

**Conservación del jajañ y de la soberanía alimentaria del pueblo Kamëntšá Biyá, en el  
Centro de Formación Kamëntšá Biyá Benach**

Mayerline Rodríguez Muñoz

Asesor

Esteban David Piarpusan Pismac

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias de la Educación ECEDU

Licenciatura en Etnoeducación

2024

## Agradecimientos

Aslëpay (gracias) infinitas a Doriz Marina Jacanamijoy, quien ha sido inspiración a lo largo de mi camino y formación. Su liderazgo y sabiduría, conectado a las energías y espiritualidades del pueblo Kamëntšá Biyá, han dejado una huella imborrable en mi corazón. Aslëpay maestra y aslëpay a la comunidad del centro de Formación Kamëntšá Biyá Benach, por enraizarme a la fuerza y armonía de su pueblo, por hacerme vibrar con su cultura y lengua materna Kamëntšá; y por permitirme sentipensar: a sentir y pensar desde el corazón, en equilibrio con la naturaleza. Su acompañamiento y acogida no solo han nutrido este trabajo; sino también, mi espíritu. Este reconocimiento es para ustedes, por su dedicación y por ser el puente que me ha permitido conectarme de manera tan profunda con las sabidurías ancestrales que hoy forman parte esencial de mi propio proceso. Expreso mi más sincero agradecimiento a todas las personas que han sido parte fundamental de mi formación profesional, y en especial, en este proyecto de investigación que ha marcado mi vida y reconectado con mis raíces, aflorando el sentido de pertenencia por mi lugar de origen, donde nací y crecí rodeada de cacao, yuca y maíz. Soy hija del campo asisense, una tierra bendecida por la inmensa naturaleza bañada por el río Putumayo, dador de vida. Soy la fuerza y esperanza que mis padres me transmitieron. Llevo en mí la sabiduría de mi madre Yamile Muñoz, que con sus manos amasa todos los días el maíz para vender las arepas que sostienen a nuestra gran familia. También soy el conocimiento tradicional de mi padre Jhon Jairo Rodríguez, que con paciencia y amor ha cultivado cacao, símbolo de nuestra cultura y esfuerzo. Agradezco a mi amado esposo Esteban Folleco, y a mi hija María Angélica Folleco, por ser mi luz, armonía e inspiración. Su amor y apoyo han sido incondicionales en este maravilloso viaje de aprendizaje. Gracias por estar a mi lado, por acompañarme en cada paso, por sostenerme, por ser mi refugio. A mi asesor de trabajo de grado, Esteban David Piarpusan, mi más sincero

agradecimiento. Gracias por confiar en mí, por inspirarme, por darme la libertad de pensar, explorar y sobre todo, de ser. Su apoyo constante en este proyecto me ha dado la seguridad y confianza necesaria para continuar y llegar hasta aquí. Mi más profundo respeto y admiración. Finalmente, a mis amigos, a quienes han caminado conmigo, a los que con su amor y motivación me han sostenido. A los que han cultivado conmigo sabidurías, por nutrirme de sus energías y dialogar con las emociones y la razón. Gracias por enseñarme el verdadero significado de la amistad, y sobre todo, por recordarme siempre la importancia de la humildad.

Aslëpay.

## Resumen

En el pueblo originario Kamëntšá Biyá, que significa: “hombres de aquí mismo, con pensamiento y lengua propia” se identificó como principal problema que el jajañ: sistema agroecológico, se ha venido reduciendo, dejándose de cultivar alimentos propios como el frijol tranca, el maíz y tubérculos, provocando alternaciones en la cultura alimentaria, pérdida de lugares sagrados y debilitamiento de los vínculos con el territorio e identidad cultural, especialmente en los jóvenes del pueblo Kamëntšá Biyá. Por lo anterior, se planteó como objetivo: contribuir a la conservación del jajañ y de la soberanía alimentaria del Pueblo Kamëntšá Biyá, en el Centro de Formación Kamëntšá Biyá Benach, en el municipio de Sibundoy, Putumayo. Se utilizó el paradigma cualitativo y el enfoque crítico social, basándose en el método de Investigación Acción Participación y la técnica de grupo focal. Los resultados demuestran que el origen y uso ancestral del jajañ se expresa a través de la conexión con el territorio y la madre tierra. Para el pueblo Kamëntšá Biyá, el jajañ nace en la madre tierra; es un espacio que se usa no solo para el cultivo de los alimentos; sino también, para mantener vivas las tradiciones culturales y el pensamiento Kamëntšá. Es un espacio usado para la enseñanza intergeneracional de saberes y roles tradicionales que favorecen la transmisión de la lengua materna y garantizan la pervivencia cultural. Asimismo, la soberanía alimentaria se entiende como un enfoque integral, que subraya la importancia de dialogar y reconocer las prácticas locales como un ejercicio para garantizar la autodeterminación de los pueblos originarios.

***Palabras clave:*** soberanía, alimento, territorio, identidad, saberes.

### **Abstract**

In the native Kamëntšá Biyá people, which means: “men from right here, with their own thoughts and language,” the main problem was identified that the jajañ: agroecological system, has been reduced, stopping the cultivation of their own foods such as the tranca bean, the corn and tubers, causing alternations in food culture, loss of sacred places and weakening of ties with the territory and cultural identity, especially in the young people of the Kamëntšá Biyá people. Therefore, the objective was set: to contribute to the conservation of jajañ and the food sovereignty of the Kamëntšá Biyá People, at the Kamëntšá Biyá Benach Training Center, in the municipality of Sibundoy, Putumayo. The qualitative paradigm and the social critical approach were used, based on the Participatory Action Research method and the focus group technique. The results demonstrate that the origin and ancestral use of jajañ is expressed through the connection with the territory and mother earth. For the Kamëntšá Biyá people, jajañ is born in mother earth; It is a space that is used not only for growing food; but also, to keep cultural traditions and Kamëntšá thought alive. It is a space used for the intergenerational teaching of traditional knowledge and roles that favor the transmission of the mother tongue and guarantee cultural survival. Likewise, food sovereignty is understood as a comprehensive approach, which highlights the importance of dialogue and recognition of local practices as an exercise to guarantee the self-determination of indigenous peoples.

**Keywords:** Keywords: sovereignty, food, territory, identity, knowledge.

## Tabla de Contenido

Introducción -----	12
Descripción del Problema -----	15
Formulación del Problema -----	18
Justificación -----	19
Objetivos -----	22
Objetivo General -----	22
Objetivos Específicos -----	22
Marco de Referencia -----	23
Marco de Antecedentes -----	23
Antecedentes Internacionales -----	25
Antecedentes Nacionales -----	28
Antecedentes Locales -----	30
Marco Teórico y Conceptual -----	32
Jajañ -----	32
Alimentación -----	33
Sistemas Alimentarios -----	34
Derecho a la Alimentación -----	35
Soberanía Alimentaria -----	37
Soberanía Alimentaria desde la Perspectiva Ética de Dussel -----	38
Soberanía Alimentaria desde la Perspectiva de Arturo Escobar -----	38
Metodología -----	42

Enfoque y Tipo de Estudio-----	42
Método de Investigación -----	42
Unidad de Análisis -----	43
Recolección de Datos -----	43
Validez y Pertinencia de los Instrumentos -----	45
Análisis de la Información -----	45
Análisis y Discusión de Resultados-----	47
Origen y Uso Ancestral del Jajañ -----	47
El Jajañ en la Tradición Cultural del Pueblo Kamëntsä Biyá-----	49
La Soberanía Alimentaria desde el Sentir del Pueblo Kamëntsä Biyá -----	56
Experiencias de Conservación del Jajañ -----	64
Ritual de Armonización -----	64
Preparación de Comida Tradicional -----	66
Uaquëcjnay: Fiesta de la Ofrenda-----	68
Divulgación de la Experiencia de Conservación-----	72
Módulo. Sentires y Vivires Kamëntsä-----	73
Módulo. Coexistencia en el Contexto de la Soberanía Alimentaria -----	74
Autonomía y Sostenibilidad -----	74
Subsistencia -----	75
Legado Ancestral -----	76
Resistencia y Autosuficiencia Alimentaria. -----	77
Complementariedad entre el Jajañ y la Soberanía Alimentaria-----	79
Visiones Kamëntsä y Complementariedad entre la Autonomía y Soberanía Alimentaria-----	81

Conclusiones -----	89
Recomendaciones -----	91
Referencias Bibliográficas -----	93
Apéndices-----	103

**Lista de Tablas**

**Tabla 1** *Codificación teórica jajañ* ..... 52

**Tabla 2** *Codificación teórica soberanía alimentaria*..... 58

## Lista de Figuras

<b>Figura 1.</b> <i>Contexto histórico de la soberanía alimentaria</i> .....	23
<b>Figura 2.</b> <i>Evolución del concepto de soberanía alimentaria</i> .....	24
<b>Figura 3.</b> <i>Ritual de armonización en el río</i> .....	65
<b>Figura 4.</b> <i>Preparación colada de maíz</i> .....	68
<b>Figura 5.</b> <i>Ofrenda a los fieles difuntos</i> .....	71
<b>Figura 6.</b> <i>Presentación de plato típico por Doriz Marina Jacanamijoy</i> .....	72

**Lista de Apéndices**

<b>Apéndice A</b> <i>Formato de consentimiento informado</i> .....	103
<b>Apéndice B</b> <i>Formato diario de campo</i> .....	105
<b>Apéndice C</b> <i>Formato de codificación abierta, axial y selectiva</i> .....	106

## Introducción

El Centro de Formación Kamëntšá Biyá Benach “el Camino de la Sabiduría Ancestral” es una iniciativa liderada por padres de familia, sabedores, mayores y mayoras que integran el pueblo originario Kamëntšá Biyá, comunidad ancestral ubicada en el barrio Tabanok, en el municipio de Sibundoy Putumayo, para fortalecer los procesos de enseñanza en pedagogía propia. La pervivencia ancestral de la comunidad Kamëntšá Biyá se ha sostenido milenariamente a través de sus prácticas culturales que incluyen la relación con la madre tierra, la transmisión de los saberes ancestrales y conocimiento tradicional; los rituales de agradecimiento a *sbatsanamamá*, y la profunda espiritualidad que manifiestan para entender y habitar el universo, reflejado en el manejo del jajañ, un espacio agroecológico para la subsistencia alimentaria, la transmisión de la palabra y el cultivo del pensamiento Kamëntšá, que se sustenta en el “pensar con el corazón” (Mavisoy, 2009, p.78).

En este contexto, el jajañ es esencial para mantener la soberanía alimentaria del pueblo Kamëntšá Biyá, concepto definido por Calderón, Rosero y Arias (2022), como el “derecho de pueblos y naciones a decidir qué producir, distribuir y consumir generando autonomía, autodeterminación y diversidad con respecto al territorio para el abastecimiento local, fomentando políticas adecuadas” (p. 86). En este sentido, la soberanía alimentaria busca no solo promover la alimentación saludable; sino también, proteger los sistemas agroecológicos que representan el patrimonio alimentario de las comunidades originarias, porque en él se preservan los saberes locales de manejo sostenible y sustentable de la agrobiodiversidad.

