imaginación se encuentran distintas formas de contar y comunicar lo vivido. Por una parte, como producto del trabajo oral, se puede pintar con palabras, generar “instantáneas” a través de ejercicios de escritura en los que se recogen las narrativas de las comunidades. Por otra parte, como producto del trabajo audiovisual, se generan escrituras con luz, que pueden presentarse a través de fotografías o de vídeos (Giraldo, 2020). Es por ello que en el cuerpo de este texto se presenta una memoria fotográfica de todas las actividades realizadas con las cuatro familias que hicieron parte de este proceso.

Ello teniendo presente que una imagen no es neutra ni se atiene a una postura descriptivista. La imagen, a través de la mirada de quien la realiza, explica, ahonda en

la condición existencial, va incluso más allá de la palabra porque nos acerca más directamente al mundo emocional y las relaciones humanas de fondo que marcan las condiciones de existencia. (Rivera Cusicanqui, 2015)

Las técnicas utilizadas en la investigación a partir de la metodología de la sociología de la imagen incluyeron entrevistas en profundidad y conversatorios con miembros de las familias que participaron activamente en el proceso de investigación. La otra parte del tiempo se dedicó exclusivamente al registro visual mediante fotografías y el registro de campo de actividades cotidianas. El análisis del registro visual se abordó mediante análisis textual y etnográfico.

Para fines metodológicos y procedimentales, el presente proyecto de investigación se concibió en dos fases: de acercamiento y de análisis.

Fase I Acercamiento:

1. Acercamiento a las familias dedicadas a la agricultura familiar.
2. Reunión con hogares y/o comunidad para presentar colectivamente los alcances y propósitos de la investigación.
3. Se realizó conversatorios participativos como encuestas –Sobre agricultura familiar y huertas caseras- donde se seleccionaron los grupos focales.
4. Realización del registro narrativo, fotográfico y audiovisual en cada casa y huerta con el apoyo de los grupos focales, previamente seleccionados.
5. Socialización del registro narrativo, fotográfico y audiovisual en cada familia que participó de la investigación.

Fase II Análisis:

1. Sistematización y post-producción y edición del registro narrativo, fotográfico y audiovisual realizado en cada huerta familiar

2. Se analizaron las entrevistas audiovisuales y fotografías que permitieron comprender el mundo cotidiano de la comunidad y su voluntad para comprender la dimensión del sentido de la agricultura familiar a partir de las huertas caseras.

Las personas involucradas en el proyecto tienen conocimiento sobre prácticas agrícolas y ancestrales debido a que tienen sus raíces desde los ancestros los cuales eran personas que dedicaban su tiempo a la producción de alimentos para autoconsumo y sustento diario de sus familias; caracterizándose por ser personas pujantes, de trabajo arduo ya que eran poseedoras de área suficiente para la agricultura familiar sustentable.

Preguntas de acercamiento con los hogares y/o comunidad:

1. *¿Qué piensan en la comunidad acerca de la pérdida en saberes ancestrales?*

2. *¿Cómo harían ustedes para crear cultura de siembra en los hogares de la comunidad?*

3. *¿Qué propone la comunidad para recuperar los saberes ancestrales en el mundo actual?*

Imagen 1

Entrevista familia Hidalgo



Nota: Entrevista para generar acercamiento con integrantes del hogar de la familia Hidalgo. Elaboración propia

Del análisis de las entrevistas realizadas es dable identificar que los saberes se han perdido por la falta de relevo generacional el cual ha sido generado por el desinterés de aquellas personas jóvenes por integrarse al campo agrario, porque en muchos casos cuando eran pequeños iban a las fincas con los mayores pero en la

medida que iban creciendo se fueron desintegrando y a su vez perdiendo el amor por esta área del campo; otro factor que ha tenido incidencia es la escasez en tierra a causa del histórico despojo de tierra de los ingenios para el cultivos en caña de azúcar. (J. Castillo, Y. A. Hidalgo, comunicación personal, 12 de marzo de 2020)

La cultura de siembra se da buscando espacio poco a poco para ir sembrando nuevas hortalizas, cosechar, y continuar sembrando, es decir convirtiéndolo en un ciclo repetitivo. En esta época se logra reflexionar y sensibilizar a las personas para que se motiven ya que estamos viviendo una situación compleja por causa del Covid 19, el cual ha generado el incremento en costo de alimentos. Al respecto los integrantes de la familia Hidalgo manifiestan:

“En nuestro hogar sacamos un espacio para producir y no tener que ir hasta el pueblo porque en nuestra vivienda podemos cosechar cilantro, cebolla, tomate, habichuela y pepino, entre otras. Los saberes en la actualidad se pueden recuperar por medio de la concientización de alimentarnos de forma saludable y construcción de huertas en los patios que tienen las casas”. (J. Castillo, D. Castillo, Y. A. Hidalgo, comunicación personal, 12 de marzo de 2020)

Imagen 2

Entrevista familia Borja



Nota: Entrevista para generar acercamiento con integrantes del hogar de la familia Hidalgo. Elaboración propia.

La pérdida en saberes ancestrales ha originado muchos impactos negativos, que conducen a cambios en las tradiciones culturales y el desconocimiento de muchas prácticas ancestrales como aquellas que realizaban nuestros antepasados en relación a la siembra; por ejemplo se tenían en cuenta la fase lunar o el calendario lunar para realizar las diversas actividades que implica la agricultura, los sistemas de siembras tradicionales, las formas de abonar, la utilización de algunos implementos para preparar los suelos, el usos de las plantas en medicina tradicional, la forma de alimentarse, hasta llegar a influir en la pérdida de creencias. (Y. Borja, comunicación personal, 12 de marzo de 2020).

La cultura de siembra se logra produciendo alimentos inocuos, con dedicación y demostrando que en la vida todo es posible, más aún cuando se trata de nuestro propio bienestar. Del mismo modo la situación actual nos impulsa a generar ese cambio, producir limpio y retomar prácticas pasadas. (D. Castillo, Y. Borja, comunicación personal, 12 de marzo de 2020).

Para recuperar los saberes ancestrales se propone incentivar a la unidad en las familias, crear conciencia a través de talleres, hacer monitoreo continuo y producir alimentos orgánicos los cuales contribuyan con el cuidado del medio ambiente y la salud, compartir experiencias con las personas mayores además de los agricultores de la zona, a través del fomento de las huertas caseras. (A.M. Castillo, D. Castillo, Y. Borja, comunicación personal, 12 de marzo de 2020).

Imagen 3

Entrevista familia Balanta



Nota: Entrevista para generar acercamiento con integrantes del hogar de la familia Balanta. Elaboración propia.

Cabe mencionar que otro factor importante a causa de la pérdida en saberes es la violencia a causa del desempleo o la pereza tanto física como mental, porque “en mis tiempos estudiamos todo el día y cuando no, nuestros padres nos llevaban a trabajar a la finca, y manteníamos ocupados. Nadie decía, "no voy a ir", todos obedecíamos.” (L. Balanta, comunicación personal, 12 de marzo de 2020).

La cultura se crea con el ejemplo, inculcando las siembras de hortalizas a los pequeños (niños), jóvenes, demostrando que es posible cultivar sano y hasta en los espacios más reducidos se logra sacar cosecha, cuidar las semillas nativas, (*Ver Imagen 51. Cosecha de Tomate Cherry*). (L. Balanta, comunicación personal, 12 de marzo de 2020).

“Los saberes pueden ser recuperados a través de las iniciativas propias, toma de conciencia, haciendo consultas bibliográficas e integrando información encontrada o suministradas por cultivadores y conversando con nuestros viejos.” (L. Balanta, comunicación personal, 12 de marzo de 2020).

Imagen 4*Entrevista Familia Rengifo*

Nota: Entrevista para generar acercamiento con integrantes del hogar de la familia Rengifo. Elaboración propia.

Se entiende que la juventud y niñez no conoce de saberes ancestrales porque los avances de la ciencia nos han sometido a ella y olvidar nuestras raíces es por eso que muchos de nosotros conocemos poco de agricultura, es un área olvidada y en muchos hogares los padres son el ejemplo pero no inculcan valores para coger amor a esta área que es de gran importancia para la vida, sustento de las familias. (E. Rengifo & A. Rengifo, comunicación personal, 12 de marzo de 2020).

Estos saberes se han perdido con el paso del tiempo porque a pesar de mi corta edad que son 18 años, he visto que cada celebración se va haciendo menos

visible por ejemplo en la Semana Santa en todas las casas de la vereda hacían champús, frijoles, arroz, ensalada, pescado frito o sudado, se repartía entre los vecinos o familiares; en cambio hoy ha disminuido esa forma de compartir, de dar y en otros casos no saben cómo se preparan, este es un alimento típico de la zona, es a base de productos que produce la madre tierra como el maíz, lulo, piña. (E. Rengifo & A. Rengifo comunicación personal, 12 de marzo de 2020).

La señora Ana Jureima Rengifo comenta: *“Anteriormente la forma de divertirnos en nuestra niñez fue a través de juegos como el de Bola, Yeimi, Ponchao, Escondite, La lleva, etc, la forma de alimentarse era diferente mi mamá comenta que eran preparados más que todo a base de maíz, por esta razón pienso que estos factores de pérdida también tienen mucho que ver con el desconocimiento, si usted se fija hasta la forma de uno peinarse ha evolucionado, jajajajajaja, me acuerdo como si fuera hoy, uno estaba grande y le hacían unas carrileras ya sea una o dos, así no la pasamos, hoy en día a una niña se le hacen, se burlan diciendo que es una forma de peinar a la antigua, que ya no se ve, pero volviendo a nuestra identidad, nuestra cultura nos damos cuenta que es parte de nosotros llevar el pelo apretado, piel oscura y con mucho orgullo nos hacemos esas trenzas hermosas que muchos envidian, pues de allí vienen nuestras raíces”*. (A. Rengifo, comunicación personal, 12 de marzo de 2020).

Los saberes se recuperan aplicando poco a poco todo el conocimiento de los abuelos a través de la investigación que podemos hacer por medio de los pocos que quedan. (Ver imagen 5. *Diálogo de saberes*). (E. Rengifo & A. Rengifo, comunicación personal, 12 de marzo de 2020).

La cultura de siembra se crea incentivando a los niños desde pequeños a sembrar, cosechar, investigar desde sus hogares. (E. Rengifo & A. Rengifo, comunicación personal, 12 de marzo de 2020).

Imagen 5

Diálogo de saberes



Nota: Generación de Diálogo de saberes entre niños, jóvenes y adultos mayores. Elaboración propia.

Plantas medicinales

A continuación, se mencionan las plantas medicinales que las familias Afrodescendientes establecerán en sus hogares, ya que alguna de sus partes pueden ser utilizada como tratamiento a una enfermedad o afección que padezca cualquier individuo, cabe anotar que en agricultura cumplen un papel importante el cual permite repeler variedades de insectos plagas.

Ver **Tabla 1** *Plantas Medicinales y repelentes en diálogo de saberes*. (A. Rengifo, A. Sandoval, B. Sandoval, D. Castillo, D. Y. Castillo, L. Balanta & R. Castillo, comunicación personal, 13 de marzo de 2020).

Tabla 1

Plantas Medicinales y repelentes en diálogo de saberes. (Ver imagen 5. Diálogo de saberes)

Aromáticas	Medicinales y repelente	Plaga controlada	Usos
------------	----------------------------	------------------	------

Limoncillo <i>(Cymbopogon citratus)</i>	x	Controla moscas, mosquitos y hormigas	Se consume como agua de panela, para tratar la gripe. Reduce la fiebre, combate el insomnio, mejora la digestión, combate úlceras, analgésico, antiinflamatorio, alivia la congestión, tos, regula los niveles de insulinas en la sangre.
Hierbabuena <i>(Mentha spicata)</i>	x	Repele áfidos, piojos, miones y pulgones. (Ver Imagen 34. <i>Extracción de semillas de hierbabuena</i>).	Reduce el dolor muscular y los dolores de cabeza, propiedades digestivas, antiespasmódicas, carminativas, antiinflamatorias, antisépticas, analgésicas y también relajantes, estimula la secreción de bilis, calma los nervios,

idóneo para acabar con el mal aliento. En agricultura se utiliza como repelente de insectos.

Acetaminofén o Boldo paraguayo (<i>Plectranthus ornatus</i> Codd)	x	Las hojas son útil para el sistema digestivo, enfermedades del hígado (hepatitis, cólicos, estreñimiento), fiebre, trastornos estomacales, indigestión, distensión abdominal, estreñimiento, apatía, insomnio, cálculos biliares, resacas, reumatismo y amebas.
--	---	---

Albahaca (<i>Ocimum basilicum</i>)	x	En agricultura tiene acción acaricida, insecticida y repelente para prevenir y combatir plagas de pulgones, polillas, ácaros, gusanos, escarabajos, mosquitos, moscas.	se puede consumir fresca o seca para aderezar tanto ensaladas, sopas de verduras, salsas para acompañar platos de pasta, salsa italiana de pesto la lleva como ingrediente principal, como guisos de todo tipo de carnes, pasta (o pizza) con tomate y albahaca, pollo a la vietnamita. Antiespasmódicas, antibacterianas, antiinflamatorias, estimulantes, sedantes, galactógena y béquica
Papunga	x	áfidos, pulgones, hormigas, oruga, escarabajo de la papa, gorgojo del	Sirve para tratar diabetes, En forma de té ayuda a aliviar mareos provocados

arroz, polilla de la col.	por exceso de consumo en golosinas.
---------------------------	-------------------------------------

Nota: Se muestran descripción, alelopatía de Plantas Medicinales y repelentes en diálogo de saberes. Elaboración propia

De otro lado están las hortalizas más consumidas en los hogares siendo estas importantes para la buena nutrición de las familias y prevenir ciertas enfermedades.

Ver **Tabla 2 Hortalizas y Experiencias en saberes e imagen 46 Experiencias en saberes.** (A. Rengifo, B. Sandoval & L. Balanta, comunicación personal, 13 de marzo de 2020).

Tabla 2

Hortalizas y Experiencias en saberes. (ver imagen 46 Experiencias en saberes)

Hortalizas

Usos

Características

Tomate Cherry (<i>Solanum</i> <i>lycopersicum</i> <i>var.</i> <i>cerasiforme</i>)	En los hogares se utilizan mucho para acelerar el proceso de maduración de nacidos en cualquier área del cuerpo.	Conocido también como tomate cereza, tomate pasa, tomate uva, contiene azúcares, agua, retinol, vitamina C y K, Ca, Fe, Na, Zn, Mg
--	--	--

Pepino Cohombro (<i>Cucumis</i> <i>sativus L.</i>)	Ensaladas, batidos y en cosmetología.(<i>ver imagen 7 Pepino</i>)	Contiene gran cantidad de agua y pocas calorías pero tiene propiedades diuréticas, nutritivas, refrescantes, depurativas, contiene vitaminas A, B1, B2, C y minerales como Z, K, Co, Ca, Mg, Zn, Fe y P.
---	---	--

Espinaca Viroflay (<i>Spinacia</i> <i>oleracea</i>)	Se consume al vapor, en ensalada, forma de puré, hervida, empanada, pastas, crema, croqueta, previene y mejora la anemia, colesterol,	Tiene virtudes antianémicas, refrescantes, laxantes y mineralizantes. Contiene
--	---	--

problemas digestivos, vitaminas A,C, B1, B2, PP
 envejecimiento, vista, y K.
 sobrepeso, hipertensión. (*Ver imagen 6 Espinaca Viroflay*)

Lechuga Simpson
 (*Lactuca sativa L.*)

Para preparar ensaladas.

Tiene propiedades refrescantes, calmante y mineralizante. Posee enzimas, vitaminas especialmente A, contiene minerales como Zn, Ca, Cu, Cl, P, Mg, K, Na y Fe.

Cilantro
 (*Coriandrum sativum*)

Las hojas se utilizan como ingredientes de chutney, salsa verde, guacamole mexicano, las hojas picadas se añaden a las sopas, carnes, guisos y otros platos antes o después de servir.

La esencia o aceite esencial de cilantro se usa como aromatizante

Contiene grasas, agua, retinol, proteínas, tiaminas, riboflavina, Niacina, vitamina C, Ca, Mg, Fe, Na, Zn, K y P.

de licores y bebidas digestivas y en perfumería.

Cebolla (<i>Allium cepa</i>)	Se utiliza en ensaladas, para preparar arroz, sopas, como tratamiento para el cabello, cortadas sobre la mesa de noche alivia la congestión nasal, al aspirar el vapor recién cortado detiene las hemorragias nasales, cruda alivia picadura de insectos.	Contiene azúcares, ácidos esenciales, enzimas, vitaminas A, B1, B2, B5, C, E, PP, S, P, Ra, Ba, Br, Ca, F, Fe, K, Na, I.
---	---	--

Nota: Descripción, uso de Hortalizas y Experiencias en saberes. Autoría propia

Imagen 6

Espinaca Viroflay

Imagen 7

Pepino Cohombro



Nota: Se observa planta colgante de Espinaca Viroflay

Elaboración propia



Nota: Se observan flores y formación de Pepino

Elaboración propia

Imagen 8

Cilantro



Imagen 9

Champús



Nota: Cilantro con buen desarrollo fisiológico para consumo Nota: Vaso de Champús listo para consumir

Elaboración propia

Elaboración propia

Carvajal, et al. (2004) citado por (Zurita et al., 2017), manifiestan que cada miembro de la familia representa una función, así los abuelos, abuelas y madres representan la sabiduría ancestral que se transmite mediante el consejo y el ejemplo, como el deber ser, el deber hacer.

(García de Alba García, 2012), citado por LOS SABERES CULTURALES EN LA CRIANZA DE LOS HIJOS (2017, p.2), los saberes culturales entendidos como las creencias y prácticas ejercidas por generaciones para atender a una población en diferentes situaciones de las comunidades y de los hogares apuntan a enriquecer el conocimiento de la realidad sociocultural puesto que son acciones que representan o forman parte de la cultura popular porque el hacer y el deber hacer relacionado con las creencias, experiencias y certezas que se comparten en la comunidad como valores, formas de pensar, actitudes y conductas.

Narraciones Ancestrales De La Comunidad

A Continuación, la señora Barbara Sandoval expresó: “yo soy una vieja Afrodescendiente de 86 años de edad, no me meto con nadie, el que necesita de mí le ayudó, así como aquellas que en ocasiones han ido por un hijuelo de Sábila, Papunga, una hojita de Caraño o Naranja Agrio: Durante todo este tiempo he vivido, ¡aquí! en la vereda de Agua Azul. Tengo 7 hijos, no tuve la necesidad de joderme criándolos porque ellos desde pequeños empezaron a trabajar en el campo, unos en la finca

tradicional, otros cogiendo o requisando algodón, millo, soja, ellos se iban de a pie, hasta traían la carga de la cosecha encima, a pesar de las caminatas de 2 o 3 horas a pata para llegar a la casa, y así se la pasaban, pero hoy día, esos nietos míos que viven aquí en la casa conmigo son un complique, porque jum...la mama les da todo, la comida, ropa, estudio, no valoran las cosas que les dan, pues como no tienen que joderse. En ocasiones es un problema hasta para que presten un servicio, son un dolor de cabeza esos muchachos, vea yo aquí donde estoy... cojo mi pala y me pongo a limpiar en los alrededores de mi casa, toda esa maleza que sale porque químico no me gusta aplicarle, pero esos hijos míos si lo aplican para hacer las cosas más rápido, cuando me descuido le echan”

Ver Imagen 10 Barbara haciendo labores de limpieza; Pienso que:

El paso de los años ha transformado los modos de vida de los habitantes de la zona, Pues anteriormente para enviar una noticia de una ciudad a otra se demoraba muchos días en recibirla porque se empleaba el telegrama pero en la actualidad con los avances de la ciencia y la tecnología todo es más rápido, vea hoy día existe ese aparato que mandan mensajes enestico la otra persona se entera de lo que uno desea comunicarle, ¡casi siempre se enteran primero ellos que están lejos de las cosas que pasan acá, que uno que está aquí cerca!, pues esos aparatos tienen sus beneficios pero también sus prejuicios muchas personas se han vistos metidas en bochinches, hasta muertes se ha visto por eso, vea por quitarles ese aparato en la calle han matado uffff un resto de gente, es decir eso es un factor que ha desencadenado hasta la violencia porque anteriormente no existía nada de eso y vivíamos sabroso, ¡sise, se lo aseguro! imagínese nos íbamos al puerto a Villa Rica, Guachené de a pie, en ese

tiempo por acá no había transporte, aun así nos dirigimos a donde nos tocara ir, nadie renegaba, pues en ese entonces la vida era así. No existía el robo, ni la maldad, andábamos tranquilos por las calles a cualquier hora del día nadie nos hacía ningún daño, éramos solidarios los unos con los otros tan así que mis padres tenían sus fincas habían muchos frutales en la finca tradicional como Caimo, Zapote, cítricos como esa Mandarina que sabrosa pero ese olor es muy feo la verdad, Naranja, demasiados Árboles de Cacao, Café pues era lo que más había en ese entonces y en las pequeñas parcelas se cultivaban plátano, yuca, maíz, millo, soja es decir nosotros mismos producíamos nuestros alimentos, comíamos bien, no existía tanta enfermedad, la gente se moría era por la vejez, colaborábamos en la casa, ayudábamos al vecino, nos compartíamos las cosas, tan así que en esa época no se empleaba químicos en la agricultura y tanto los árboles como cultivos producían bien, a la finca íbamos todos, limpiábamos la maleza de forma manual con pala y machete, cosechábamos los frutos. En las pequeñas parcelas para abrir surcos en la tierra se utilizaba mucho los caballos o mulas al que se le acoplaba un arado con el extremo de hierro, pues en esa época no habían tecnologías avanzadas como hoy día que hay maquinaria agrícola como los aparatos sembradores de caña, tractores y esos que se les acopla para preparar al suelo para su respectiva siembra a los cuales les llaman rastrillo, abonadora, cultivo. En ese tiempo cuando era niña, me acuerdo tanto, como si fuera ayer, nos tocaba ir a lavar la ropa a las orillas del Río Palo; en nuestra cabeza llevábamos el bulto e íbamos de a pie, luego de terminar nos regresamos a casa a eso de mediodía mi madre estaba preparando mazamorra pero no estaba bien sazonada y me daba solo clara, uno contento se lo comía en ese tiempo se consumían diversas platos a base de maíz, nos

gustaba mucho, era la forma de alimentarnos pero hoy día los muchachos se alimentan de otra forma, por ello en ocasiones los jóvenes no saben cómo preparar alimentos que han venido desde nuestro ancestros Afrodescendientes, es decir que todo lo mencionado a afectado mucho la cultura de nosotros incluyendo hasta la agricultura familiar que anteriormente se veía en la vereda. Fíjese que las celebraciones como la Semana mayor anteriormente todos estábamos en familia, no trabajamos, ni martillábamos, no íbamos al río pero hoy hace todo lo contrario. Por eso este mundo está así tan cambiado, por la falta de conciencia y mal manejo de los recursos naturales, vea nada más esa peste que ha salido estos días el tal Covib-19, conocido como coronavirus es consecuencia de los mismos inventos de los científicos e investigadores que en cierta medida lo que hacen es destruir el entorno, nuestra naturaleza. Ya está, es una enfermedad a nivel mundial en la cual se debe tener la boca y la nariz tapada, estilo bosal, va tomar su tiempo para desaparecer ya que se transmite de uno a otro con mucha facilidad, ha llegado a ocasionar hasta la muerte en algunos casos. Dios me libre de eso. (B. Sandoval, comunicación personal, 8 de abril de 2020).