El jajañ es un espacio que permite el cultivo de diversos alimentos autóctonos y la revitalización de prácticas ecológicas dirigidas a salvaguardar las semillas nativas y mantener una producción de alimentos que contribuya a la salud integral de la comunidad y a la salud de

los bosques, el agua, el suelo y seres vivos. Mantener estas prácticas ecológicas es fundamental para gestionar y resistir a las presiones externas que se ejercen sobre el territorio y que afectan la cultura alimentaria de la comunidad y sus formas de vida; así como también, para materializar el derecho a la alimentación, concepto que se ha recogido en marcos jurídicos donde se reconoce el derecho de toda persona a ser protegida contra el hambre, según la Carta Internacional de Derechos Humanos (ONU, 2010); y de la misma manera, en el ámbito nacional, donde se establece que el estado debe garantizar el acceso a una alimentación adecuada y promover la soberanía alimentaria (Congreso de la República de Colombia, 2020).

Por consiguiente, el proyecto de investigación: conservación del jajañ y de la soberanía alimentaria del Pueblo Kamëntšá Biyá, en el Centro de Formación Kamëntšá Biyá Benach, busca visibilizar las prácticas locales que se tejen en la comunidad, pues son un legado ancestral que necesita ser reconocido y valorado para garantizar su existencia y continuidad en el tiempo. Estas prácticas ancestrales se soportan en la pedagogía decolonial, entendida según Walsh (2013), como una práctica de resistencia que busca a partir de un proceso dialógico, cuestionar y descentrar las estructuras hegemónicas de dominación del conocimiento que han sido impuestas por el pensamiento occidental. En este sentido, la pedagogía decolonial cobra vida en esta investigación, al reafirmar las prácticas autónomas de la comunidad Kamëntšá Biyá; es decir, los saberes y experiencias de conservación, que no solo contribuyen a la soberanía alimentaria; sino también, a las ontologías relacionales con el territorio, la madre tierra, los alimentos, la montaña, los ríos, y entre pueblos, donde se refleja la interdependencia de la comunidad con la naturaleza y el cosmos. Así las cosas, esta investigación contribuye a un aprendizaje dialógico, y reconoce al pueblo Kamëntšá Biyá, y Centro de Formación Kamëntšá Biyá Benach, como actores claves en la transformación social en su territorio.

En este orden de ideas, para lograr este objetivo de investigación, se utilizó el paradigma cualitativo y enfoque crítico social, lo que permitió analizar las dinámicas dominantes que afectan el jajañ y la soberanía alimentaria del pueblo Kamëntšá Biyá. El enfoque crítico social que se adoptó y que se encuentra en sintonía con la pedagogía decolonial, buscaba entender cómo estas dinámicas se articulan a las acciones de conservación y cómo a través de las propias voces de la comunidad, se puede transformar la realidad cultural, política y ambiental. De igual modo, el método de Investigación Acción Participación fue importante en el marco de este proyecto, porque se articuló con el enfoque crítico social y pedagogía decolonial, al involucrarse a la comunidad en cada etapa de la investigación.

Siguiendo esta línea, la técnica de grupo focal planteada en la metodología, facilitó los espacios de diálogo con los diferentes actores de la comunidad permitiendo recoger las visiones y experiencias sobre el origen y uso ancestral del jajañ; y también, sobre la percepción de soberanía alimentaria desde la cosmovisión propia. Los grupos focales promovieron y reforzaron el diálogo comunitario y participativo; además, se empleó el cuestionario como instrumento de recolección de información, clave para profundizar en las visiones sobre soberanía alimentaria y recolectar pensamientos diversos que se consolidaron en una cartilla digital que honra, reconoce y visibiliza las voces y experiencias del pueblo Kamëntšá Biyá.

## Descripción del Problema

En Colombia como en muchos otros países, garantizar el derecho a la alimentación se ha convertido en un problema, debido al sistema capitalista y también a la falta de voluntad política a favor de la agricultura y la alimentación desde una perspectiva local. Herrera y Gumucio (2019), sostienen que el capitalismo no ha tenido en cuenta el lado ancestral de los alimentos; la alimentación se ha convertido en algo exótico, se ha macdonalizado<sup>1</sup>, “no hay políticas públicas que pongan en el centro a los humanos ni al territorio ni a los saberes propios” (p.51).

Por otra parte, organizaciones como FIDA, OMS, PMA y la UNICEF, han revelado que los esfuerzos por acabar con el hambre en el mundo se han debilitado, esta fragilidad para garantizar el derecho a la alimentación está siendo ocasionada por el modelo económico neoliberal, caracterizado por la tecnificación, monopolización, concentración de la tierra, control de las semillas y expansión de monocultivos que favorecen perspectivas macroenómicas sin tener en cuenta realidades locales (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2021).

A pesar de los avances en materia alimentaria y de los esfuerzos por erradicar el hambre, no se ha logrado la producción y acceso a los alimentos de forma equitativa. En un estudio sobre la fundamentación ética del derecho a la soberanía alimentaria en Colombia, Ramírez, Nieto y Giraldo (2020), advierten que el modelo agrario colombiano genera profundas inequidades, especialmente en la zona rural; la vulnerabilidad de la población campesina y pueblos originarios es alta, debido a la concentración de riquezas y mal distribución de la tierra.

---

<sup>1</sup> Expresión que hace referencia al reemplazo de los alimentos locales y comidas tradicionales con alto valor nutritivo, por alimentos y comidas que no son saludables. Estos alimentos responden al modelo economicista, a los modelos de la agroindustria y comida rápida. Herrera y Gumucio (2019), aseguran que los alimentos no solo se han macdonalizado; sino también, gourtmetzado. En otras palabras, los alimentos locales, de origen ancestral, conectados a los saberes y prácticas locales, están siendo desplazados por los alimentos de lujo, por las tendencias modernas influenciadas por un mercado elitista.

En medio del debate sobre la crisis alimentaria, la ONU y la FAO han tomado partida para escuchar a las comunidades e impulsar acuerdos que reconozcan y visibilicen la cultura alimentaria de los pueblos originarios como un acto social que se fundamenta en prácticas ancestrales, saberes propios y buen vivir, en tanto “resulta apropiado para la adecuación de las políticas internacionales de desarrollo, dirigidas a la reducción del hambre y la pobreza, especialmente con relación al derecho humano a una alimentación adecuada” (Como se citó en, López y Franco, 2015, p.9).

En este mismo sentido, en el reciente informe que presentó el Programa Mundial de Alimentos (2023), sobre la situación alimentaria en Colombia, se aseguró que el departamento del Putumayo presenta altas tasas de subalimentación (48%); esta organización afirma que una de las principales razones es la pandemia ocasionada por el Covid-19 (p.2). Sin embargo, para Jacanamijoy (2018), el problema de la alimentación no puede reducirse únicamente a este indicador y, por consiguiente, no puede desconocerse que las alteraciones en la alimentación vienen de un proceso histórico, así como también, de procesos civilizatorios, programas estatales, programas de asistencia alimentaria, políticas agrarias, industrialización; cambio climático, explotación minera, desecación de ríos y menosprecio de los saberes ancestrales.

Para esta autora, todos estos factores son los que han impactado negativamente en la alimentación, ocasionando transformaciones en la cultura alimentaria, pérdida del jajañ, pérdida de huertos, cambios en los territorios; debilitamiento de la lengua madre, de las prácticas ancestrales y del trabajo comunitario (p.61). Según esto, la situación de hambre pudo agravarse por la pandemia ocasionada por el Covid-19; pero, es un hecho que este problema está ligado a las relaciones de poder y factores tanto socioculturales, como económicos, políticos y ambientales.

Este panorama se refleja igualmente en el municipio del Valle del Sibundoy, ubicado a 80 km de su capital Putumayo, entre los municipios de Pasto, Colón, San Francisco y Santiago; con una población diversa y dos grandes pueblos originarios: Kamëntšá Biyá e Ingas, de gran importancia cultural por sus prácticas y tradiciones culturales. Este municipio se ve ampliamente afectado por la forma en la que se obtienen los alimentos, actualmente se viene experimentando cambios en su sistema agroalimentario, transitando de una agricultura local al agronegocio. Para Quiroga (2022), en este municipio anteriormente los alimentos se conseguían del jajañ, hoy en día esas formas de producción se han transformado en monocultivo produciendo alteraciones en la producción agrícola local y en las economías propias.

Adicional, el extractivismo minero, los conflictos culturales, económicos y sociales. . . la ganadería extensiva y las constantes inundaciones provocadas por las modificaciones a los caudales del río Putumayo. . . han generado desecación de tierras y deterioro progresivo del jajañ, como consecuencia, se produjo la desaparición de las grandes chagras y la reducción en la siembra de alimentos para el autoconsumo (Garzón, 2021).

Todas estas imposiciones, transformaciones y alteraciones afectan el jajañ y por ende el tejido social, la permanencia de los pueblos originarios en sus territorios, la educación propia, las formas de producción acordes a la cosmovisión y la cultura alimentaria. “Aunque existen muy pocos jajañes esa es una realidad que preocupa por la pérdida de estos espacios sagrados” (Jacanamijoy, 2018, p. 64).

En este orden de ideas, se ha identificado que el pueblo originario Kamëntšá Biyá, que significa: “hombres de aquí mismo, con pensamiento y lengua propia”, asentado al Sur Occidente Colombiano, entre la zona andina y amazónica, en el Valle del Sibundoy, no es ajeno a esta situación, la progresiva homogenización alimentaria ha impactado entre otras cosas, sus

tradiciones alimentarias e identidad cultural. Como principal problema se detecta que el jajañ se ha venido reduciendo, y el cultivo del frijol propio, maíz, hortalizas y tubérculos, se ha ido desplazando. Este problema se presenta porque se viene incorporado otras variedades de semillas y por el establecimiento de monocultivos alrededor de los jajañes.

Esta situación afecta la producción y conservación de las semillas nativas y junto con ello, la transmisión de saberes propios, las prácticas ancestrales, la comida tradicional, así como también, los vínculos con el territorio, especialmente en los jóvenes del pueblo Kamëntšá Biyá.

En este sentido, surge interés por contribuir a la conservación del jajañ y de la soberanía alimentaria del Pueblo Kamëntšá Biyá, en el Centro de Formación Kamëntšá Biyá Benach, en el municipio de Sibundoy, Putumayo.

### **Formulación del Problema**

¿Cómo contribuir a la conservación del jajañ y de la soberanía alimentaria del Pueblo Kamëntšá Biyá, en el Centro de Formación Kamëntšá Biyá Benach, en el municipio de Sibundoy, Putumayo?

## Justificación

La conservación del jajañ abre nuevos espacios hacia la resistencia y re-existencia de los pueblos originarios, es fundamental para favorecer la gobernanza territorial. Cobra importancia en esta investigación toda vez que enfatiza en el bienestar comunitario, los saberes propios, la sostenibilidad y la alimentación sana, pilares fundamentales para mantener la soberanía alimentaria. Esta investigación permite reconocer el alimento como un acto de conciencia para nutrir cuerpo y espíritu; uno de los motivos, es que la comida va mucho más allá de la ingesta de alimentos, representa el vínculo con la memoria territorial; además, la comida articula saberes locales y fuerzas sociales con la sustentabilidad y sostenibilidad ambiental, este enfoque reafirma la importancia de la soberanía alimentaria en la resignificación de la agricultura familiar, la conservación de la biodiversidad y las semillas nativas; así como también, en el fortalecimiento de la colectividad, la identidad cultural, el reconocimiento de los saberes otros y la contribución a un proyecto alimentario más justo y equitativo.