Imagen 10

Barbara haciendo labores de limpieza



Nota: Barbara haciendo labores de limpieza a las plantas de zapallo .Elaboración propia

La señora, Luz Dalia Balanta, mujer luchadora, de buena sazón gastronómica y conocedora en la preparación de platos típicos ancestrales de la zona, como la Mazamorra, Arroz Con Leche, Birimbi, Coto de Burro, Sango de Maíz, manifiesta ser habitante del municipio de Villa Rica, Cauca-vereda Agua Azul.

Trayendo recuerdos viejos a mi mente analizó que árboles como los de Caraño, Naranjo Agrio, Caña Agria, han escaseado de la zona, lo cual ha genera mucho desconocimiento para los niñitos que van levantando porque muchos no saben qué es eso, vea; el Árbol de Caraño desde que yo estaba pequeñita veía a mis abuelos que lo utilizaban para hacer chicha o echarle a la mazamorra, le da un toque especial en su sabor característico, ver (*Imagen 11. Árbol de Caraño*). El Árbol de Naranjo Agrio se emplea cuando se prepara Champús de maíz y es esencial en la preparación porque

queda muy sabroso con este ingrediente, como para chuparse los dedos, ah y cuando se consume bien frío es más delicioso. Ver (*imagen 12. Árbol de Naranja Agrio*). La Caña Agria sirve para tratar afecciones en los riñones. (L. Balanta, comunicación personal, 8 de abril de 2020).

Imagen 11

Árbol de Caraño



Nota: Las hojas del Árbol de Caraño son ingredientes esenciales en la preparación de Mazamorra

Elaboración propia

Imagen 12

Árbol de Naranja Agrio



Nota: Árbol de Naranja Agrio, sus hojas se utilizan en culinaria para preparar el Champús. Elaboración propia

Imagen 13*Árbol de Cacao*

Nota: Árbol de Cacao, uno de los cultivos autóctonos de la vereda Agua Azul, Villa Rica Elaboración propia

Se comentan que la abundancia en plantas medicinales era demasiada, según manifiesta la señora Yaneth Borja de 43 años de edad, habitante de la vereda Agua Azul, mujer emprendedora, alegre, extrovertida, apasionada por la música folclórica, la

salsa, el trabajo llevado a cabo en el campo como las labores de limpieza de maleza, cosecha y siembra de Tomate, Maíz:

Anteriormente se encontraba en el patio de la casa o cerca plantas medicinales como el **Paico**, *Dysphania ambrosioides* (la utilizábamos para controlar los problemas estomacales, respiratorios, para poner con una venda sobre los golpes o hacer lavados), **Hierba del golpe**, *Oenothera rosea* (desinflamar y para que sane rápido las heridas), **Hierba mora**, *Solanum nigrum* (se utiliza para tratar afecciones de la piel, lavados vaginales), **Salvia**, *Salvia officinalis* (se emplea para aliviar dolores de cabeza y como prevención ante parálisis facial, trombosis), **Anamú**, *Petiveria alliacea* (se utiliza para tratar afecciones cutáneas), **Verdolaga**, *Portulaca oleracea* (purifica la sangre, se usa para tratar vómitos, diarrea, disminuye la fiebre y es fuente de vitaminas), **Árnica**, *Senecio formosus Kunth* (se emplea para tratar dolores reumáticos y musculares; **Flor de Sauco**, *Sambucus* (utilizada para tratar la gripe, minimizar la tos, reduce los niveles de azúcar en la sangre y el colesterol), **Oreganón** *Plectranthus Amboinicus* (se utiliza para controlar el asma, la tos, cálculos renales, cólicos, cálculos, es sedante, antiinflamatoria, renales) ver *Imagen N. 66 Oreganón*. **Poleo** (ayuda a expulsar el exceso de gases en el intestino, es afrodisíaco (aumenta el deseo y potencial sexual) no consumir en exceso porque puede dañar el hígado). **Ortiga** *Urtica Urens* (en agricultura ayuda a descomponer la materia orgánica compostada, controla nematodos, en forma de té estimula el crecimiento de las plantas), **Romero**, *Salvia rosmarinus* (planta medicinal y aromática utilizada para condimentar salsas y carnes). **Ruda**, *Ruta* (ayuda al proceso de digestión, para controlar la diarrea, reduce los dolores de cabeza, tiene efectos calmantes, relajantes,

etc; puede ser consumida en forma de infusión). (Y. Borja, comunicación personal, 9 de abril de 2020).

El resplandeciente sol se alzaba en el cielo azul, aquella tarde del 14 de marzo de 2020 en un incontenible y abismal confinamiento aún con el bozal en la boca y los pensamientos lógicos de las familias Afrodescendientes. La señora Ana Jureima Rengifo considera:

Es importante recuperar los saberes ancestrales en la producción agrícola porque a través de ello no se sobre-explotarían los recursos naturales ya que seríamos personas más naturales con conocimiento propio de nuestra comunidad la cual a través de prácticas acordes con el cuidado del medio ambiente nos llevarían a tener una seguridad alimentaria para cada una de las familias, es decir que volveríamos a la agricultura familiar para cosechar alimentos esenciales para la canasta familiar y buena nutrición. ¡vea! mire que mi abuela ya tiene 86 años de edad no le duele nada, hasta coge pala para limpiar las malas hierbas pero sabe a qué se debe... a la buena alimentación que ellos tenían, en ese entonces era sana y no se consumían productos mejorados, cuentan que hasta con un plátano asado tenían “podría ser el almuerzo”, ellos mismos lo producían de forma orgánica, en su época no tenían refrigeradores y lo que hacían en el caso de la carne era hacer un hueco en la tierra en la cual metían una tinaja o una olla con la carne salada y no se podría pero hoy día no se puede hacer esa gracia porque se descompone el producto. (A. Rengifo, comunicación personal, 14 de marzo de 2020).

Prácticas Ancestrales Agrícolas.

→ **Rotación de Cultivos: Consiste** en sembrar de forma alterna distintas especies de cultivos en un mismo lugar, permite al suelo recuperar nutrientes que han sido demandados anteriormente por las plantas. Se cultivaba Millo, Plátano, Frijol, Yuca luego Soya, Maíz y así sucesivamente. (A. Castillo, & O. Castillo, comunicación personal, 12 de abril de 2020).

→ **Cultivo Intercalado:** Se hace con el fin de obtener mayores rendimientos en la parcela, aumentar la diversidad de microorganismos en el suelo, repeler insectos plagas, en el caso de las leguminosas aportan nitrógeno al suelo. Es común ver en la zona cultivo de Tomate intercalado con Pepino. También Plátanos y Maíz, los campesinos lo hacen de forma empírica. Ver *imagen 14. Cultivo de Maíz y Plátano*. (Y. Usuriaga, comunicación personal, 15 de abril de 2020).

→ **Riego:** En sus pequeñas parcelas los campesinos contaban con aljibes o pozos profundos y de ahí extraían el agua para regar sus cultivos. De otro lado tenían en cuenta el calendario lunar y de este modo decidían que siembro establecer, pues sabían en qué época era invierno, verano; pero hoy día con los desórdenes ambientales esto se ha perdido porque el tiempo anda al revés, llueve en el mes que por tradición ha sido soleado y viceversa. (L. Castillo, comunicación personal, 15 de abril de 2020).

→ **Aplicación de ceniza a la raíz de los árboles:** Generada después de la quema de la leña, sometida a fuego. Ver *Imagen 16 Aplicación de ceniza al Árbol de Mamoncillo*. (D. Castillo, & E. Aponza, comunicación personal, 15 de abril de 2020).

→ **Aplicación de Orina a la raíz de los árboles:** Orina humana que pasado 1 día o varios es mezclada con agua y luego aplicada a los árboles para nutrirlos. *Ver Imagen 15 Aplicación de Orina.* (D. Castillo, & E. Aponza, comunicación personal, 15 de abril de 2020).

→ **Siembra Sobre Rastrojo:** Consiste en sembrar nuevos cultivos sobre el rastrojo del cultivo anterior, es decir que sobre este se hace un hueco en el cual se depositan las semillas. (Y. Castillo, comunicación personal, 15 de abril de 2020).

→ **Calendario Agrícola Lunar:** Consiste en la influencia de la luna sobre los cultivos agrícolas. (Y. Castillo, comunicación personal, 15 de abril de 2020).

→ **Mano de Obra Campesina:** Todas las labores llevadas a cabo para el mantenimiento del cultivo eran de forma manual, empleando palas, machetes, palín. Abonos orgánicos. (Y. Borja, comunicación personal, 15 de abril de 2020).

→ **Juetiar los árboles:** Consiste golpear con un rejo el árbol por varias veces. Más adelante se desglosa un poco más respecto al tema. (E. Aponza, comunicación personal, 15 de abril de 2020).

→ **Cercas Vivas:** Están se emplean alrededor de las parcelas donde se encuentran establecidos los cultivos, *Ver imagen 14 Cultivo de Maíz y Plátano*, en la cual se encuentran establecidos árboles de Matarratón, Mango, Guayaba. (E. Aponza, comunicación personal, 15 de abril de 2020).

Imagen 14

Cultivo de Maíz y Plátano



Nota: Hombre Afrodescendiente haciendo labores de limpieza con el azadón. Elaboración propia

Imagen 15

Aplicación de Orina



Nota: Niños aplicando Orina como fertilizante. Elaboración propia

La señora Emerinelda Aponza, de 76 años de edad, comenta sobre varios aspectos:

- El efecto positivo que tiene, Juetiar determinado árbol cuando nunca ha alcanzado obtener producción, ella comenta que esta es una práctica que la aprendió de sus padres y consiste en que una mujer primeriza, coja una rama de un árbol o algo parecido, luego juetee sobre el tronco repetidamente y con el tiempo se obtendrán los frutos.
- Otra técnica es la de aplicar orina a la raíz de un árbol que esté demorado en dar sus primeros frutos.
- La empleabilidad de las cenizas generadas a partir de la quema de leña en fogón, se utiliza para mejorar la calidad de los frutos, se aplica en la raíz del árbol de forma circular, ver *Imagen 16 Aplicación de ceniza al Árbol de Mamoncillo*. (E. Aponza, comunicación personal, 15 de abril de 2020).

Imagen 16

Aplicación de ceniza al Árbol de Mamoncillo



Nota: La ceniza que se aplica alrededor de la raíz del árbol tiene origen de la quema de leña.

Elaboración propia

En lo que respecta a la empleabilidad de Calcio a las plantas para el (Ecoagricultor, 2020), este elemento secundario tiene varias funciones:

A. Control de plagas y enfermedades: Es un elemento que no presenta complejidad al momento de aplicar en los huertos familiares, se utiliza para proteger a las plantas de ataques de plagas y enfermedades con la ceniza se puede combatir plagas como los caracoles, babosas, gusanos; de tal forma que se espolvorea alrededor del tallo de la planta en forma circular y una línea mucho más ancha para delimitar el paso a los cultivos. Asimismo la ceniza también puede espolvorearse en las partes de la planta que el hongo ha afectado ya sean tallos, hojas, flores o aplicado directamente como pasta en la zona afectada.

B. Como fertilizante para el suelo: Es una forma ecológica de fertilizar el suelo ya que permite mejorar la estructura del suelo y su fertilidad.

- Contiene elementos mayores como el potasio, favorece el crecimiento de los frutos, el follaje, en la fotosíntesis el K regula la apertura y cierre de estomas regulando la absorción de CO_2 ; es decir mejora la tolerancia ante la falta de agua en la planta.
- Estimula las bacterias que fijan nitrógeno en el suelo.
- Neutraliza la acidez del suelo.

De otro lado está el uso de Orina humana en agricultura, donde (*Orina como abono ecológico para la agricultura y jardinería*, n.d.) lo considera como un fertilizante orgánico que con el paso de los años ha cogido mucho auge en efecto contiene macronutrientes como el Nitrógeno (N), Potasio (k), y micronutrientes como Magnesio (Mg) y Calcio (Ca). Algunas recomendaciones a seguir son:

- Vigilar que la orina provenga de personas sanas.
- Dosis a aplicar.
- Evitar la aspersión para que no queden en el aire las partículas y no se desperdicie el nitrógeno.
- Incorporarlo a través de riego.

También se puede utilizar como fungicida.

Sistemas de siembra En Cultivos transitorios u Hortalizas.

EL señor Ovidio Castillo, agricultor de la zona en la actualidad narra lo siguiente:

Siembra directa: Este tipo de siembra consiste en poner la semilla en el sitio final tomando el distanciamiento oportuno entre una y otra semilla, depositando entre 2 o 3 semillas por hueco, el terreno debe estar bien preparado para que estas germinen bien y con buen vigor para lo cual se utiliza rastra manual, pala, barretón, trazado del terreno con hilo para que la siembra quede en línea, regaban con agua de los pozos, aunque también se tenía en cuenta las fases lunares, en la época de nuestros ancestros, se sembraba mucho el maíz y se decía que lo ideal era establecer la siembra en luna llena para obtener buena producción , los cultivos eran muy rentables, se sostenía el núcleo familiar, vivíamos bien, comíamos alimentos sanos porque no se utilizaban los químicos, se conservaban los microorganismos del suelo porque no se hacían quemadas,

se rotaban los cultivos si en una se sembraba Millo en la siguiente Soja o Maíz, hasta las gallinas de la casa se metían a los lotes sembrados y a su vez su excremento servía a las plantas de abono. En la actualidad cuento con una pequeña finca donde hay árboles de Cacao, Naranja, Mandarina, Plátano. (O. Castillo, comunicación personal, 16 de abril de 2020).

Tradiciones y costumbres de la comunidad

1. Creencias Ancestrales

Las creencias que actualmente se evidencian en la comunidad las narró, (L. Balanta & A. Rengifo, comunicación personal, 22 de mayo de 2020).

- A.** El cultivo de maíz debe ser sembrado en luna llena para que la planta de más mazorcas.
- B.** Cuando se observan golondrinas en el firmamento es porque se avecinan lluvias.
- C.** Durante la dieta hay que guardar 45 días para que no le entre pasmo a la mujer luego de dar a luz para lo cual se debe cuidar de los vientos, sereno y evitar los baños con agua fría.
- D.** Cuando la barriga de una mujer embarazada es redonda es porque tendrá una niña por el contrario si la barriguita parece un baloncito será un hombre.
- E.** Se piensa que la persona antes de morir recorre sus pasos y molesta a algunas personas para despedirse de este mundo.

F. Cuando un bebé presenta fiebre, borrachera, vómito, no come es porque tiene mal de ojo y si no se trata a tiempo puede ser mortal.

G. La mejor orientación para hacer siembras es de Norte a Sur ya que todo el día tiene o recibe luz, le sigue la orientación oriente que es donde la planta recibe el sol en la mañana. (L. Balanta & A. Rengifo, comunicación personal, 22 de mayo de 2020).

2. Las costumbres

Narrado por (A. Sandoval, comunicación personal, 22 de mayo de 2020).

A. Bunde: Se hace lo mismo que en el ritual funerario, solo que en este caso se emplea una tambora porque en él se baila y también se hacen improvisaciones con el nombre de la madre para hacer alusión al motivo de la partida.

B. Misa: Es una ceremonia realizada por la iglesia católica, los creyentes la hacen con el fin de evocar la muerte, resurrección etc. Ejemplo cuando una persona fallece a los 8 días o 15 se le hace una misa si no se llevó a cabo el novenario después de darle cristiana sepultura al difunto.

C. Novenario: Son ceremonias y ritos fúnebres, se lleva a cabo después de darle sepultura a un difunto, tiene una duración de nueve días, asisten personas allegadas y familiares.

D. Velorio: Se interpreta música tradicional por parte de varias cantoras o una, se reza desde la noche hasta al amanecer con las personas que

lo deseen, generalmente se velan en la sala, en el lugar se disponen sillas, carpas; al lado del ataúd flores además se le reparte a los asistentes café, agua de panela, aromática y hasta guaro. (A. Sandoval, comunicación personal, 22 de mayo de 2020).

3. Celebraciones ancestrales

Las costumbres y Celebraciones Ancestrales que prevalecen fueron narradas por las señoras (Y. Hidalgo & B. Sandoval, comunicación personal, 23 de mayo de 2020).

A. Semana Santa: Se celebra en el mes de abril o mayo, en esos días no se come carne de res pero se ora mucho, se ven películas de la historia de cristo, lamentablemente por la situación que estamos viviendo por el Covid 19 esta vez no se hizo como las otras veces donde salía mucha gente y se hacían las estaciones en algunas casas. Pero si preparamos champús, frijoles con pescado y repartimos a los familiares y amigos cercanos como es costumbre.

B. Día de los Reyes: Se celebra cada 6 de enero, (entre las personas se echan harina, hasta barro estos jóvenes locos, van al río, hacen su bituty).

C. La independencia de Colombia: Las personas sacan banderas afuera de la casa o si van en moto o carro las exhiben poniéndola en sus aparatos, lo mismo sucede el día de La batalla de Boyacá.

D. Día de la mujer: Se conmemora la lucha de la mujer trabajadora, cada 8 de marzo.

E. Día de la Madre, Día del Padre, Amor y Amistad: En estos días se dan regalos, se hacen almuerzos y cenas especiales, se baila y hasta se toma guaro.

F. Halloween: Se celebra todos los 31 de octubre los niños son disfrazados del personaje que más le guste y salen con sus padres o un adulto mayor a pedir dulces.

G. Día de las velitas: 7 de diciembre, se ponen velas o faroles en los andenes de las casas, son las que iluminan el camino de la concepción de la Virgen María.

H. Nochebuena: 24 de diciembre, época de reflexión, estar en familia, en las noches se les pone los regalos a los niños bien sea al lado de la cama o se los escondemos en algún lado para que ellos los busquen al despertar, los niños se ponen ropa nueva.

I. Año viejo: El 31 de diciembre, se limpia toda la casa con el fin de sacar todo el año viejo y recibir el año nuevo con vibras positivas, nos reunimos en familia a las 12 de la medianoche estamos todos para la bendición que da la abuela, algunos se comen 12 uvas para pedir un deseo por cada mes del año, tomamos champaña, hacemos comida y hasta nos echamos una rumba bien tuty como dicen los muchachos, se compran lentejas para asegurar que el próximo año haya abundancia en alimentos, usar ropa interior amarillo para atraer la buena suerte y se estrena ropa.

J. Año nuevo: 1 de enero, se hacen sancochos en muchas de las familias para seguir con la celebración del año nuevo o salen a pasear a algún

lugar con los niños. (Y. Hidalgo & B. Sandoval, comunicación personal, 23 de mayo de 2020).

4. Saberes ancestrales culinarios.

Narrados por (L. Balanta & Y. Borja, comunicación personal, 24 de mayo de 2020).

a) Coto de burro: Se pone a ablandar el arroz a fuego lento con un poco de agua luego se le agrega panela.

b) Arroz con leche: Es similar al coto de burro se ablanda el arroz, luego se le agrega leche líquida y en polvo, crema de leche y se deja hervir con clavos, canela, se le agrega un poco de azúcar o panela al gusto, al bajar de la estufa se sirve en platos hondos se le esparce un poco de coco molido y pasas.

c) Mazamorra: Se deja remojando el maíz con agua días antes de preparar para sacar el afrecho, se lava varias veces, luego se cocina en fogón de leña se le agrega leche, hojas de Caraño y azúcar. *Ver Imagen 17.*

Mazamorra.

Imagen 17*Mazamorra*

Nota: Se observa la Mazamorra lista para degustar. Elaboración propia

- d) Sango de maíz:** Es una sopa con maíz amarillo, papa picada, carne, tripa, aliños al gusto.
- e) Mondongo:** Sus ingredientes son tripa, pata, verduras como zanahoria, habichuela.
- f) Envueltos de maíz:** Se cocina el maíz amarillo con agua y ceniza de la que resulta después de hacer fogatas en los fogones por unas 3 horas, luego se lava con abundante agua, se muele, se le echa queso rallado, azúcar si lo prefiere; por consiguiente, se envuelve en hojas de la mazorca para poner a cocinar en agua, pasadas unas horas están listos para el consumo.
- g) Tamales:** Los ingredientes son zanahorias, arveja, papa guata, pimienta, tomate, pollo o carne de cerdo, sal, masa de maíz. Hojas de plátanos soasadas para envolver y cinchos para amarrar. Todo ello se pone a hervir con

abundante agua durante 2 horas en fogón de leña. *Ver Imagen 18. Tamal de pollo con carne de cerdo.*

Imagen 18

Tamal de pollo con carne de cerdo



Nota: Se observa un delicioso tamal con pollo, carne de cerdo, masa de tamal, zanahoria, arveja, pimentón etc. Elaboración propia

- h) Birimbí:** Se prepara con leche y maíz tiempo atrás era la comida que se encontraba en casa luego de llegar de estudiar.
- i) Sango de maíz:** Se hace con arroz con hogado de tomate, cebolla y si le echa encima.
- j) Sopa de arroz:** Es preparada con papas, tomate, cebolla, cilantro, ajo y arroz.
- k) Vinagre:** Para su preparación se necesitan plátanos guineos los cuales se dejan madurar bien, luego de ello se amasa bien y se vierte en un recipiente con tapa, se deja 3 días, luego con ayuda de un cernidor o colador se

hace presión para que suelte el jugo o sencillamente se pone la masa en el colador y se deja que el vinagre se escurra solo. Ver (*Imagen 20 Preparación del Vinagre*).

l) Rellenas de cerdo: Se preparan con la tripa del cerdo, albahaca morada, sangre del mismo cerdo, arroz si es el gusto, cilantro picado, sal al gusto.

m) Champús: Es muy apetecida por los pobladores de la zona se consume frío y su preparación es la siguiente: El maíz es cocinado en olla a presión o fogón de leña alrededor de 2 horas añadiendo hojas de naranjo agrio, ver (*Imagen 12. Árbol de Naranjo Agrio*), luego se deja reposar, se le pica piña, lulo, también se hace un melado de panela y se le agrega ver (*Imagen 8 Champús*).

n) Dulce Manjar Blanco: Su preparación se lleva a cabo en fogón de leña tradicional. Ver *imagen 19. Preparación de dulce Manjar Blanco*. Para su preparación se necesitan los siguientes ingredientes:

Arroz: $\frac{1}{2}$

Leche: 10 litros

Azúcar: 1000 gr

Panela: Se emplea poca para que de color a la preparación y no quede tan blanco el producto. *Ver Imagen 19. Preparación de dulce Manjar Blanco.*

Se deja remojando el arroz en agua horas antes de la preparación para que este ablande, luego en una paila grande vertimos la leche, el arroz, la azúcar y la panela, meneando con la cagüinga de forma constante para que no se pegue hasta que coja el color deseado y tenga la textura que la persona desee ya que algunas personas les gusta sueltico como el ariquepe y a otros más durito. (L. Balanta & Y. Borja, comunicación personal, 24 de mayo de 2020).

Imagen 19

Preparación de dulce Manjar Blanco



Nota: Dulce Manjar blanco dándole cagüinga Elaboración propia

Imagen 20

Preparación de vinagre



Nota: Colando guineos para extracción

de Vinagre Elaboración propia

5. Mitos

Según habitantes de la comunidad (L. Balanta & Y. Borja, comunicación personal, 24 de mayo de 2020). Se conocen los siguientes mitos.

A. Todos los días a las 4:00 am se escuchan los pasos de un caballo pero nunca se ve simplemente se escucha, tan así que una vez la señora Nubia asomo por la ventana y se privó.

B. Ruidos en el lugar conocido como el bajón de copa en horas de la noche muchas personas han sentido pesadez en el cuerpo, a veces hasta en bicicleta cuando han pasado por el lugar sienten el peso o se escuchan pasos en la finca.

C. Encontrar en la calle a la viudita, se comenta que es una mujer bonita que en ocasiones se sube a las bicicletas que tienen parrillas, por ende sienten su peso y cuando la ven luego pierden el rastro no saben que se hace o a donde va. (L. (L. Balanta & Y. Borja, comunicación personal, 24 de mayo de 2020)

6. Bailes Ancestrales

Narrado por (Y. Borja, comunicación personal, 24 de mayo de 2020).