Por otra parte, el jajañ es para el pueblo Kamëntšá Biyá un microterritorio de vida, es el aula natural de aprendizaje donde se recrean las artes, la danza, la música, la medicina tradicional, donde se transmiten los saberes ancestrales de generación en generación para la preservación de la oralidad y pervivencia cultural del pueblo Kamëntšá Biyá: es “el primer territorio colectivo, el de la familia; donde se activa la memoria territorial ancestral que está guardada en las semillas y se transmite a través de la palabra, el consejo, la lengua materna, fortaleciendo la identidad como pueblo y su arraigo a la tierra” (Villamil, 2020, p.41).

En este sentido, la investigación constituye una oportunidad para que más familias y jóvenes se integren al Centro de Formación Kamëntšá Biyá Benach y desde la pedagogía propia se promuevan las prácticas y dinámicas de cuidado, mantenimiento y conservación del jajañ, a

través de la siembra y preparación de alimentos autóctonos como el maíz y el frijol tranca, que hoy en día “es cosa de colonos. . . y hace parte de las actuales variedades de fríjol que ahora se usan en los monocultivos” (Garzón, 2021, p.146), para evitar que el jajañ se siga reduciendo y que estos alimentos de gran importancia cultural por su origen ancestral y su valor nutritivo se dejen de cultivar.

Por otro lado, este trabajo de investigación se encuentra en sintonía con los principios del buen vivir, cuyo propósito es crear sinergias y fortalecer la participación comunitaria sobre la base del respeto y la inclusión para garantizar la alimentación sana, nutrición, salud, educación intercultural, etc, y una relación de armonía entre seres humanos con la naturaleza; así como también, la valoración de la pluralidad de cosmovisiones. De igual modo, con este proyecto se sitúa la cuestión alimentaria desde un horizonte alternativo para promover prácticas colectivas solidarias para el acceso equitativo al alimento.

Asimismo, esta investigación brinda elementos que son sustanciales a la hora de analizar la función social de la academia. Esto quiere decir, que es necesario re-pensar el rol de la universidad en aras de movilizar cambios desde una instancia política y democrática, para transitar del discurso a la práctica y promover la exigibilidad de los derechos de las comunidades: a producir y consumir alimentos sanos, acorde a las prácticas culturales. Visto así, la soberanía alimentaria se ubica como un eje transversal dentro del currículo educativo de la Universidad Nacional Abierta y a Distancia- UNAD, porque promueve y fortalece las alianzas entre institución y comunidad para pensar los espacios académicos como lugares de resistencia pedagógica.

Por otra parte, en el actual contexto de globalización y eurocentrismo, se precisa volver a lo propio para impulsar procesos de transformación social; por tal razón, se resalta la necesidad

desde el rol como etnoeducadores de promover la participación, la reflexión crítica y la implementación de prácticas situadas o contextualizadas para generar un encuentro con las raíces culturales o en palabras de Escobar (2005): “existe la necesidad de fortalecer el diálogo en los diversos escenarios mencionados anteriormente, para la revalorización del conocimiento local como...un modo de conciencia basado en el lugar, una manera-lugar específica de otorgarle sentido al mundo” (como se citó en Alvarado y Nacci, 2009, p.2).

Por consiguiente, esta investigación invita a trascender de lo pedagógico a lo comunitario y colectivo, a dialogar saberes y hacer de la escuela y la academia un lugar vivo, que incorpore las realidades de las comunidades originarias: situaciones como el hambre, el cambio climático, la degradación de la biodiversidad; es decir, hacer un abordaje interdisciplinar de las problemáticas que hacen parte del actual contexto de globalización para generar procesos de resistencia y re-existencia cultural, para llevar el campo, la cultura y los saberes locales a los escenarios educativos.

## **Objetivos**

### **Objetivo General**

Contribuir a la conservación del jajañ y de la soberanía alimentaria del Pueblo Kamëntšá Biyá, en el Centro de Formación Kamëntšá Biyá Benach, en el municipio de Sibundoy, Putumayo.

### **Objetivos Específicos**

Conocer el origen y uso ancestral del jajañ y su importancia en el mantenimiento de las tradiciones culturales y de la soberanía alimentaria del Pueblo Kamëntšá.

Sistematizar la experiencia de conservación del jajañ, del Pueblo Kamëntšá Biyá, en el Centro de Formación Kamëntšá Biyá Benach.

Divulgar la experiencia de conservación del jajañ del pueblo del Pueblo Kamëntšá, en el en el Centro de Formación Kamëntšá Biyá Benach.

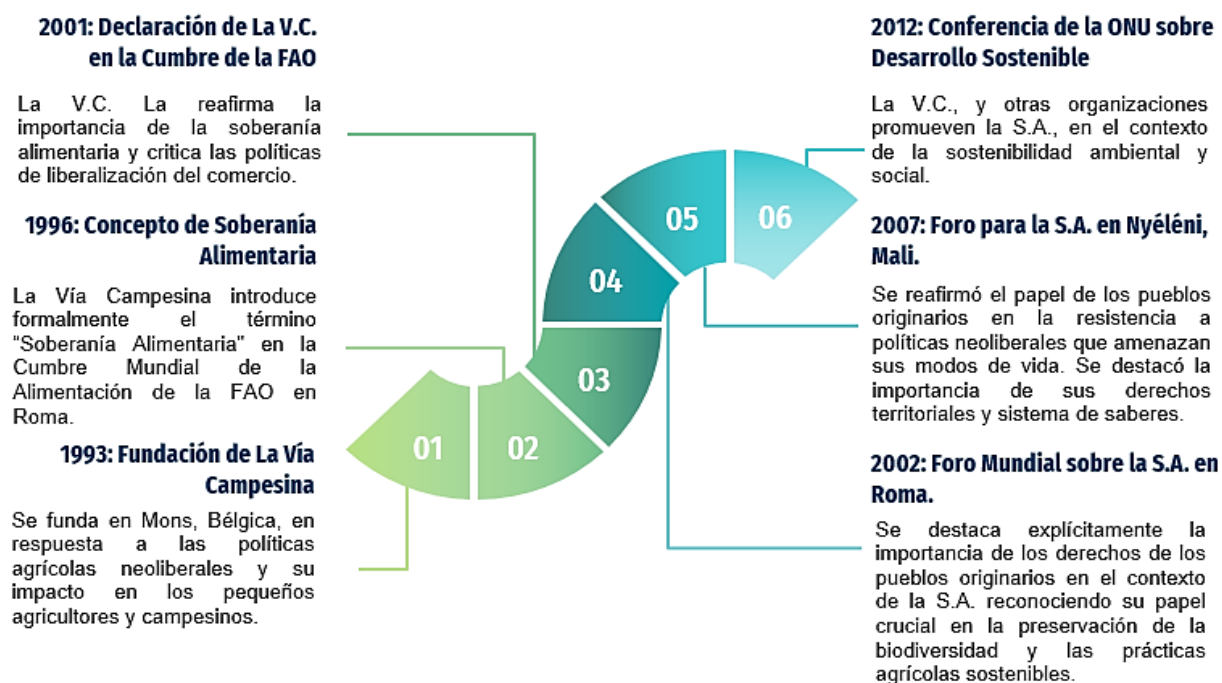
## Marco de Referencia

### Marco de Antecedentes

La soberanía alimentaria surge como un concepto clave en los debates políticos en el contexto nacional e internacional, donde se viene discutiendo sobre el hambre, los procesos de producción, distribución de los alimentos y gestión de los recursos naturales. La soberanía alimentaria tiene sus orígenes en los años 80, es considerado por los líderes sociales y ambientales como un concepto reivindicatorio, que emergió para liberar el sistema alimentario.

### Figura 1

Contexto histórico de la soberanía alimentaria



*Nota.* En la figura 1 se destacan los momentos que marcan el origen del concepto de soberanía alimentaria, iniciando con la cumbre mundial de la FAO donde se le asigna un estatus formal al concepto de S.A. *Fuente.* Autoría propia.

**Figura 2**

*Evolución del concepto de soberanía alimentaria*



*Nota.* En la figura 2 se puede ver cómo ha venido evolucionando el concepto de S.A y como aborda diversos enfoques y políticas, incluyendo el derecho de los pueblos campesinos y originarios, protección de los recursos naturales y sostenibilidad. *Fuente.* Autoría propia.

La soberanía alimentaria es un concepto que ha venido evolucionando y ha tenido reconocimiento formal por la FAO, la ONU y diversos movimientos sociales, líderes y activistas ambientales; sin embargo, como política pública carece de eficacia y no se ha logrado implementar en contextos prácticos, porque existen desafíos que no se ajustan a los principios que la fundamentan: producción local, gobernanza, autonomía, prácticas sostenibles y ecológicas, justicia social y económica, igualdad de género, independencia de mercados nacionales, entre otros.

Estos desafíos los explica Rivero (2017), el autor asegura que la influencia de la revolución verde, los mercados globales y los intereses económicos de las grandes corporaciones y multinacionales desplazan a los productores locales, debido a la competencia y las regulaciones en el comercio que las mismas empresas y los gobiernos promueven. El autor analiza la capacidad de autosuficiencia y subsistencia de los pueblos campesinos y pueblos originarios en sus territorios como una de estrategia para afrontar desafíos como el acceso a la tierra, el costo de producción, la localización de los alimentos, la degradación ambiental y la industrialización.

De acuerdo con lo anterior, la implementación de una política pública que garantice la soberanía alimentaria requiere identificar desafíos puntuales; pero también, identificar las necesidades presentes en los territorios y comunidades locales para avanzar hacia modelos y estrategias exitosas en favor de la agricultura familiar y comunitaria, fortalecimiento de sistemas de cultivo propios, diversificación de cultivos, visibilización de prácticas de conservación; mercados locales para el intercambio de semillas y saberes; y consumo de alimentos propios cultivados de manera natural.

En este contexto, la soberanía alimentaria se presenta como un enfoque liberador que valora las prácticas que ofrecen una solución sustentable y sostenible frente al modelo industrial. Por lo tanto, la soberanía alimentaria actúa como una opción para proteger la memoria biocultural y las relaciones simbióticas entre los seres humanos con la naturaleza.

### ***Antecedentes Internacionales***

A propósito, en un estudio denominado: "Saberes y prácticas de la huerta mapuche: estudio de caso con horticultores Mapuche-Lafkenche, de la zona norte de Tirúa, Chile", Monsalva y Carrasco (2016), describen su preocupación por la globalización económico cultural y la tecnificación de la horticultura, y cómo estas impactan en la soberanía alimentaria y en la

identidad y relación con el territorio en la cultura de los Mapuche. Para los autores, la modernización agrícola ha provocado daños ambientales por la sobreexplotación, alterando las características físicas de sus huertos; es decir, los huertos han cambiado no solo en tamaño, sino también, en la ubicación y producción, aumentando la dependencia alimentaria y debilitamiento de las prácticas y métodos de cultivo en los huertos. Por este motivo, el objetivo del estudio se enfocó en sistematizar las prácticas de horticultura local que contribuyen a la conservación de la biodiversidad y fortalecimiento de la identidad Mapuche-Lafkenche y la relación con la tierra.

Esta investigación se desarrolló bajo el enfoque estudio de caso y método etnográfico, implementando como técnicas las observación participante y las entrevistas en profundidad; y en el análisis de información, correlacionando entre las prácticas tradicionales de horticultura, con los saberes locales y con el entorno natural. Concluyendo que en las huertas del pueblo originario Mapuche, la transmisión de saberes es un factor clave para su continuidad en el tiempo. Estos espacios agroecológicos son fundamentales porque determinan las actividades agrícolas, la transmisión de saberes intergeneracional y los procesos históricos. Se determina igualmente, qué, el arraigo con la naturaleza, las celebraciones y festividades culturales, la relación de reciprocidad con la tierra y “la percepción sobre las plantas, son elementos culturales que deben ser resguardados, protegidos y difundidos, debido a que permiten llevar a cabo un proceso de identificación con la cultura a quienes practican esta actividad” (Manosalva y Carrasco, 2016, p.28).

Tanto en el proyecto de investigación de conservación del jajañ y de la soberanía alimentaria del pueblo Kamëntšá Biyá en el Centro de Formación Kamëntšá Biyá Benach, como en el estudio de caso “saberes y prácticas de la huerta mapuche” presentan puntos de convergencia, en primer lugar porque se expone como principal problema el impacto negativo

hacia los sistemas agroecológicos por causa del modelo de desarrollo dominante; segundo por la reducción y transformación de los espacios tradicionales de cultivo; y tercero, por el debilitamiento en la conexión con el territorio y la identidad cultural. En el jajañ Kamëntšá y huerta Mapuche es fundamental mantener viva la relación con la tierra, la espiritualidad y prácticas tradicionales para la pervivencia de ambos pueblos. En ambas investigaciones la ausencia de políticas públicas representa un riesgo inminente para las prácticas locales y la gobernanza territorial.

De manera similar, Meléndez y Cañez (2009), desarrollaron una investigación llamada: “la cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México”. En este estudio se aborda como la influencia de los mercados que controlan la producción y consumo de alimentos, ha afectado la cultura alimentaria y culinaria en la comunidad de San Pedro, alterando sus estilos de vida. Según los autores, la comida ha pasado de ser tradicional, enraizada a la historia y acervo cultural, a comercial, dando a entender, que lo que se come ya no tiene el mismo valor simbólico, sino, mercantil, pues se cocina para la venta, para la obtención de ganancias.

En la búsqueda por comprender cómo la cocina tradicional contribuye a la economía local de la comunidad de El Saucito, el estudio se diseñó bajo un enfoque cualitativo; para la entrevistas se tuvo en cuenta a actores principales como cocineros y miembros activos del grupo comunitario, así como otros actores regionales. En esta investigación se concluyó que la cocina tradicional es determinante en el reconocimiento de saberes y prácticas culinarias como legado cultural y patrimonio alimentario. De igual manera, se pudo establecer que la cocina tradicional impulsa el turismo local, favorece la cohesión social y el desarrollo local.

### *Antecedentes Nacionales*

En esa misma línea se encuentra Calderón, Rosero y Arias, (2022). Los autores se concentraron en analizar “las perspectivas de tres pueblos originarios en Colombia, sobre la soberanía alimentaria”. Se identificaron cambios en los procesos de alimentación de las comunidades Nasa, Misak y Yanakona, en el departamento de Huila. Se enfocaron en el debilitamiento del sistema alimentario y afectación de la salud por el impacto de los mercados globales. Debido a lo anterior, se propuso como objetivo analizar las diferentes perspectivas que tienen las comunidades sobre la soberanía, y la conexión entre soberanía alimentaria, salud y alimentación.

El estudio se fundamentó en el enfoque cualitativo y la investigación acción participativa. La recolección de información se hizo a través de grupos de discusión, guiones y entrevistas que fueron grabados y luego analizados mediante teoría fundamentada con el apoyo de software de Atlas ti. Los resultados permitieron determinar que las comunidades Nasa, Misak y Yanakona pese a no contar con el apoyo institucional para proteger su sistemas alimentarios, han desarrollado estrategias de resiliencia para mantener la soberanía alimentaria en sus resguardos, entre ellas, las huertas comunitarias y la conservación de semillas nativas; de esta manera, han logrado resistir manteniendo su identidad cultural. También se pudo determinar que la medicina tradicional y la sabiduría ancestral se ha conservado gracias a sus sistemas alimentarios. Como punto de discusión, se trazó que una de las rutas para alcanzar la soberanía alimentaria, es retomando las prácticas ancestrales y transmitiendo las sabidurías. “Las tres comunidades consideran importante generar cambios en sus territorios alejados de influencias y paradigmas que les ha traído la modernidad, principales causantes del deterioro ambiental y pérdida de la identidad cultural” (Calderón, Rosero y Arias, 2022, p.90).

La conexión entre la salud y la alimentación puede observarse también en el proyecto de investigación conservación del Jajañ y de la soberanía alimentaria del pueblo Kamëntsá Biyá. Las prácticas como las de las comunidades Nasa, Misak y Yanakona, que integran la agroecología y la espiritualidad se correlacionan con las prácticas del pueblo Kamëntsá Biyá, en ambos casos la salud y transmisión de saberes es fundamental para preservar los sistemas alimentarios e identidad cultural.

Se rastreó también, el estudio realizado por Rincón (2023): "Cocina tradicional, una alternativa para el fortalecimiento de la soberanía alimentaria en la población campesina del municipio de Monguí, Boyacá", enfocado en el debilitamiento de la cocina tradicional. El problema principal que se identificó fue la influencia de los sistemas alimentarios modernos sobre la alimentación tradicional de la comunidad campesina en Monguí, y la ausencia de políticas sociales dirigidas a preservar y promover las prácticas de alimentación de los territorios locales. De manera específica, el estudio buscaba identificar las prácticas propia que se mantienen en la comunidad, promover el consumo de alimentos locales y evaluar el impacto de preservar las prácticas alimentarias propias en la soberanía alimentaria.

El diseño metodológico utilizado fue la investigación cualitativa, basada en la Investigación Acción Participación. Como técnicas e instrumentos se tuvo en cuenta los grupos focales, la entrevista semiestructurada, la observación participante y el diario de campo. Los resultados arrojados muestran que la cocina propia es fundamental para la pervivencia cultural de la comunidad de Monguí, señalando que las preparaciones tradicionales fortalecen el vínculo con su identidad cultural, y contribuyen a la independencia alimentaria; además, las prácticas locales favorecen la conservación de la agrobiodiversidad en la región.

Este estudio comparte similitudes con el proyecto de investigación en curso, en el caso del pueblo Kamëntšá Biyá, la reducción del jajañ afecta la transmisión de saberes ancestrales llegando a debilitar la identidad cultural; y en el caso de la comunidad de Monguí, el debilitamiento de la cocina tradicional afecta la transmisión del conocimiento tradicional y la soberanía alimentaria. En resumen, ambas investigaciones resaltan la importancia de las prácticas y saberes ancestrales en las políticas de soberanía alimentaria para valorar la gestión territorial de las comunidades y la alimentación desde una perspectiva local.

### *Antecedentes Locales*

En el contexto local se encontró el trabajo de Muyuy (2019): “Caracterización de los sistemas de producción animal en la Chagra o Jajañ de las comunidades indígenas Inga y Kamëntšá del Alto Putumayo”. Como principal problema se detectó que la expansión de los sistemas productivos y las tensiones internas en el territorio; ambientales, económicas y políticas, afectan la subsistencia e identidad cultural del pueblo Inga y Kamëntšá. Como objetivo principal, se planteó caracterizar los sistemas de producción e identificar las prácticas productivas locales, para entender cómo se gestionan los sistemas agroecológicos y al mismo tiempo, que transformaciones o modificaciones se han registrado. Se adoptó dentro del marco metodológico el enfoque cualitativo, método etnográfico e investigación participativa. Se empleó como técnicas e instrumentos la entrevista semiestructurada, talleres participativos y los recorridos a las chagras o jajañ. Los resultados permitieron determinar que las chagras y el jajañ, siguen siendo una parte fundamental de la vida de los Inga y Kamëntšá. A través de las visitas a las chagras, se pudo establecer que han experimentado diversos cambios, principalmente por factores externos. Para el año 2019, la producción agrícola se había visto mayormente afectada en contraste con la producción animal; es decir, el uso de semillas nativas, técnicas y prácticas tradicionales se

estaban afectando debido a la introducción de nuevas especies y métodos de cultivo expansivo, en cambio, la crianza de animales como las aves y cerdos se estaba convirtiendo en una parte complementaria en las chagras para la subsistencia de las comunidades.

Las tendencias manifiestas en el estudio realizado por Muyuy (2019) confirman que el jajañ se continúa debilitando, este progresivo debilitamiento se debe a las agroindustrias que se han establecido en el territorio, afectando la producción de cultivos y semillas nativas. En ambas investigaciones se observa que el jajañ es un sistema integral de la vida de los Kamëntšá, ligado a la cosmovisión y conectado a la espiritualidad. También se revela la necesidad de mantener las prácticas tradicionales agroecológicas para fortalecer la identidad cultural, la transmisión de saberes y la conservación de la soberanía alimentaria.

Así mismo, en la Universidad Externado de Colombia, Jacanamijoy (2018), desarrolló una investigación que denominó: “El Shinÿak -Fuego y su relación con la cosmogonía de la comunidad Kamëntšá - Valle de Sibundoy, Putumayo como propuesta de valoración de la cocina tradicional; desde el turismo consciente”. El trabajo se enfocó en cómo la falta de valoración de la cultura alimentaria y la modernización, han provocado la pérdida de prácticas culturales asociadas a la alimentación. En este orden de ideas, Jacanamijoy se propuso revalorizar el Shinÿak (significa para el pueblo Kamëntšá fuego sagrado) y la cocina tradicional como una alternativa de turismo consciente y difusión del patrimonio alimentario del pueblo Kamëntšá.

El estudio se realizó bajo el enfoque cualitativo, combinando el método etnográfico y la investigación acción participación. Para la recolección de información se tuvo en cuenta las entrevistas semiestructuradas a líderes espirituales de la comunidad, y la observación participante; de igual modo, se desarrollaron talleres participativos para en aras de comprender cómo integrar el conocimiento tradicional al turismo.

Los resultados arrojaron que la cocina tradicional es un espacio que mantiene vivo el legado ancestral y espiritual, es un espacio donde se transmiten los saberes y donde se renueva la relación con el fuego y los ciclos naturales. Al igual que en el proyecto de conservación del jajañ y de la soberanía alimentaria, se procura revitalizar las prácticas ancestrales teniendo en cuenta un enfoque comunitario. El Jajañ como sistema alimentario y ecológico, y el Shinyak, como elemento principal de la cocina y la cosmogonía Kamëntšá, que valora profundamente la interrelación y conexión con la madre tierra.