Paso Doble: Es un baile en tipo de marcha el cual se baila alternando los pies, caminando, como si se estuviera desfilando.

Danza: En los tipos de danza comunes de la zona se mueve todo el cuerpo con sabrosura en especial el tronco, brazos, cintura y pecho acompañado de movimientos con los pies coordinándolas al tiempo las más famosas son el Mapalé, Currulao, Cumbia. El vestuario se compone de pañoleta, faldas largas. Ver *imagen 21 Vestido típico*.

Imagen 21

Vestido típico.



Nota: Niñas Afrodescendientes danzando música folclórica. Elaboración propia

Salsa: Baile popular donde las personas mueven todo el esqueleto o el cuerpo. (Y. Borja, comunicación personal, 24 de mayo de 2020).

Proyectos pilares de la casa de adoración de la vereda.

Luego de tener una idea a cerca de la cultura de las personas de la vereda Agua Azul, municipio de Villa Rica, se abre paso a exponer un poco sobre uno de los proyectos pilares de la Casa de Adoración ubicada en esta zona la cual busca:

Según (*Comunidad bahá'í presenta dedicación de la casa de adoración en Villarica – Periódico La Ultima*, n.d.), establecer un bosque nativo en el cual las personas puedan caminar, observar, conocer árboles como (Totumo, Morín, Cassia Fístula, Chiminango, Acacia Rosada) y plantas medicinales tales como (Acetaminofén) que en algún momento de la historia estuvieron presentes en la zona, pero a causa de diversos factores se han extinguido. Este lugar pretende preservar y compartir semillas o hijuelos con las personas en el momento que lo requieran. A continuación se hará una breve descripción de cada planta.

Totumo (*Crescettia Cujete*): es originario del Amazonas, tiene uso artesanal, ornamental y medicinal, los frutos se emplean para hacer jarabes. *Ver (imagen 22. Árbol de Totumo).*

Chiminango (*Pithecellobium dulce*): Es de origen nativo, uso ornamental y protege las cuencas. *Ver (imagen 23. Árbol de Chiminango).*

Morín: Es un árbol medicinal que contiene muchas vitaminas C, Hierro, polifenoles. *Ver (imagen 24. Árbol de Morín).*

Cassia Fístula: Es una planta ornamental, medicinal. *(Ver Imagen 25. Árbol de Cassia Fístula).*

Acacia Rosada: Se utiliza para dar sombra. *(Ver Imagen 26. Árbol Acacia Rosada).*

Acetaminofén: Es empleada en medicina tradicional para controlar dolor de cabeza, dolores abdominales etc. (Ver Imagen 27. Acetaminofén).

Imagen 22

Árbol de Totumo



Nota: Se aprecia el verde claro del Árbol de Totumo

Elaboración propia

Imagen 23

Árbol de Chiminango



Nota Se aprecia el verde intenso: Árbol de

Chiminango .Elaboración propia

Imagen 24*Árbol de Morín*

Nota: Árbol de Morín en crecimiento

Elaboración propia

Imagen 25*Árbol de Cassia Fístula*

Nota: Árbol de Cassia Fístula en crecimiento

Elaboración propia

Imagen 26

Árbol Acacia Rosada



Nota: Acacia Rosada da sombra

Elaboración propia

Imagen 27

Acetaminofén



Nota: El Acetaminofén se caracteriza por su fuerte olor

Elaboración propia

Conversatorios participativos sobre agroecología con la comunidad.

A causa de la propagación del covid 19 a nivel mundial se ha incrementado el teletrabajo, lo cual ha ocasionado un aumento en la realización de foros virtuales desde casa con la finalidad de cuidar la salud y derecho a la vida de las personas, permitiendo aprovechar las ventajas que brindan las herramientas informáticas y la conexión a internet para participar de aquellos encuentros que en suma resultan de gran interés para enriquecer y fortalecer nuestros conocimientos a través de aquellas experiencias que los participantes comparten en cada una de las diferentes fechas planteadas por los moderadores. Ya que esta crisis ha permitido aterrizar un poco para reflexionar en aspectos e interrogarnos así mismo cuestionándonos con preguntas como: ¿Quiénes somos?, ¿Dónde estamos? ¿Y para dónde vamos?, es en ese momento, donde la realidad muestra la importancia de recuperar la Soberanía Alimentaria en los pueblos y los saberes ancestrales aplicados a la agricultura. Para ello se tuvo en cuenta las siguientes apreciaciones dadas por agricultores, emprendedores y personal con amplia trayectoria en los temas de diálogos rurales: (A. Castillo, comunicación personal, 29 de junio de 2020).

En primer momento, en el foro realizado el día 29 de Junio de 2020 Economía solidaria frente a la crisis, por medio de la transmisión en vivo en la página ((6) *Economías transformadoras* / Facebook, n.d.), se expusieron puntos claves para comprender el papel de la economía solidaria frente a la crisis que actualmente enfrenta el mundo por la pandemia, en donde se identifican factores que afectan la economía entre los cuales se mencionaron; el comercio, dificultad en transporte, cierre de instituciones educativas entre otras entidades. A partir de ahí se entiende que todo

el personal debe tener cuidado y acatar indicaciones dadas por la secretaría, para gozar de buena salud en especial el adulto mayor ya que cuentan con la edad propensa al ataque del virus, por ende tiene prevalencia de atención en cualquier lugar a donde se dirijan. Debido a ello casi toda la población está experimentando momentos de incertidumbre, desánimo, miedo. Pero aun así hay un número reducido de personas que se han convertido en luz para iluminar el camino de otros mostrando las distintas formas de afrontar de manera conjunta la situación con propuestas tales como:

- Trabajar desde un enfoque local ya que este permite distribuir lo producido por los campesinos en el territorio, darle valor y consumir más fresco.
- Recuperar la soberanía alimentaria, permite reducir los gastos económicos para las familias ya que será para autoconsumo y a su vez incentiva el intercambio local, reducción en el uso de transporte lo cual indica menos contaminación, aunque también permite aplicar prácticas agroecológicas para el cuidado del medioambiente.
- Permite el llamado “Trueque”, es decir el intercambio de bienes o productos entre campesinos o asociaciones, incentiva el mercado local, ayuda a que la gente se encuentre e involucren personas jóvenes.
- Intercambio de experiencias y saberes.
- Fortalecimiento de capacidades organizativas, tecnológicas.

Con las pautas mencionadas anteriormente y el producir conocimiento junto con las comunidades todas las personas de forma colectiva aprenden, muestran lo que saben y enriquecen el mismo saber para transformar el mundo actual. Se comenta que

anteriormente no había vías carreteables, la producción se realizaba sin necesidad de aplicar productos agrotóxicos aunque también era comercializada en la comunidad. Se nutrían de forma saludable, lo que les permitía alargar la vida de los individuos; de otro lado es importante destacar los aspectos o ventajas a considerar con la empleabilidad de dichas prácticas las cuales engloban lo siguiente:

- Resistencia ante el modelo político “capitalista” implementado en el país.
- Conocer el caminar de la luna, el tiempo.
- Conservar las semillas nativas y potencializarlas.
- Salvaguardar la permanencia e identidad en la región.
- Compartir semillas, saberes. (A. Castillo, comunicación personal, 29 de junio de 2020).

En segundo momento, el día 24 de Julio, se genera un conversatorio llamado Tejiendo Soberanías del Campo al Plato por medio de la plataforma virtual ((4) *Red Nacional en Democracia y Paz | Facebook*, n.d.), el cual hace énfasis en Soberanía Alimentaria y Seguridad Alimentaria, para lo cual se hizo necesario comprender de manera inmediata el término de Inseguridad Alimentaria y entenderlo como el estado de malnutrición, desnutrición, hambre y pobreza extrema que puede sufrir un individuo. Este flagelo puede ser mitigado por medio de la conformación de asociaciones como por ejemplo aquellas asociaciones de mujeres a las que se les puede suministrar insumos como; gallinas, peces, vacas, semillas de hortalizas para implementación de los huertos, de este modo producir para ellos mismos y el restante ofertar directamente

al consumidor, lo que conlleva a generar ingresos para la sustentabilidad de las familias, mejorar la calidad de vida de las mismas. Entonces mientras haya semilla, hay diversidad y por ende Soberanía Alimentaria. También cabe resaltar que el emprendimiento rural de las mujeres a cobrado mucha importancia en la actualidad porque a través de ello se ha logrado generar empleos y que estas tengan un poco de independencia en cada uno de sus hogares a través de la iniciativa propia para obtener ingresos económicos y a su vez conseguir área para llevar a cabo el establecimiento de cultivos de hortalizas, Aromáticas. (A. Castillo, comunicación personal, 24 de julio de 2020).

En tercer momento, realice la participación en ponencias - I SIMPOSIO INTERNACIONAL Y IV SIMPOSIO NACIONAL DE DESARROLLO RURAL, AGROECOLOGIA Y SOSTENIBILIDAD: Territorios para el buen vivir, (Soberanía Alimentaria y Saber Ancestral Completo - YouTube, n.d.). Con el objeto de apropiar conocimientos enfocados con el desarrollo rural, la agroecología y la sostenibilidad los cuales ´permitan originar un debate para reflexionar acerca del territorio y el buen vivir. (A. Castillo, comunicación personal, 5 de octubre de 2020).

En cuarto momento, Participe en el Encuentro Departamental de Semilleros de Investigación - EDESI 2020, (Soberanía Alimentaria y Saber Ancestral Completo - YouTube, n.d.). Con el fin de compartir mi experiencia llevada a cabo durante el desarrollo de mi tesis para optar por el título de Agrónoma y de este mismo modo presenciar las ponencias de los otros participantes. (A. Castillo, comunicación personal, 25 de septiembre de 2020).

De otro lado durante la ejecución del proyecto se generaron gastos en compra de semillas, viaje, materiales y se incluyeron otros costos los cuales son pertinentes tenerlos en cuenta para su buen funcionamiento los cuales se desglosan a continuación en la. *Tabla 3. Presupuesto.*

Tabla 3.

Presupuesto

RECURSO	DESCRIPCIÓN	PRESUPUESTO
1. Equipo Humano	Asistencia técnica de estudiante con conocimiento en producción de hortalizas y núcleo familiar.	3.800.000
2. Equipos y Software	Computador y Software	2.500.000

3. Viajes y Salidas de Campo	Salidas para compra de semillas	25.000
-------------------------------------	---------------------------------	--------

4. Materiales y suministros	Costo de semillas, hilo o alambre dulce, tierra.	95.000
------------------------------------	--	--------

5. Bibliografía	Mercado Libre. (2019). Tomado de https://listado.mercadolibre.com.co/hogar-muebles/jardin-exteriores/jardineria/semillas/semillas-lechuga	No aplica
------------------------	--	-----------

TOTAL		\$6.420.000
--------------	--	--------------------

Actividades y resultados

a) Adecuación de recipientes para siembra de semillas.

Se emplearon materiales reciclados de los hogares como materas, botellas plásticas tipo PET, galones, los dos últimos en mención fueron cortados de forma horizontal y vertical, realizando pequeños agujeros en la parte inferior de los mismos para permitir el drenaje de agua ya que es una forma de evitar encharcamiento y por ende la pudrición de la semilla.

Imagen 28

Adecuación de galones con adultos



Nota: Mujeres cortando galones

Elaboración propia

Imagen 29

Adecuación de botellas con niños



Nota: Cortando botellas plásticas

Elaboración propia

b) Recolección de materia orgánica.

Fue necesario que mujeres de los hogares se dirigieran en mi compañía a una de las fincas tradicionales que aún prevalecen en la vereda Agua Azul Villa Rica, para obtener el residuo local generado a partir de los restos de cosecha comúnmente llamado compost de Cacao.