## **Marco Teórico y Conceptual**

### ***Jajañ***

El jajañ es comprendido como un espacio amplio que alberga árboles, arbustos, plantas medicinales, animales como el cuy, conejos, gallinas, etc. Es un término que se usa como equivalencia de chagra tradicional o huerta; sin embargo, para Mavisoy (2009), el término huerta o chagra no puede utilizarse de modo paralelo al jajañ, porque el espacio del jajañ no es limitado como ocurre en la huerta o la chagra. El jajañ “es la huerta con sus astros (luna y sol), el agua, los animales, se educa, nace la medicina, hay espíritus, energías negativas y positivas, está la casa, la familia, los ríos, páramos y montañas” (Mavisoy, 2009, p.190).

Por otra parte, Juagibioy (2021), señala que el jajañ es el espacio “donde se genera posibilidades económicas sostenibles dentro de una relación armónica con la naturaleza” (p.32). Por su parte, Jacanamijoy (2018), define el jajañ como un espacio donde interactúan los animales, plantas medicinales y el hombre. De igual manera, Agreda (2016), se refiere al jajañ como un lugar donde hay un conjunto de saberes sobre el territorio: “es muy importante porque se convierte en un elemento de identidad ya que es un lugar donde se transmiten tanto usos como costumbres propias” (p.23).

## *Alimentación*

En Colombia se viven patrones elitistas asociados al poder y control de la tierra que tienen su origen en la época colonial y que se reflejan en la actual forma de distribución de la tierra: baldío, tenencia, posesión y propietario (Gómez y Vázquez 2018, párr. 26). La alimentación se puede entender a partir de estos patrones, y es que Quijano (2014), plantea que los patrones de poder fueron instaurados durante la colonia y muchos de esos patrones hoy se encuentran ligados a las formas de acceso a los alimentos, es decir, quien tiene poder tiene mayores privilegios y acceso a “alimentos de buena calidad”.

Bajo este modelo se instauraron los monocultivos, y los alimentos empezaron a adquirir un valor económico y estatus social, pasaron a ser controlados y distribuidos de manera desigual, perpetuando las diferencias. Este sistema, determinado por el capitalismo, ocasionó que la comida dejara de ser vista por su valor nutricional y cultural, o como una necesidad para la alimentación saludable, pasando a ser una mercancía; con ello, también se mercantilizó la naturaleza y el conocimiento.

Dicho esto, tanto los procesos coloniales como el capitalismo han repercutido en la cultural alimentaria, y en buena parte explican la razón de las actuales crisis: alimentaria, ambiental, climática y económica; es por eso por lo que Quijano considera que es necesario desencajar las estructuras de poder para generar procesos reflexivos y críticos orientados al reconocimiento de las epistemologías otras para el bienestar colectivo.

El acto de alimentarse va más allá de lo estrictamente natural o biológico, y como lo señala también Fischler, comporta una relación que va de lo biológico a lo cultural y de la función nutritiva a la función simbólica. Además, se extiende desde lo individual a lo

colectivo, desde lo eminentemente psicológico a lo social. (Como se citó en Herrera, 2016, p.7)

Desde esta perspectiva, la alimentación se entiende como un proceso que está ligado a las relaciones socioculturales que surgen de un conjunto de prácticas, historias y simbologías culturales. Para Aguilar (2013), es importante “comprender la alimentación como un fenómeno transhistórico y transcultural no sólo por la necesidad obvia de que es una estrategia que garantiza la vida individual y colectiva, sino, por las configuraciones que en diferentes tiempos y espacios va adquiriendo” (p.15).

### ***Sistemas Alimentarios***

Un sistema alimentario engloba todos los elementos (medio ambiente, personas, insumos, procesos, infraestructuras, instituciones, etc.) y actividades relacionados con la producción, la elaboración, la distribución, la preparación y el consumo de alimentos, así como los productos de estas actividades, incluidos los resultados socioeconómicos y ambientales. (Graziano da Silva, et al 2021, p.13)

Se considera el sistema alimentario como un conjunto de actividades destinadas a la recolección de alimentos para su distribución y comercialización. Es una estructura organizacional que involucra a varios actores en la obtención, distribución y consumo de los alimentos. Este conjunto de actividades y actores interactúan y se despliegan en un contexto ambiental, social, económico y político.

Para el pueblo Kamëntšá, el sistema alimentario es algo profundo, va más allá de la producción, consumo, acceso o disposición de los alimentos, se trata de una “práctica agroecológica que se sustenta en el “saná jasam (comida para comer)” como ejercicio de práctica

del Jajañ como fuente de alimentación y como espacio de aprendizaje, para conservar y practicar los usos y costumbres” (Jacanamijoy, 2018, p.48).

Puede verse, que, a diferencia de la definición convencional, para el pueblo Kamëntšá Biyá, el sistema alimentario es una práctica integral que alimenta el espíritu y el cuerpo, para generar bienestar y plenitud, es una práctica para acabar con el apetito voraz y consumista hacia la madre naturaleza. Para Lastra (2020), los sistemas alimentarios de los pueblos originarios se entrelazan con los saberes locales, y se enfocan en proteger los espacios ecológicos sostenibles, según el autor: “se vinculan estrechamente con la naturaleza, se centran en el respeto y la protección de los recursos naturales, así como en su conservación, restauración y el respeto a los ciclos naturales de producción de alimento” (P.6).

### ***Derecho a la Alimentación***

El derecho a la alimentación es un derecho incluyente. No es simplemente un derecho a una ración mínima de calorías, proteínas y otros elementos nutritivos concretos. Es un derecho a todos los elementos nutritivos que una persona necesita para vivir una vida sana y activa, y a los medios para tener acceso a ellos. (ONU, 2010, p.9)

El derecho a la alimentación se puede interpretar de dos maneras, la primera, es como afirma la ONU, es el acceso a alimentos nutritivos y adecuados sin ninguna interrupción; es decir, que las personas puedan acceder a los alimentos significa también, que tengan las oportunidades económicas para adquirirlos y que, además, sean producidos de manera sostenible y acorde a cada cultura. La segunda, es la libertad, considerada como la base fundamental para garantizar el bienestar y desarrollo humano.

Amartya Sen, sustenta que existen las políticas públicas y, por lo tanto, su omisión o falta de voluntad para su implementación, constituye una clara trasgresión de las libertades y conlleva

a la pobreza, desigualdad y hambruna. En este caso, el derecho a la alimentación solo se logra solo con políticas públicas, es necesario también oportunidades que potencien las capacidades de las personas. Para Sen (1999) “la libertad es sinónimo de un compromiso social que comporta dos sentidos, uno ético y valorativo referido a la equidad y el bien común, y otro, práctico que viene de la participación y la capacidad de diálogo y deliberación” (como se citó en Delgado, 2017, párr.57).

Este enfoque permite comprender las libertades como oportunidades para mejorar la vida del ser humano y garantizar el bienestar colectivo. Este concepto se encuentra en estrecha relación con la equidad y la justicia social; por lo tanto, brindar oportunidades para la ampliación de las capacidades y la autorrealización individual y colectiva es fundamental para expandir las libertades:

Las libertades políticas (en forma de libertad de expresión y elecciones libres) contribuyen a fomentar la seguridad económica. Las oportunidades sociales (en forma de servicios educativos y sanitarios) facilitan la participación económica. Los servicios económicos (en forma de oportunidades para participar en el comercio y la producción) pueden contribuir a generar riqueza personal general, así como recursos públicos para financiar servicios sociales. (Robasco y Toharia, 2000, p.7)

En este sentido, la propuesta de Amartya Sen se fundamenta en los principios morales; es decir, exigir los derechos a partir de los mecanismos jurídicos y políticos dispuestos desde una postura ética y moral para alcanzar el derecho a la alimentación, para lograrlo “se requiere que los estados aseguren a las personas los medios adecuados para obtener bienes alimenticios que permitan su subsistencia, a través de políticas públicas que respeten la dignidad humana” (Delgado, 2016, párr.10).

### ***Soberanía Alimentaria***

Este concepto hace referencia al derecho que tienen las naciones y pueblos a definir sus prácticas de agricultura y alimentación; es decir, al derecho que tienen a decidir cómo producir, distribuir y consumir los alimentos de manera sostenible. Es un concepto relativamente nuevo, surge en 1996 con la Vía Campesina en oposición a las formas de producción agrícola basadas en el sistema neoliberal.

De acuerdo con la literatura, el concepto ha sido asumido desde una instancia política por los colectivos sociales y comunitarios, como un mecanismo de resistencia contra hegemónica al modelo de desarrollo que concibe los alimentos y la agricultura como una mercancía; por lo tanto, este enfoque representa la resistencia política, económica, social y cultural.

Las conceptualizaciones más recientes de la soberanía alimentaria ponen énfasis en las redes de subsistencia y los sistemas de conocimiento locales, un punto que fue bien resumido ... cuando se señaló que aquellos que realmente tienen los conocimientos necesarios para la soberanía alimentaria son los campesinos, los pescadores de pequeña escala, los pastores, las personas que pueden trabajar y vivir en el bosque.

(Micarelli, 2020, p.120)

Es un concepto que está en estrecha relación con el derecho a la alimentación, pues no puede haber soberanía alimentaria si no se garantiza el derecho a la alimentación. La soberanía alimentaria traza las rutas para que las comunidades originarias decidan las políticas sobre su sistema alimentario y derecho a la alimentación. Este enfoque “puede ayudar a conseguir una buena gobernanza a través de la aplicación de los principios de derechos humanos (participación, rendición de cuentas, no discriminación, transparencia, dignidad humana, empoderamiento y estado de derecho)” (Medina, Ortega y Martínez, 2021, p.13).

### ***Soberanía Alimentaria desde la Perspectiva Ética de Dussel***

Para Dussel, todos tenemos la responsabilidad ética de ayudar al otro. A partir de esta concepción ética, afirma que se puede reivindicar el derecho a la alimentación para todos; por lo tanto, el autor invita a repensar la alimentación como un acto sensible, es decir, en términos de emociones, a partir de sentimientos como el dolor, miedo, o angustia, sentimientos por los que atraviesan las personas cuando están o han estado en situación de hambre, esta invitación es a ponerse en el lugar del otro para protegernos de una forma justa y equitativa (Como se citó en Berthony, 2016).

La fundamentación sobre el derecho a la alimentación en el pensamiento de Dussel se entiende a partir de la dignidad humana. Para Dussel, “la vida fundamenta normativamente un orden, exige alimentos, vivienda, seguridad, libertad, valores culturales” (como se citó en Berthony, 2016, p.14). Como fundamento integral de la vida, todo ser humano o pueblo, tiene derecho en igualdad de condiciones a la alimentación, salud, educación, vivienda, entre otras necesidades. “La necesidad de los seres humanos de alimentarse es un principio de autoconservación, pues no es posible garantizar la vida mientras se sienta hambre, y por ende no se pueden realizar las otras cualidades inherentes al ser humano” (Ramírez, Nieto y Giraldo, 2019, p. 10).

Desde este horizonte, la alimentación es vista en la filosofía Dusseliana, como una responsabilidad ética, como una necesidad fundamental para la vida; de manera que, pasar por alto esta ética, es atentar contra el derecho a la vida, a la alimentación y dignidad humana.