Según (INTA, 2007), El compost de Cacao es un residuo local realizado en la misma plantación, en donde se utilizan cáscaras de mazorca de cacao, hojarasca seca, que después de estar bajo diferentes condiciones ambientales sufre un proceso de descomposición. Los restos son depositados en un lugar plano, rodeado con guadua para no permitir que el montón se derrumbe.

Imagen 30

Recolección de residuo local de Cacao



Nota: Recolección de cascarilla de Cacao descompuesta siendo necesario contar con pala y balde para extraer el sustrato del suelo. Elaboración propia

Imagen 31

Herramientas para recolección de Residuo local



Nota: Se muestra físicamente la pala y el balde. Elaboración propia

Para recoger el residuo local conocido como compost de Cacao fue necesario contar con pala, balde.

Algunos campesinos de la comunidad como Balanta (2020). Manifiestan que:

“Anteriormente nuestros abuelos o padres veían un árbol de Cachimbo podrido en

algún lugar y hacían que nosotros los lleváramos para depositarlo en un determinado lugar junto con la cascarilla de Cacao que resultaba después de la cosecha de los frutos con el fin de producir abono para aplicar a los cultivos.” (O. Balanta, comunicación personal, 26 de mayo de 2020).

c) Extracción de semillas.

Los Tomates Cherry empleados para extracción de semilla fueron suministradas por el profesor de la Unad Paulo Andres Castro León, Finca Agroecológica El Oasis, vereda El Turco- Santander de Quilichao.

Los hijuelos de limoncillo, hierbabuena y acetaminofén fueron suministradas por la señora Yaneth Borja empleada de la Casa de Adoración Bahai´s ubicada en la vereda Agua Azul- Villa Rica.

- 1. Extracción de Tomate Cherry:** Se utilizó un cuchillo para partir el tomate, luego se vierten las semillas con mucílago en un colador haciendo presión para quitarlo totalmente, luego se deja secar bajo la sombra para el día siguiente hacer la siembra. *Ver imagen 33 Extracción de semillas de tomate Cherry.*
- 2. Extracción de limoncillo:** Con ayuda de una pala se sacaron los hijuelos de limoncillo para sembrarlos en los hogares de la comunidad. *Ver imagen 32. Extracción de hijuelos de Limoncillo.*
- 3. Extracción de hierbabuena:** se sacó con ayuda de las manos. *Ver imagen 7.*

Imagen 32

Extracción de hijuelos de Limoncillo



Nota: Sacando hijuelos de limoncillo con una pala

Elaboración propia

Imagen 33

Extracción de semillas de Tomate cherry



Nota: Colando semillas de Tomate Cherry

Elaboración propia

Imagen 34

Extracción de hierbabuena



Nota: Extracción de hierbabuena para resembrar en los hogares. Elaboración propia

d) Siembra de semillas.

Imagen 35

Siembra de Tomate Cherry y Pepino



Imagen 36

Siembra de otras hortalizas con niños



Nota: Siembra de semillas en cartones de huevo

Nota: Siembra de semillas en galones a la mitad

Elaboración propia

Elaboración propia

Imagen 37

Siembra de otras hortalizas con personas adultas.



Nota: Siembra de semillas de hortalizas en galones partidos a la mitad

e) Elaboración de Compost a partir de residuos sólidos generados en la cocina.

Los restos de cocina empleados para obtener abono orgánico fueron: hojarasca secas encontradas en la finca tradicional; cáscaras de papa, tomate, plátano, cebolla, zanahoria, zapallo, lulo, tallos de cilantro, cáscaras de huevo, etc. La composta se llevó a cabo en un recipiente de plástico, el cual fue integrado por una capa de tierra, luego una capa de restos vegetales por consiguiente una capa de hojarasca seca, este proceso se hizo hasta conseguir que el recipiente se llenará, el método de aireación

utilizado fue el aeróbico (entrada de oxígeno), en el cual se remueve la mezcla 2 veces por semana.

Primeramente se tuvo una cantidad apropiada de residuos sólidos de cocina ya que estos son fundamentales para el aporte de materia orgánica, microorganismos y minerales que sometidos a condiciones de aireación permiten la producción de reacciones que ayudan a su descomposición en el cual intervienen una gran variedad de microorganismos los cuales se encargan de romper desde las moléculas más simples hasta las más complejas para conseguir el compost, siendo este un proceso natural. (Alcolea & González Barcelona, 2000).

Imagen 38

Preparación de compost.



Nota: Se agrega una capa de tierra, luego restos de cocina, hojarasca y así sucesivamente hasta llenar el balde. Elaboración propia

f) Implementación de huertas.

En cada hogar se sembraron hortalizas de Tomate Cherry, Pepino Cohombro, Lechuga y Plantas Aromáticas como Cilantro, Hierbabuena, Albahaca, Espinaca, Limoncillo.

Imagen 39

Elaboración de etiquetas para identificar hortalizas



Nota: Realización de etiquetas para identificar las variedades de hortalizas y aromáticas. Elaboración propia

Imagen 40

Construcción de huerta familia Hidalgo



Nota: Implementación de huerta con niños. Elaboración propia

Imagen 41

Construcción de huerta familia Borja



Nota: Implementación de huerta entre niña y adulto. Elaboración propia

Imagen 42

Modelo de huerta hogar familia Hidalgo



Nota: Se evidencia diversidad en hortalizas y aromáticas en la huerta familia Hidalgo. Elaboración propia

Imagen 43

Modelo de huerta familia Rengifo



Nota: Se evidencia diversidad en hortalizas y aromáticas en la huerta familia Rengifo. Elaboración propia

Imagen 44

Modelo de huerta familia Borja



Nota: Se evidencia diversidad en hortalizas y aromáticas en la huerta familia Borja. Elaboración propia

Imagen 45

Modelo de huerta familia Balanta



Nota: Se evidencia diversidad en hortalizas y aromáticas en la huerta familia Balanta. Elaboración propia

Imagen 46

Experiencias en saberes



Nota: Mujeres Afrodescendientes compartiendo las *experiencias en saberes*. *Elaboración propia*

Labores realizadas

A. Riego: Las plantas se regaban cada dos o tres días de acuerdo a las condiciones ambientales del lugar. (Y. Borja, comunicación personal, 22 de junio de 2020).

Imagen 47

Riego

Imagen 48

Poda

Nota: Regando las plantas. Elaboración propia

Nota: Realizando poda al Tomate. Elaboración propia

B. Poda: Se realizó poda de formación a las plántulas de Tomate Cherry y Pepino Cohombro despunte para mejorar el desarrollo, facilitar las labores, aumentar la producción de las plantas pero a su vez prevenir la aparición de plagas o enfermedades a causa de la abundancia en hojas. Se emplearon tijeras de poda. (Y. Borja, comunicación personal, 22 de junio de 2020).

C. Control de Maleza: Erradicación de arvenses con el fin de quitar las malas hierbas de las plantaciones. (L. Balanta, comunicación personal, 24 de junio de 2020).

D. Abono: Se realizó a partir de la compostera realizada por los hogares de forma aeróbica (presencia de oxígeno). Pasados los 2 meses estuvo listo para aplicar a las plantas en horas de la mañana en algunos hogares y otras al atardecer. *Ver imagen 49 Aplicación de abono.* (A. Castillo & Y. Borja, comunicación personal, 22 de junio de 2020).

Imagen 49*Aplicación de abono*

Nota: Se logra ver el balde que contiene el abono el cual es aplicado a las plantas de forma radicular.

Elaboración propia

E) Cosechas: Las familias lograron cosechar Cilantro, Lechuga, Tomate Cherry, Tomate Santa Clara, Tomate Chonto, Albahaca, Pepino Cohombro, Perejil, Cilantro, Hierbabuena, Limoncillo.

Imagen 50*Cosecha de Cilantro hogar Balanta**Nota:* Recolección de Cilantro para consumo

. Elaboración propia.

Imagen 51*Cosecha de Tomate Cherry Hogar Balanta**Nota:* Recolección de Cilantro para consumo

Elaboración propia

Imagen 52

Cosecha de Lechuga hogar Rengifo



Imagen 53

Cosecha de Albahaca y Cilantro hogar Borja



Nota: Cosechando hojas de Lechuga hogar Rengifo

Nota: Cosechando Albahaca y Cilantro hogar

Fuente Propia

Borja. Fuente Propia

Otras actividades que se están implementando para fertilizar las plantas de forma natural se mencionan a continuación:

I) Fertilizantes y Biopreparados.

A) Té de Plátano: Para (*Té de plátano o banana para que tus plantas se llenen de flores y frutos, n.d.*), es un fertilizante natural casero, que se emplea para aumentar la cantidad de flores y frutos en una planta, el té se elabora después de depositar en un recipiente, 4 cáscaras de plátanos partidos en pequeñas partes en 1 litros de agua, luego se deja hervir por un tiempo

aproximado de 15 minutos. Dejamos reposar, posteriormente colamos y en el momento que se desee fertilizar anexamos a la preparación 3 litros de agua. Ver *Imagen 54 Preparación Té de Plátano*.

Imagen 54

Preparación Té de Plátano



Nota: Cascaras de plátano hervidas con agua. Fuente Propia

B) Té de Cascaras de Papa: Según (*CÓMO USAR LA PIEL DE LA PAPA COMO ABONO – Papa Chile, n.d.*), tiene alto contenido en potasio, estos fertilizantes los podemos aplicar cada quince días lo esencial radica en preparar la cantidad que se desea utilizar, su preparación se hace igual que la del té de plátano, pueden ser conservada hasta 8 días más en refrigerador pero lo ideal

es aplicarla al instante. Contienen nutrientes como Potasio, Fósforo, Hierro, Calcio, Azufre y Cobre. Ver *Imagen 55. Preparación Té de Papa.*

Imagen 55

Preparación Té de Papa



Nota: Cascaras de papa hervidas con agua. Fuente Propia

C) Pieles de Cebolla Cabezona: Para (*ABONO CASERO CON PIEL DE CEBOLLA - ECOLÓGICO Y GRATIS - CULTIVO PASO A PASO*, n.d.) estas plantas sirven para alimentar las plantas en crecimiento, mejorar la floración y fructificación. Se puede preparar con unos 3 o 5 puñados picados, añadimos en una botella 1 litro de agua, se tapa y deja reposar por 1 día, luego colamos con un filtro o colador, se aplica directamente a las plantas cada 15 o 20 días. Contienen nutrientes como Fósforo, Hierro, Cobalto, Magnesio, Bromo, Calcio,

Silicio, Cobre, Azufre, Zinc, Potasio, Níquel, Yodo, Cloro. Ver Imagen 56.

Preparación De Té Con Piel de Cebolla.

Imagen 56

Preparación De Té Con Piel de Cebolla



Nota: Piel de Cebolla hervidas con agua. Propia

Imagen 57

Té de Cebolla, Papa y Plátano luego de ser Colados



Nota: Biopreparados listos para aplicar. Propia

D) Biopreparado a base de ajo: Se emplea para prevenir la presencia de insectos plagas como Arañita Roja, Mosca Blanca, Oruga, Chinchas, su preparación se hace a partir de 5 dientes de ajo molido o machacado por 1 litro de agua, se deja aproximadamente por 24 horas esta mezcla, luego se cuela y está lista para usar en las plantaciones. Se aplica de forma foliar 1 vez por semana. *Ver imagen N. 58 Biopreparado con Ajo.*

Imagen 58

Biopreparado con Ajo



Nota: Biopreparado listo para aplicar. Fuente Propia

Imagen 59

Abono



Nota: Abono listo para aplicar. Fuente Propia

II) Otras Hortalizas, Plantas Medicinales y Condimentarías

Entre las otras hortalizas implementadas en el huerto se pueden mencionar: Pimentón, Cebolla Cabezona, Tomate Chonto las semillas de estas fueron extraídas del fruto consumido en los hogares y la de Cebolla Larga fue a través de la compra de semilla en sobre y de la misma planta que se consume.

- **Pimentón:** Plántulas de aproximadamente 29 días. *Ver Imagen 60.*

Pimentón.