### ***Soberanía Alimentaria desde la Perspectiva de Arturo Escobar***

El concepto de soberanía alimentaria se puede entender a través del enfoque de postdesarrollo que plantea Arturo Escobar. En la visión del maestro Escobar, la soberanía

alimentaria está alineada a la práctica social, política y cultural que cuestiona el modelo hegemónico occidental. Mediante el concepto de postdesarrollo, Escobar rechaza el sistema de producción masiva porque afectan los sistemas alimentarios locales; en cambio, propone la construcción de un “espacio/tiempo para desplazar al desarrollo de su centralidad en el imaginario discursivo” (2014, p.30).

Para Escobar, el desarrollo está ligado a una matriz cultural que proviene de la modernidad y sobrepone el crecimiento económico sobre las personas. En su crítica al crecimiento económico, sostiene que el modelo de desarrollo occidental impacta negativamente la sociedad, la cultura y la ecología. Esta mirada se relaciona con el concepto de soberanía alimentaria, porque busca precisamente romper con la maximización de los beneficios y modelo de crecimiento económico que genera desigualdades. Escobar plantea la necesidad de proteger las formas de vida de los pueblos originarios y transitar hacia esas formas de coexistencia donde los conocimientos tradicionales y las economías comunitarias son sostenibles; por lo tanto, sugiere respetar y valorar los sistemas alimentarios de los pueblos originarios, porque sus prácticas locales, sus tradiciones culturales y saberes ancestrales, contribuyen a proteger la biodiversidad (Escobar, 2000).

La soberanía alimentaria comparte la visión de Arturo Escobar de proteger la biodiversidad y promover métodos de agricultura que cuiden el agua, la tierra y los ecosistemas; por consiguiente, las prácticas emancipadoras que se originan en los territorios, representan una alternativa al desarrollo, a las formas de dominación y control que han ejercido las “instituciones de gobernanza neoliberal” sobre la tierra, la alimentación, la educación, la cultura, la economía y el conocimiento (Gutiérrez, 2011, p.5).

En el pensamiento de Arturo Escobar (1999), las propuestas de acción colectiva que buscan desestructurar el control económico, cultural y político, surgen de prácticas concretas en las comunidades originarias, en los territorios; es por eso, que deben tratarse no solo de manera autónoma y como “entramados en las redes de la vida cotidiana, sino también como constructores y configuradores de nuevos vínculos interpersonales, interorganizacionales y político-culturales con otros movimientos, así como con una multiplicidad de actores y espacios culturales e institucionales” (p.145).

Desde esta perspectiva, es esencial mantener las resistencias colectivas y experiencias sostenibles que buscan cambios y transformaciones a nivel comunitario y a nivel político. Por ende, es necesario construir redes de colaboración y trascender de lo comunitario a otros espacios y realidades más amplias. Se trata por un lado, de reconocer la pluralidad de cosmovisiones, o como afirma Fals Borda (1986), “Sentipensar con el territorio<sup>2</sup>” para revalorizar y revitalizar las economías propias y la relacionalidad que surge de la interconexión con la madre tierra, con los seres vivos, con los otros.

En este sentido, se trata no solo de imaginar espacios y tiempos; sino también, de garantizar que las comunidades puedan vivir autónomamente, fuera de esos imaginarios de control y crecimiento económico; y por otro lado, de articular estas experiencias que surgen en la cotidianidad, con lo global, para promover el bienestar colectivo. En otras palabras, plantear acciones que permitan explicitar estas cosmovisiones y contribuciones a través de los procesos de resistencia y de lo que Bonfil Batalla llama gestión cultural para la autodeterminación, o Leff, re-existencia.

---

<sup>2</sup> La propuesta de Sentipensar con el territorio es complementaria al pensamiento de Arturo Escobar, y se refieren a no separar el pensamiento racional de las emociones, del sentir. Esta noción destaca las experiencias locales y los conocimientos tradicionales de los pueblos campesinos, del pueblo Afro y de los pueblos andinos. (Escobar, 2014).

Tanto la gestión cultural para la autodeterminación, como la re-existencia, se relacionan con los derechos ambientales y culturales. El primero se refiere al derecho que tienen las comunidades a decidir sobre sus propios recursos, territorio, formas de organización comunitaria, conocimiento tradicional y formas de relación con la naturaleza, sin estar sujetas al control agroindustrial, económico y cultural (Bonfil, 1991). Y el segundo, un concepto que según Leff (2006), cobra vida cuando las comunidades mantienen la autonomía a través de sus tradiciones culturales y saberes locales (como se citó en Hurtado y Porto, 2022).

De acuerdo con lo anterior, la gestión cultural para la autodeterminación, y la re-existencia, son elementos fundamentales para el logro de la soberanía alimentaria, especialmente porque permiten reafirmar las prácticas alimentarias y fortalecer la comunalidad (Leff, 2004, p.58). En síntesis general, se entiende que la soberanía alimentaria como concepto, está arraigado al territorio, lugar donde se generan prácticas de resistencia y re-existencia a partir de tradiciones alimentarias, ecológicas, sociales y económicas, como ocurre con el manejo del jajañ por parte del pueblo Kamëntšá Biyá, y que entre otras cosas, dan lugar a: la solidaridad y la autoayuda como valores centrales presentes en la cosmogonía de los pueblos y naciones originarias: “la solidaridad o el siempre ofrecer... la reciprocidad o el siempre devolver... la no acumulación o el siempre distribuir; y el extraer recursos de la naturaleza sin excederse” (Fals Borda, 2013, como se citó en Cárdenas, 2016, p.11).

## **Metodología**

### **Enfoque y Tipo de Estudio**

El enfoque y tipo de estudio utilizado en la investigación sobre la conservación del jajañ y la soberanía alimentaria, es el crítico social, fundamentado en el paradigma cualitativo. El paradigma cualitativo da valor a las sabidurías, experiencias y voces de la comunidad Kamëntšá Biyá; y el enfoque crítico, permite la reflexión y conciencia crítica de la realidad social. En el enfoque crítico “el conocimiento se desarrolla mediante un proceso de construcción y reconstrucción sucesiva de la teoría y la práctica” (Alvarado y García, 2008, p.4).

Esta integración del paradigma cualitativo y el enfoque crítico social permite una comprensión profunda de las dinámicas culturales y comunitarias, para entender el significado cultural, social, ambiental y político que tiene el jajañ. Este paradigma cualitativo es descrito por Lerma (2009), como una investigación que se interesa por las personas y el contexto. Según este autor, en el paradigma cualitativo, cobra importancia “lo que la gente dice, piensa, siente o hace; sus patrones culturales; el proceso y el significado de sus relaciones interpersonales y con el medio” (p.73).

### **Método de Investigación**

Siguiendo las características anteriores, el método de Investigación seleccionado es la Investigación Acción Participativa (IAP). La investigación es participativa porque se involucra en cada etapa a toda la comunidad Kamëntšá Biyá. El método IAP implica principalmente la participación activa, la reflexión crítica y la acción orientada hacia la transformación social (Ortiz y Borjas, 2008). El enfoque crítico y la Investigación Acción Participación se complementan en esta investigación debido a que se reconoce el jajañ como un espacio político y como un eje importante para la reflexión y transformación social, posibilitando un ejercicio de

diálogo, conciencia colectiva y liderazgo para la exigibilidad y toma de decisiones sobre el derecho a la alimentación saludable, la sostenibilidad ambiental y la gobernanza territorial.

### **Unidad de Análisis**

La unidad de análisis seleccionada para llevar a cabo esta investigación fue el pueblo originario Kamëntšá Biyá, conformado por 40 personas: niños, niñas, adolescentes, jóvenes, mayores, mayoras, guías, maestra, todos con un legado ancestral y cultural, portadores de conocimientos que han sido transmitidos de generación en generación, participantes activos del Centro de Formación Kamëntšá Biyá Benach.

El pueblo Kamëntšá Biyá conserva y practica las costumbres y saberes ancestrales a través de la revitalización de la lengua materna en los diferentes espacios o lugares sagrados como el río, la montaña, el jajañ, entre otros. Para esta investigación se tiene en cuenta la participación activa de la comunidad Kamëntšá Biyá y saberes “sentipensantes<sup>3</sup>” porque están inmersos en la realidad cultural, social y política de su pueblo.

### **Recolección de Datos**

La recolección de información se realizó a través de grupos focales con actores clave de la comunidad, diseñando y aplicando un guión de preguntas donde se discutió la categoría jajañ a través de un diálogo que se desarrolló en un encuentro comunitario para la revitalización de la práctica tradicional: Uaquëcjnay (ofrenda a los fieles difuntos). Este encuentro tuvo una duración de 5 horas; de manera que, el diálogo fue constante, tanto en la apertura del ritual, como en la ceremonia y el compartir. Se consideró fundamental desarrollar la actividad con esta dinámica,

---

<sup>3</sup> Sentipensar es un concepto que popularizó Fals Borda, y que según Escobar (2014), implica pensar desde el corazón y desde la mente, o co-razonar (...) es la forma en que las comunidades territorializadas han aprendido el arte de vivir. (...) más que con los conocimientos descontextualizados que subyacen a las nociones de “desarrollo”, “crecimiento” y “economía”. (Como se citó en Bastidas, 2020, p.64)

debido a que se activa la memoria territorial e identidad cultural, facilitando la interacción y comunicación con los participantes. Esta experiencia se documentó a través de videos, registro fotográfico y el diario de campo, donde se describió la vivencia que guio la maestra en pedagogía propia y líder del Centro de Formación: Doriz Marina Jacanamijoy, en el Uaquëcjny (ofrenda a los fieles difuntos), que contó con la participación de 40 integrantes, entre ellos, mayores y mayores hablantes de la lengua materna, mamitas y papitos que conservan y trabajan aun en las chagras y jajañ; asimismo, niños, niñas y adolescentes Kamëntšá Biyá que participan activamente en el Centro de Formación.

También se utilizó como instrumento el cuestionario de preguntas abiertas, para explorar la segunda categoría: soberanía alimentaria. Se trabajó con 4 grupos integrados por niños, niñas, adolescentes y líderes que cumplen un rol importante en la comunidad en cuanto a la enseñanza-aprendizaje de la lengua madre. El propósito del cuestionario fue conocer cuál era la visión que tenía la comunidad sobre la soberanía alimentaria. Esto surgió, porque en el pueblo originario Kamëntšá Biyá, no se habla de soberanía alimentaria; sino, de jajañ. En esta ocasión, la aplicación del cuestionario de preguntas abiertas se hizo a través de la práctica: “recorriendo el territorio, Bëngbe Uaman luar” que tuvo también una duración de 5 horas. El encuentro tuvo lugar en la vereda las Cochas en Sibundoy Putumayo, en el espacio de trabajo de doña Ursulina Jacanamijoy, un lugar que su familia utiliza para las labores agrícolas.

Otra técnica que se implementó fue la observación participante, esta técnica permitió una inmersión directa en las prácticas y conocimientos de la comunidad como el ritual de armonización, la preparación de colada de maíz alimento fundamental para el pueblo Kamëntšá, el Uaquëcjny (ofrenda a los fieles difuntos) y la práctica: “recorriendo el territorio, Bëngbe Uaman luar”.

## **Validez y Pertinencia de los Instrumentos**

Para garantizar la validez y pertinencia de los instrumentos de recolección de información, es importante según Sampieri (2014), reflejar correspondencia directa con los objetivos de investigación; es decir, las preguntas deben enfocarse en la o las variables de lo que se pretende conocer o comprender. De igual manera, las preguntas o interrogantes deben ajustarse a las características del contexto sociocultural de los participantes, para que las respuestas sean significativas. Al seguir estos criterios, se asegura la validez y pertinencia de los hallazgos de la investigación.

De acuerdo con lo anterior, se llevó a cabo un proceso riguroso de validación, que consistió en la revisión por parte de dos expertos académicos: el Doctor en Ciencias de la Educación Francisco Javier Portilla Guerrero, con amplia experiencia en metodologías cualitativas; y por otro lado, el asesor de trabajo de grado Esteban David Piarpusan, Geógrafo con énfasis en planificación regional, magister en Educación y líder del programa de Licenciatura en Etnoeducación, quienes realizaron un análisis crítico de los instrumentos. Ambos expertos aportaron sus conocimientos y sugerencias para mejorar la claridad, coherencia y relevancia de las preguntas en relación con los objetivos de la investigación. Sus observaciones permitieron ajustar y enfocar las preguntas desde una perspectiva cultural y contextual, también, corregir los aspectos metodológicos, garantizando así que los instrumentos fueran apropiados para dialogar con la comunidad.

## **Análisis de la Información**

El análisis de la información se llevó a cabo a través de un proceso de codificación abierta, axial y selectiva que permitió identificar conceptos que luego se reagruparon en subcategorías. Estas unidades agrupadas revelaron categorías emergentes como “la reciprocidad

y armonía con la madre tierra” “resistencia y re-existencia para el buen vivir” “producción sostenible y autónoma para la cohesión social, la gobernanza territorial y el bienestar comunitario” “gestión comunitaria para la preservación de la identidad cultural y uso sostenible de los ecosistemas locales”.

Esta codificación teórica permitió profundizar en cómo las representaciones sociales del jajañ se conectan a las prácticas locales y cómo estas contribuyen a la soberanía alimentaria. Finalmente, el proceso de codificación ayudó al refinamiento de estas categorías y subcategorías, consolidando una visión integral del jajañ y de la soberanía alimentaria, para comprender, cómo en este espacio, se puede transformar el poder de hecho en derecho, a través del reconocimiento y valoración del conocimiento tradicional, y de la autodeterminación del pueblo Kamëntšá Biyá.

## **Análisis y Discusión de Resultados**

A continuación, se presentan los resultados organizados en función de los objetivos propuesto para esta investigación, vinculados a la matriz de codificación teórica utilizada para la organización y análisis de la información obtenida. El primer objetivo en este trabajo fue conocer el origen y uso ancestral del jajañ y su importancia en el mantenimiento de las tradiciones culturales y de la soberanía alimentaria:

### **Origen y Uso Ancestral del Jajañ**

Los resultados muestran que el jajañ nace en la madre tierra, o como manifiesta Mavisoy (2009): “en medio de los árboles, de la selva montañosa y por eso en el nchanjobaim “tiempo venidero” (el pasado en el presente) en el tjañ (montaña) surgió el jajañ” (p. 192). En la matriz de codificación teórica (ver tabla 1) la comunidad Kamëntsä Biyá expresa que el jajañ surge en la madre tierra, explicando su origen a partir del relato ancestral sobre el ratón y el maíz dando a entender que el jajañ se origina en el territorio, a través de la siembra de las semillas propias:

Dentro de nuestro territorio Bëngbe Uaman luar es un espacio sagrado, un lugar de origen donde nuestros mayores crecieron y aprendieron nuestra lengua nativa kamëntsä y nuestras propias culturas y en este espacio sagrado se encuentras muchas aulas naturales de aprendizaje, una de ellas es jajañ que nace en nuestro propio territorio o Bëngbe Uaman luarents .... también cuentan en el tiempo crudo hablaban los animales otros se convertían en hermosas mujeres y hombres, y en esta época apareció un ratón y visitó una bata o señora y le dijo yo traeré un maíz para que siembre en el jajañ y el ratón se fue a buscar y trajo el maíz amarillo y luego el morado, más tarde el rojo y el maíz capia y así se fue extendiendo en el jajañ hasta que un día el ratoncito le dijo a la señora si me come

el gato, no volveré más. Y que multiplicaran el maíz. (Jacanamijoy, comunicación personal, julio 14 de 2024)

Para Margarita Juajibioy, participante activa del Centro de formación Kamëntšá Biyá Benach, “el jajañ es para el sustento del ser humano, de nosotros tanto como kabënga como ingas, donde nosotros preservamos todas las plantas medicinales, donde cultivamos todo lo que es nuestro alimento diario” (comunicación personal, octubre 22 de 2023). “El jajañ ofrece para la comunidad diferentes usos: “alimenticios, medicinales y forestales: entre los que se encuentran los usos como combustible, en construcción, artesanía y ornamentales” (Chindoy, 2015, como se citó en Jacanamijoy, 2019, p.57).

Según las voces de la comunidad Kamëntšá Biyá, se puede encontrar una gran diversidad de alimentos propios en el jajañ, como el maíz (šboachán), jomës (barbacuano), cedrayotbe (cidra), sandonës (sandoná), el palmito, macbe (maco) y tsëmbe (frijol), que son cultivados con abonos orgánicos y de los cuáles depende la alimentación saludable y nutritiva del pueblo Kamëntšá. Para la maestra Doriz Marina Jacanamijoy (comunicación personal, octubre 14 de 2024), estos alimentos son usados en la cocina tradicional, en las celebraciones y festividades culturales o en los encuentros comunitarios:

- Fiesta del perdón, compadrazgos, mingas. para podas estas celebraciones y rituales se necesita los productos del jajañ, principalmente el maíz. para todo tipo de preparación es el maíz, por tal razón nuestros mayores manifiestan el maíz es sagrado es el fruto y la esperanza.

- El día del betsknaté se agradece a nuestra madre tierra por todas las cosechas de los productos del jajañ durante todo por todas el año y se comparte con todas las personas el plato tradicional como el mote con carne y la tradicional chicha que es preparado con el maíz o matse.

- Día de los fieles difunto, día del perdón, la semana santa, la minga, el corte de cabello, abonar, cosechar, desyerbar.

- Betsknaté (día grande), matrimonio, Uakëkinaité (día de los fieles difuntos), ritual del corte de cabello. -Minga: la minga es cuando se reúnen varias personas y arreglan las plantas o algún daño o reparar vías. -Cuadrillas: las cuadrillas son los que trabajan a mano prestada en los jajañ, son un grupo de personas que establecen un horario para trabajar en los jajañ de cada integrante.

Así las cosas, el jajañ no solo brinda el sustento alimentario, también es un espacio fundamental donde se practican las tradiciones culturales: un lugar donde se forman los “maestros sabedores, como artesanos, médicos, tradicionales, talladores, tejedores, sembradoras, podadores de árboles, parteras, músicos, oradores desde la lengua nativa kamëntsä, preparadoras de alimentos y bebidas tradicionales, guiadores de las fases de la luna, entre otros” (Doriz Marina Jacanamijoy, comunicación personal, julio 14 de 2024).

Son muchas las maneras en las que se usa el jajañ, entre ellos, para enseñar a los hijos sobre la cultura Kamëntsä y la lengua materna. La familia es el primer espacio de enseñanza desde lo propio, la enseñanza ocurre dentro del hogar, a través de las experiencias vivas alrededor del shinÿac (fogón) y Tsafjok (cocina). El segundo lugar donde se fortalece la identidad cultural y el vínculo con el territorio es con la comunidad, a través de las mingas comunitarias, las cuadrillas, las mingas de pensamiento, recorriendo el territorio: la montaña, los bosques, el río y el jajañ.

### ***El Jajañ en la Tradición Cultural del Pueblo Kamëntsä Biyá***

En la cosmogonía del pueblo Kamëntsä Biyá, el jajañ es un espacio sagrado, donde se fortalece la identidad cultural y el vínculo con su entorno natural, donde se promueve el principio

de reciprocidad con la madre tierra, y se reconoce que es de suma importancia para la pervivencia y el bienestar de la comunidad, ya que busca mantener un equilibrio y armonía para el buen vivir. El jajañ tiene una existencia milenaria y al estar intrínsecamente vinculado a Tsbatsanamama (madre tierra), representa un espacio de vida, de subsistencia. Para Mavisoy (2009), “el jajañ es la manifestación física de tsbatsanamama, pero también de su pensamiento, sentimiento y conocimiento” (p.201).

En los relatos ancestrales se explica el origen y uso ancestral del jajañ; así como también, la continuidad de la vida y la muerte en tsbatsanamama; por lo tanto, el origen del jajañ se asocia al mismo ciclo de vida del pueblo Kamëntšá que comienza en el territorio. Por otro lado, la ubicación del jajañ es tradicional y cercana a las casas. Para el pueblo Kamëntšá es necesario fortalecer la relación espiritual con el espacio físico, con la naturaleza y la familia para sustentar y cultivar el pensamiento propio. “Su función principal es la de sustentar a las personas y animales con todos los productos alimenticios que se encuentran dentro de él” (Mavisoy, 2009, p.189).

El jajañ es por tanto, un espacio familiar y colectivo, con variedad de cultivos, es un espacio que necesita ser caminado para tejer memoria; por eso, afirma Jacanamijoy (2018), su ubicación es siempre cerca en “Jachan «alrededor de la casa, patio delantero, trasero y laterales»; Enajebanëñjan, enajebaniñ, «linderos»; Uashënsayets «lugar donde se siembra el maíz»; Shëntsjan potrero” (p.57). Por otra parte, el "jajañ" ha experimentado diversas transformaciones reflejadas en la reducción de cultivos de alimentos propios por el uso de químicos. La degradación de los suelos, la contaminación ambiental y el control alimentario que se ejerce en el territorio ha provocado que se deje de consumir y preparar alimentos con ingredientes tradicionales. Estas transformaciones no solo evidencian cambios en la cultura alimentaria; sino

también, en el pensamiento propio, que ha pasado de ser una visión cultural y espiritual, a una comercial, contraria a la visión de los mayores, que tenían en cuenta el “pensamiento desde la chagra, el agua y la montaña”. El maíz que se cultivaba con el pensamiento Kamëntšá, hoy se siembra como un modelo de producción agrícola. A pesar de las transformaciones y los cambios que se presentan, existe resistencia por parte del pueblo Kamëntšá al uso de químicos y modelos de agricultura industrializada.

Con respecto al rol de la mujer en el jajañ, se desempeña como cuidadora, su rol está relacionado con la transmisión de prácticas ancestrales; es la sabiduría femenina, es la que provee a la familia al llevar en el canasto los alimentos; es la que contribuye a la conservación del jajañ porque es productora, reproductora y conservadora de las semillas, porque así como brinda el calor a la semilla en su vientre, también cuida de las semillas en jajañ, que necesitan del sol, el agua, el abono y las manos para ser nutridas, desyerbadas y cosechadas. Es la que sustenta, sostiene, crea, protege y teje la vida como teje el canasto.