Imagen 60

Pimentón



Nota: Plantas de Pimentón germinadas en botella plástica. Fuente Propia

- **Tomate Chonto:** Plántulas de 27 días *Ver Imagen 61: Tomate Chonto.*

Imagen 61

Tomate Chonto



Nota: Plántulas de Tomate en desarrollo vegetativo. Fuente propia

- **Cebolla Cabezona:** Plántulas de 2 meses, observar Imagen 62.
Cebolla Cabezona.

Imagen 62*Cebolla Cabezona*

Nota: Cebolla en pleno desarrollo vegetativo. Fuente propia

- **Cebolla Larga:** Se sembró directamente en el suelo el día 14/Junio/2020, tiene aproximadamente 3 días de siembra hasta el presente día 17/Junio/2020. *Ver Imagen 63. Cebolla Larga.*

Imagen 63*Cebolla Larga*

Nota: Visualización de terreno sembrado con Cebolla Larga. Fuente propia

En la *Imagen N. 64 Cebolla larga*, se observan plantas de Cebolla Larga en su proceso de desarrollo fisiológico con aproximadamente 30 días.

Imagen 64

Cebolla larga



Nota: Plántulas de Cebolla Larga en maceta. Fuente Propia

- **Perejil:** Sembrado en macetero reciclado, las familias lo cosechan en la medida que lo requieran de este mismo modo lo hacen con otras hortalizas, se emplea como condimento para dar sabor a las comidas, en especial para el sancocho. Ver *Imagen 65 Perejil*

Imagen 65*Perejil*

Nota: Hojas de perejil listas para consumo. Fuente propia

- **Oreganón, *Plectranthus amboinicus*:** En culinaria se emplea para sazonar los alimentos que preparan las familias afrodescendientes. Ver imagen N. 66 Oreganón. También es llamado Orégano Cubano, Menta Mexicana, Tomillo Español; en la salud sirve para combatir molestias como dolor en la garganta, molestia en los senos; en culinaria se utiliza para preparar pizza, carne, pescados, ensaladas, etc.

Imagen 66

Oreganón



Nota: hojas medicinales y condimentaría listas para consumo. Fuente propia

III) Aplicación de Cicatrizante de Café en planta podada.

Aplica el residuo del café donde se hizo la herida a la planta de Tomate Cherry y Pepino Cohombro con el fin de prevenir el ataque antifúngico. *Ver Imagen 67.*

Aplicación de Cicatrizante de Café.

Imagen 67

Aplicación de Cicatrizante de Café



Nota: Aplicación de Café en las heridas de la planta ocasionada por la poda. Fuente propia

IV) Adecuación y siembra en otros espacios:

Las familias motivadas en la implementación del proyecto decidieron buscar otros espacios para sembrar semillas las cuales fueron extraídas de frutos sanos que consumieron en sus hogares, plántulas de Tomate Chonto y Pimentón. *Ver imagen 69. Siembra en otros espacios.*

Imagen 68*Adecuación en otros espacios***Imagen 69***Siembra en otros espacios*

Nota: Se quita todo el material innecesario del suelo. Nota: Se lleva a cabo la planeación.

Fuente propia.

Fuente propia

V) Producción de Tomate Chonto en otros espacios:

Se observa plantación de tomate de la familia Hidalgo de dos meses con frutos grandes y sanos. *Ver imagen 70 Producción de Tomate Chonto en otros espacios.*

Imagen 70

Producción de Tomate Chonto en otros espacios



Nota: Se observan frutos verdes en la planta de Tomate. Fuente propia

VI) Uso de hortalizas como suplemento alimentario para conejos.

Las lechugas fueron de gran importancia debido a que en uno de los hogares, hay conejos. A ellos les encanta consumirla y a la niña Davi Yanela Castillo Borja le encanta alimentarlos. *Ver Imagen 71. Lechuga como suplemento alimenticio para conejos.*

Imagen 71

Lechuga como suplemento alimenticio para conejos



Nota: Conejos consumiendo Lechuga. Fuente Propia

VII) Uso de hortalizas en culinaria.

Las familias involucran en su alimentación el consumo de ensalada como suplemento diario por su rico sabor y nutrición balanceada la cual aporta fibra, minerales, vitaminas, en especial les gusta mucho combinar vegetales como: Lechuga Simpson, Tomate Chonto, Santa Clara Cherry; Cilantro, Perejil, Pepino, Albahaca en los sancochos y Hierbabuena en forma de Té. Ver *Imagen 72. Hortalizas en culinaria.*

Imagen 72

Hortalizas en culinaria



Nota: Ensalada con hortalizas. Fuente Propia

VIII) Semillas de Mandarina:

Plantas de Mandarina con 1 mes de ciclo vegetativo al 21 de agosto de 2020.

Ver *Imagen 73 Plantas de Mandarina*. Para la realización de este proceso se llevaron a cabo los siguientes procedimientos:

- ❖ Seleccionar una mandarina con las mejores características físicas y libres de plagas.
- ❖ Extraer las semillas del fruto.
- ❖ Dejarlas secar bajo la sombra.
- ❖ Pelar las semillas con las manos, cuidado de no dañarlas.
- ❖ Siembra en maceta.

❖ Riego.

Imagen 73*Plantas de Mandarina*

Nota: Plántulas de Mandarina en proceso de crecimiento. Fuente propia

Conclusiones

- La escasez de tierra influyó de manera considerable en la pérdida de Saberes Ancestrales relacionados con la Soberanía Alimentaria, lo cual generó cambios en la cultura de la zona, incentivo a la violencia, el ingreso de tecnología, maquinaria agrícola que a su vez provocó el desplazamiento de campesinos a otros sectores de la economía.
- El compartir e impartir experiencias facilitó el trabajo colectivo entre los adultos jóvenes integrantes de los hogares y adultos mayores para el reconocimiento en saberes relacionados con la Soberanía Alimentaria y el saber ancestral.
- La construcción de huertas bajo los principios de los hogares afrodescendientes garantiza la seguridad alimentaria libres de contaminantes nocivos para la salud y medio ambiente.
- Los registros fotográficos permitieron visualizar las narrativas de la comunidad.
- Empíricamente nuestros abuelos empleaban prácticas de conservación de suelo y medio ambiente. Para realizar sus siembras utilizaban pala, azadón, rastrillo de mano, semillas nativas.
- Cada familia tuvo iniciativa propia para producir sus propios alimentos y fertilizar empleando abono a partir de residuos sólidos de cocina, Ceniza, Té de plátano, Té de papa y Té de cebolla.

- Las familias comprenden el objetivo del trabajo y en la actualidad obtienen sus propias semillas y comparten con los otros hogares la producción.
- Los hogares tienen sus orígenes de familias afrodescendientes dedicadas al campo y sus labores por ende son conocedoras de prácticas ancestrales y Soberanía Alimentaria.
- Se logró implementar huerto en azotea.

Glosario ancestral propio de la comunidad de agua azul, villa rica- cauca

Afrecho: Toda la pelusita que resulta luego de remojar el maíz.

Aparato: Se llama así a los medios de transporte como carros o motos.

A pata: Andar a pie o dirigirse caminando de un lado a otro.

Bituty: Preparar alimentos para el consumo.

Cagüinga: Se emplea para menear o batir preparaciones comúnmente en fogón de leña.

Carrilera: Son dos tropas que se hacen las mujeres afrodescendientes por cultura en su cabeza, como forma de peinarse cada lado de la cabeza.

Chévere: Conocido como algo muy agradable o buenísimo.

Cincho: Son las hojas secas que una vez secas se cortan del tallo de las plantas de plátano.

Doliente: Que encierra algún dolor o aflicción.

Enestico: Se entera de forma inmediata.

Guaro: Bebidas alcohólicas como el Aguardiente blanco o de Caña, Ron, Whisky.

Juetiar: Golpear con el rejo.

Leña: Se obtiene de los árboles o arbustos que están secos y sirven para dar fuego.

Niñitos que van levantando: Se les llama así a las nuevas generaciones de niños que se están creciendo y se están formando.

Patio: Es el espacio que se encuentra disponible en la parte de atrás o delante de las casa y se encuentra al descubierto para llevar a cabo cualquier actividad.

Rastrojo: Son los restos de cosecha que quedan en la parcela, luego del corte de un determinado cultivo.

Rejo: Es una tira de cuero que se emplea para castigar a las personas cuando no obedecen a alguna petición.

Rumba: Baile popular afrocubano de ritmo alegre que se ejecuta acompañado de instrumentos de percusión.

Semillas Nativas: Son semillas propias de una comunidad las cuales han sido adaptadas a sus tierras y ambiente.

Sise: Afirmación.

Tinaja: Es una vasija grande de barro, mucho más ancha por el medio que por el fondo y por la boca, la cual se empleaba para almacenar agua o productos como carne.

Tuty: Pasarla bien, divertirse, sentirse a gusto.

Trueque: Intercambio de bienes o productos como el Cacao, Maíz, Plátano, Yuca, etc.

Glosario técnico

Arvense: Comúnmente llamada mala hierba, maleza o monte es una planta silvestre que crece impidiendo el desarrollo normal de otras especies.

Antifúngico: Evita el desarrollo de hongos, los destruye o detiene su crecimiento.

Biopreparado: Sustancia a base de hortalizas o sus cáscaras para prevenir el ataque de plagas en los cultivos.

Diferir: Aplazar, dicho de una persona o de una cosa: Distinguirse de otra.

Dumping: Práctica comercial de vender a precios inferiores al costo, para adueñarse del mercado, con grave perjuicio de este.

Fungicida: Sustancia empleada para destruir los hongos parásitos que causan enfermedades o daños a las plantas.

Homogeneización: Tratamiento al que son sometidos algunos líquidos, especialmente la leche, para evitar la separación de sus componentes.

Inanición: Es ocasionada por la extrema debilidad física provocada por la falta de aliento.

Inéditos: Escrito y no publicado.

Globalización: Tendencia de los mercados y de las empresas a extenderse, alcanzando una dimensión mundial que sobrepasa las fronteras nacionales.

Latifundio: Se considera una hacienda agrícola de gran extensión que pertenece a un solo propietario.

Nutrientes: Son aquellos que las plantas requieren en grandes o pequeñas cantidades a los cuales se les llama macronutrientes o micronutrientes y son esenciales para su buen desarrollo fisiológico.

Pesquisas: Es una investigación que se hace de una cosa para descubrir o averiguar algo.

Prácticas agroecológicas: Son las que contribuyen a la sustentabilidad de los agroecosistemas.

Sembradío: Es el terreno destinado para sembrar.

Teletrabajo: Según la Ley 1221 de 2008 (Decreto reglamentario 0884 de 2012) el Teletrabajo es una forma de organización laboral que consiste en el desempeño de actividades remuneradas o prestación de servicios a terceros utilizando como soporte las tecnologías de información y comunicación para el contacto entre el trabajador y la empresa, sin requerirse la presencia física del trabajador en sitio específico de trabajo.

Referencias

ABONO CASERO CON PIEL DE CEBOLLA - ECOLÓGICO Y GRATIS - CULTIVO

PASO A PASO. (n.d.). Retrieved June 3, 2020, from

<https://www.cultivopasoapaso.com/abonos-caseros/abono-casero-con-piel-de-cebolla-ecologico-y-gratis/>

AGRICULTURA: AGRICULTURA EN ROMA. (n.d.). Retrieved April 4, 2020, from

<http://agricultura03.blogspot.com/p/agricultura-en-roma.html>

Alcolea, M., & González Barcelona, C. (2000). *(No Title)*.

Arrobas, Marianela, et al. *Mitos africanos para pensar: un inicio a la filosofía*, Editorial Maipue, 2017. ProQuest Ebook Central, pp 18-28

Barrera Bassols, Narciso (2020) La Agroecología un pensamiento crítico - YouTube.

(n.d.). Retrieved April 16, 2020, from

https://www.youtube.com/watch?v=s6GK_6r5QCA&feature=youtu.be

Barrera Bassols, Narciso (2020) Las agroecologías y las Memorias Bioculturales de los pueblos ancestrales - YouTube, n.d.)

Barrera Bassols, Narciso (2020) Las agroecologías y las representaciones simbólicas de los pueblos - YouTube. (n.d.). Retrieved April 16, 2020, from

https://www.youtube.com/watch?v=ETOk_XIZtsY&feature=youtu.be

Barrera Bassols, Narciso (2020) Las agroecologías situadas - YouTube. (n.d.).

Retrieved April 16, 2020, from

<https://www.youtube.com/watch?v=HFUmJcHn5Cg&feature=youtu.be>

Boockhin, M. (1991). *Ecología libertaria*.

cartilla-afronortecaucana-baja-.pdf. (n.d.). Retrieved April 3, 2020, from

<https://docs.google.com/viewerng/viewer?url=http://semillas.org.co/apc-aa-files/646667686c706a6967f1646c66676b64/cartilla-afronortecaucana-baja-.pdf>

Castro, M. (2019). *Azoteas verdes : características, tipos, beneficios, desventajas -*

Lifeder. <https://www.lifeder.com/azoteas-verdes/>

Colombia, G. de. (2019). REPUBLICA DE COLOMBIA DECRETO 2811 DEL 18 DE

DICIEMBRE DE 1974. Por el cual se dicta el Código Nacional de Recursos

Naturales Renovables y de Protección al Medio Ambiente. EL PRESIDENTE DE

LA REPUBLICA DE

COLOMBIA.[http://www.minambiente.gov.co/images/GestionIntegraldelRecursoHidr](http://www.minambiente.gov.co/images/GestionIntegraldelRecursoHidrico/pdf/normativa/Decreto_2811_de_1974.pdf)

[ico/pdf/normativa/Decreto_2811_de_1974.pdf](http://www.minambiente.gov.co/images/GestionIntegraldelRecursoHidrico/pdf/normativa/Decreto_2811_de_1974.pdf)

CÓMO USAR LA PIEL DE LA PAPA COMO ABONO – Papa Chile. (n.d.). Retrieved

June 3, 2020, from [https://www.papachile.cl/como-usar-la-piel-de-la-patata-](https://www.papachile.cl/como-usar-la-piel-de-la-patata-como-abono/)

[como-abono/](https://www.papachile.cl/como-usar-la-piel-de-la-patata-como-abono/)

Comunidad bahá'í presenta dedicación de la casa de adoración en Villarica – Periodico

La Ultima. (n.d.). Retrieved June 9, 2020, from

<https://periodicolautima.com/2018/07/22/comunidad-bahai-presenta-dedicacion-de-la-casa-de-adoracion-en-villarica/>

De Roux. 1991

de SOUSA SANTOS, B. (2011). Epistemologías del Sur Epistemologies of the South. In *Revista Internacional de Filosofía Iberoamericana y Teoría Social* (Vol. 54).

Derecho del Bienestar Familiar [05001-23-33-000-2012-00275-01(3222-13)]. (n.d.).

Retrieved April 4, 2020, from

https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/ley_1355_2009.htm

Derecho del Bienestar Familiar [LEY_0051_1981]. (n.d.). Retrieved October 2, 2020, from https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/ley_0051_1981.htm

Di Tella, F.T. (2006). Instituto Torcuato Di Tella. *Comunicación Nacional de Cambio Climático: vulnerabilidad de la Patagonia y sur de las provincias de Buenos Aires y La Pampa*. p. 369

Ecoagricultor. (2020). *El uso de cenizas en la Agricultura Ecológica*.

<https://www.ecoagricultor.com/el-uso-de-cenizas-en-la-agricultura-ecologica/>

(6) Economías transformadoras | Facebook. (n.d.).

Empresas, A. De. (2004). La actividad empresarial desarrollada por la comunidad de Villarica, Cauca. *Revista Científica Guillermo de Ockham*, 2(2), 15–43.

Enfoques: La agricultura y el medio ambiente. (n.d.). Retrieved June 29, 2020, from <http://www.fao.org/ag/esp/revista/0704sp1.htm>

- FAO. (1996). *Conceptos Básicos | Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA) Centroamérica | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. 2019. <http://www.fao.org/in-action/pesa-centroamerica/temas/conceptos-basicos/es/>
- Fao. (2002). *Seguridad Alimentaria y Nutricional Seguridad Alimentaria y Nutricional Seguridad Alimentaria y Nutricional Conceptos Básicos Conceptos Básicos Conceptos Básicos Programa Especial para la Seguridad Alimentaria-PESA-Centroamérica Proyecto Food Facility Hon.* <http://www.fao.org/3/a-at772s.pdf>
- GIRALDO-DÍAZ, R. Construcción de una propuesta de ciudadanía ambiental basada en prácticas agroecológicas de la Zona de Reserva Campesina en San Isidro, Pradera, Valle del Cauca, Colombia, 2020. Universidad Nacional de Colombia
- I. (n.d.).
- INTA. (2007). Abonos orgánicos. *Sistema de Agronegocios Agrícolas, 0291*, 1–7. https://www.infoagro.com/documentos/abonos_organicos.asp
- Jaffer, J., & Singh, A. (2016). Memorandum for the President. In *Administration of Torture* (Vol. 31, Issue 3, pp. 1–5). Columbia University Press. <https://doi.org/10.7312/jaff14052-004>
- Jensen, H. J. (1991). *Constitución Política de Colombia de 1991 PREAMBULO*. 66(12), 10–103.
- La investigación Acción Participativa en Orlando Fals Borda* MARZO 9 2019-1 (1) (1). (n.d.).

Las huertas familiares se revalorizan en el marco de la cuarentena | Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. (n.d.). Retrieved April 7, 2020, from <https://inta.gov.ar/noticias/las-huertas-familiares-se-revalorizan-en-el-marco-de-la-cuarentena>

Leyes desde 1992 - Vigencia expresa y control de constitucionalidad [LEY_0731_2002]. (n.d.). Retrieved October 2, 2020, from http://www.secretariassenado.gov.co/senado/basedoc/ley_0731_2002.html

LEY 1776 DE 2016. (n.d.). Retrieved October 2, 2020, from <http://www.suin-juricol.gov.co/viewDocument.asp?ruta=Leyes/30019671>

Libro CONFLICTOS SOCIOAMBIENTALES_baja_003. (n.d.).

Loyola Illescas, J. G. (2016b). Conocimientos y prácticas ancestrales y tradicionales fortalecen la sustentabilidad de los sistemas hortícolas de la parroquia de San Joaquín. *La Granja*, 24(2). <https://doi.org/10.17163/lgr.n24.2016.02>

LOS SABERES CULTURALES EN LA CRIANZA DE LOS HIJOS (2017). VOL 6 - [file:///C:/Users/usuario/Downloads/Dialnet-LosSaberesCulturalesEnLaCrianzaDeLosHijos-6132721%20\(7\).pdf](file:///C:/Users/usuario/Downloads/Dialnet-LosSaberesCulturalesEnLaCrianzaDeLosHijos-6132721%20(7).pdf)

(No Title). (n.d.). Retrieved October 2, 2020, from [https://www.minagricultura.gov.co/Normatividad/Leyes/Ley 101 de 1993.pdf](https://www.minagricultura.gov.co/Normatividad/Leyes/Ley%20101%20de%201993.pdf)

(No Title). (n.d.). Retrieved October 2, 2020, from [https://www.minagricultura.gov.co/Normatividad/Leyes/Ley 160 de 1994.pdf](https://www.minagricultura.gov.co/Normatividad/Leyes/Ley%20160%20de%201994.pdf)

(No Title). (n.d.). Retrieved October 2, 2020, from

<http://www.sice.oas.org/trade/mrcsrs/resolutions/Res2507.pdf>

(No Title). (n.d.). Retrieved October 2, 2020, from

<https://www.minagricultura.gov.co/Normatividad/Resoluciones/Resolución No 000464 de 2017.pdf>

(No Title). (n.d.). Retrieved October 2, 2020, from

[https://semillas.org.co/portal/cultivos/Internacionales/14.](https://semillas.org.co/portal/cultivos/Internacionales/14)

[Aprobacion+de+la+Declaracion+Campesinos+Consejo+DDHH+ONU.pdf](#)

Orina como abono ecológico para la agricultura y jardinería. (n.d.). Retrieved August

20, 2020, from <https://www.ecologiaverde.com/orina-como-abono-ecologico-para-la-agricultura-y-jardineria-473.html>

PESA. (2011). Seguridad Alimentaria y Nutricional. *Food and Agriculture Organization*

of the United Nations, 3(4), 2–8. <https://www.dnp.gov.co/programas/desarrollo-social/políticas-sociales-transversales/Paginas/seguridad-alimentaria-y-nutricional.aspx>

RAMÓN MARTÍNEZ, M. A. (2008). Pensamiento, liderazgo y acción Unadista. Sistema

Nacional de Educación para la solidaridad SISNES y Escuela de Ciencias Sociales, Artes y Humanidades ECSAH. *Documento de trabajo*

Red Nacional en Democracia y Paz | Facebook. (n.d.). Retrieved August 14, 2020,

from <https://www.facebook.com/RedNacionalEnDemocraciaYPaz>

Reidl-Martínez, L. M. (2012). Marco conceptual en el proceso de investigación.

Investigación En Educación Médica, 1(3), 146–151. www.elsevier.com.mx

Rivera Cusicanqui, S. (2015). Sociología de la imagen Miradas ch'ixi desde la historia andina. In *Tinta Limòn* (Issue 6).

Soberanía Alimentaria y Saber Ancestral Completo - YouTube. (n.d.). Retrieved

September 30, 2020, from <https://www.youtube.com/watch?v=YDvMomGn5QE>

SOBERANÍA ALIMENTARIA Y SABERES ANCESTRALES EN LA VEREDA AGUA

AZUL.docx - Documentos de Google. (n.d.). Retrieved September 23, 2020, from

<https://www.youtube.com/watch?v=shpG2bMZWBw&feature=youtu.be>

Soberanía Alimentaria y Saberes Ancestrales en la Vereda Agua Azul, Villa Rica,

Cauca. - *YouTube*. (n.d.). Retrieved October 14, 2020, from

<https://www.youtube.com/watch?v=E4sAoRYYO9Q&t=19s>

Té de plátano o banana para que tus plantas se llenen de flores y frutos. (n.d.).

Retrieved June 3, 2020, from <http://portaljardin.com/te-de-platano/>

Teletrabajo. (2008). *Qué es el Teletrabajo y cuáles son sus modalidades*.

<https://www.teletrabajo.gov.co/622/w3-article-75151.html>

Vía campesina (2003) *Que Es La Soberania Alimentaria*. Recuperado de

<https://viacampesina.org/es/que-es-la-soberania->

[alimentaria/#:~:text=La%20soberan%C3%ADa%20alimentaria%20es%20el,dum](https://viacampesina.org/es/que-es-la-soberania-alimentaria/#:~:text=La%20soberan%C3%ADa%20alimentaria%20es%20el,dumping%20frente%20a%20pa%C3%ADses%20terceros.&text=el%20reconocimient)

[ping%20frente%20a%20pa%C3%ADses%20terceros.&text=el%20reconocimient](https://viacampesina.org/es/que-es-la-soberania-alimentaria/#:~:text=La%20soberan%C3%ADa%20alimentaria%20es%20el,dumping%20frente%20a%20pa%C3%ADses%20terceros.&text=el%20reconocimient)

o%20de%20los%20derechos,agr%C3%ADcola%20y%20en%20la%20alimentaci%C3%B3n.

Vista de Los diseños verticales y la agricultura unidos para la producción de alimentos en los Módulos para Huertas Urbanas Verticales | Revista de Investigación Agraria y Ambiental. (n.d.). Retrieved September 27, 2020, from <https://hemeroteca.unad.edu.co/index.php/riaa/article/view/962/951>

vol36n1AMA_AWA.pdf. (n.d.). Retrieved April 9, 2020, from <https://s.docworkspace.com/d/ABemCU-dqqgn4lCfj52dF>

Zurita, S., Murillo, F., & Defaz, Y. (2017). Los saberes culturales en la crianza de los hijos. *Redipe*, 6(6), 97–106. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>