En síntesis, el rol de la mujer en el jajañ es integral, conectado al Sbarëco-Canasto, va desde preparar los alimentos del jajañ, hasta enseñar sobre las prácticas y saberes agrícolas. Además, las mujeres desempeñan un papel fundamental en el cuidado del jajañ y de la familia, porque es la que continúa con la tradición que combina el tejer, el reflexionar, compartir la palabra, cultivar y fortalecer la unidad familiar y la colectividad.

Todos estos hallazgos e interpretaciones han permitido complementar y enriquecer este análisis y comprensión del tema, tal como se aprecia en la tabla 1 que se presenta a continuación:

**Tabla 1***Codificación teórica jajañ*

Universidad Nacional Abierta y a Distancia			
Licenciatura en Etnoeducación			
Matriz de Codificación Teórica I			
Objetivo:	Conocer el origen y uso ancestral del jajañ y su importancia en el mantenimiento de las tradiciones culturales y de la soberanía alimentaria del pueblo Kamëntšá.	Categoría de Análisis: Jajañ	Técnica: Grupo focal
Voces de la Comunidad	Subcategorías	Categoría Emergente	
¿Qué es el Jajañ desde la Cosmovisión del pueblo Kamëntšá Biyá?	Sentido de Pertenencia	Reciprocidad y armonía con la madre tierra	
“El jajañ ya tiene mucho sentido de pertenencia, ahí es donde viene la madre tierra, donde viene todos los productos, que es para el sustento del ser humano de nosotros tanto como kabënga como ingas, donde nosotros preservamos todas las plantas medicinales, donde cultivamos todo lo que es nuestro alimento diario, donde lleva toda clase de alimentación, todos los productos como el maíz, la calabaza, el barbacuano, el tumaqueño”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sustento del ser humano</li> <li>• Conexión con nuestra madre naturaleza</li> </ul>		
“De ahí es donde tenemos el sustento”	Relación con la Madre Tierra		
“El jajañ desde la cosmovisión del pueblo Camëntšá Biyá, es una parte fundamental en el aprendizaje y la sustentación alimenticia de cada familia Camëntšá, en la cual se enseña a los niños y adolescentes la importancia de cuidar, y preservar a nuestra tsbatsanamama (madre tierra)”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ahí es donde viene la madre tierra</li> <li>• Preservamos todas las plantas medicinales</li> <li>• Cultivamos todo nuestro alimento</li> <li>• Preservar nuestras tradiciones para un buen vivir</li> <li>• Preservar a nuestra tsbatsanamama (madre tierra)</li> </ul>		
“Es preservar nuestras tradiciones para un buen vivir y tener una mejor cosmovisión”	Sustento Alimentario		
“Para que en un futuro no se pierda la calidad de nuestras tierras y así mismo conservar nuestros alimentos tradicionales, y se siga	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lleva toda clase de alimentación, todos los productos como el maíz, la calabaza, el barbacuano, el tumaqueño</li> <li>• Sustentación alimenticia de cada familia Camëntšá</li> </ul>		

fortaleciendo los espacios de aprendizaje entre padres e hijos, y se siga preservando nuestro idioma Kamëntšá”	<p>Espacio de Enseñanza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parte fundamental en el aprendizaje</li> <li>• Espacios de aprendizaje entre padres e hijos.</li> <li>• Preservando nuestro idioma Kamëntšá</li> <li>• Mejor cosmovisión</li> </ul>	Espacio de Vida, de Existencia Milenaria, Conectado a Tsbatsanamama para la Subsistencia
“Es el espacio donde tenemos gran conexión con nuestra madre naturaleza”	<p>Existencia Milenaria</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El jajañ siempre ha existido</li> <li>• El jajañ es un espacio de vida</li> <li>• Sin el jajañ no hay vida</li> </ul>	Espacio de Vida, de Existencia Milenaria, Conectado a Tsbatsanamama para la Subsistencia
¿Cómo Nace el Jajañ? ¿Hay un Mito de Origen sobre el Jajañ?	<p>Existencia Milenaria</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El jajañ siempre ha existido</li> <li>• El jajañ es un espacio de vida</li> <li>• Sin el jajañ no hay vida</li> </ul>	Espacio de Vida, de Existencia Milenaria, Conectado a Tsbatsanamama para la Subsistencia
“El jajañ siempre ha existido, así como el pueblo Kamëntšá es milenario el jajañ también lo es, porque se dice que el Jajañ es un espacio de vida, sin el Jajañ no hay vida”	<p>Relatos Ancestrales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mito de origen</li> <li>• El ratón se fue a buscar y trajo el maíz</li> </ul>	Espacio de Vida, de Existencia Milenaria, Conectado a Tsbatsanamama para la Subsistencia
“Cuentan en el tiempo crudo hablaban los animales otros se convertían en hermosas mujeres y hombres, y en esta época pareció un ratón y visitó una bata o señora y le dijo yo traeré un maíz para que siembre en el jajañ y el ratón se fue a buscar y trajo el maíz amarillo y luego el morado, más tarde el rojo y el maíz capia y así se fue extendiendo en el jajañ hasta que un día el ratoncito le dijo a la señora si me el gato no volveré más y que multiplicaran el maíz”	<p>Conexión con la Madre Tierra</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Por medio de las semillas propias</li> <li>• Dentro de Tsbatsanamama</li> <li>• Nace de la madre tierra</li> <li>• Nosotros somos y morimos en la tsbatsanamama y así mismo el jajañ”</li> </ul>	Espacio de Vida, de Existencia Milenaria, Conectado a Tsbatsanamama para la Subsistencia
“Nace por medio de las semillas propias y dentro de tsbatsanamama”	<p>Conexión con la Madre Tierra</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Por medio de las semillas propias</li> <li>• Dentro de Tsbatsanamama</li> <li>• Nace de la madre tierra</li> <li>• Nosotros somos y morimos en la tsbatsanamama y así mismo el jajañ”</li> </ul>	Espacio de Vida, de Existencia Milenaria, Conectado a Tsbatsanamama para la Subsistencia
“No se podría decir que hay un mito acerca del Jajañ, lo que se puede decir es que nosotros somos y morimos en la tsbatsanamama y así mismo el jajañ”	<p>Conexión con la Madre Tierra</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Por medio de las semillas propias</li> <li>• Dentro de Tsbatsanamama</li> <li>• Nace de la madre tierra</li> <li>• Nosotros somos y morimos en la tsbatsanamama y así mismo el jajañ”</li> </ul>	Espacio de Vida, de Existencia Milenaria, Conectado a Tsbatsanamama para la Subsistencia
“El jajañ nace de la madre tierra y ella nos creó para cultivarla y protegerla y así mismo pervivir nosotros, nuestro culturas y tradiciones”	<p>Conexión con la Madre Tierra</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Por medio de las semillas propias</li> <li>• Dentro de Tsbatsanamama</li> <li>• Nace de la madre tierra</li> <li>• Nosotros somos y morimos en la tsbatsanamama y así mismo el jajañ”</li> </ul>	Espacio de Vida, de Existencia Milenaria, Conectado a Tsbatsanamama para la Subsistencia
¿Dónde se Ubica el Jajañ?	<p>Ubicación Tradicional</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Casas</li> <li>• Patio</li> </ul>	Ubicación Tradicional, en el Gran
“Está ubicado a veces por las casas, en el patio o ya por otras partes”	<p>Ubicación Tradicional</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Casas</li> <li>• Patio</li> </ul>	Ubicación Tradicional, en el Gran

<p>“El jajañ se ubica en todo nuestro territorio”  “Actualmente el jajañ se ubica en muchas partes, algunos a lado de nuestros hogares o también en la parte de atrás, y otros tienen por aparte en las veredas un lote de terreno en el cual bajan a cultivar”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al lado de nuestros hogares</li> <li>• Territorio</li> <li>• En cualquier parte</li> <li>• Donde tengamos un lote o terreno</li> </ul>	<p>Territorio Kamëntšá</p>
<p>“El jajañ puede ubicarse en cualquier parte donde tengamos un lote de terreno, pero antiguamente siempre estaba al lado de nuestros hogares”</p>		
<p>¿Qué Cambios o Transformaciones se han Manifestado en el Jajañ? ¿Qué ha generado dichos cambios? ¿que se mantiene? ¿cuáles son las posibles razones de dichos cambios?</p>	<p>Reducción de Cultivos y del Jajañ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Perdida de productos</li> <li>• El jajañ se ha reducido</li> <li>• Pérdida de ingredientes</li> </ul>	<p>Resistencia y Re-existencias para el Buen Vivir</p>
<p>“Estos productos del jajañ se están perdiendo porque el jajañ se ha reducido”</p>	<p>Resistencia</p>	
<p>“No se necesita de químicos, sino de abonos”  “Se pierden estos ingredientes porque ya la tierra está químicamente dañada, contaminada, entonces productos necesitan todo natural, no necesitan que esté con químicos, contaminada, entonces eso es lo que ha hecho que se vaya perdiendo el jajañ”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No se necesita de químicos sino de abonos</li> <li>• Contaminación de la tierra</li> <li>• Tierra está químicamente dañada, contaminada</li> </ul>	
<p>“El maíz lo sembrábamos con el pensamiento de alimentación, hoy en día ha cambiado prácticamente todo, nuestra forma de pensar no es la misma como la de nuestros mayores... o sea, ellos llevaban todo ese pensamiento desde la chagra, desde el agua, desde la montaña, o sea todo el espacio era como una visión con pensamiento Camëntšá”</p>	<p>Pensamiento Propio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pensamiento de alimentación</li> <li>• Pensamiento desde la chagra, agua y montaña</li> <li>• Visión con pensamiento Kamëntšá</li> </ul>	<p>Cambio de Pensamiento y Visión Comercial</p>
<p>“Ya la visión es como comercial, en la parte económica mirando en la visión de recursos... o sea, se siembra maíz ya no como una forma alimentaria sino como una forma de obtención de recursos”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoy en día ha cambiado prácticamente todo</li> <li>• Nuestra forma de pensar no es la misma</li> <li>• La visión es como comercial</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mirando en la visión de recursos</li> </ul>	
¿Cuál es el rol de la mujer en el jajañ?	Relación con el Canasto	Rol Integral de la Mujer
<p>“Está relacionado con el canasto: “el canastico significa... uno siempre lleva la canasta a la chagra o al jajañ para poder llevar los alimentos de lo que hay en la chagra”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Está relacionado con el canasto</li> <li>• Lleva la canasta a la chagra o al jajañ</li> <li>• Llevar los alimentos</li> <li>• Llevar la semilla, la cuna, las coles</li> </ul>	
<p>“Ahí siempre las mamitas o hasta mi persona me ha tocado también cargar y poder llevar los alimentos a la familia... y también el mismo canastico sbarëco que le decimos, también sirve para muchas cosas: llevar la semilla, la cuna, las coles, todas esas cositas se cargan en el sbarëco”</p>	<p>Cuidado y Mantenimiento del Jajañ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Llevar los alimentos a la familia</li> <li>• Cuidando el jajañ</li> <li>• Cuidando de su familia como antiguamente lo venían haciendo</li> </ul>	
<p>“La mujer cumplía con cocinar para los trabajadores y cuando ya iban a trabajar era quien les enseñaba a sus hijos como cultivar el jajañ”</p>	<p>Preparación de los Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La mujer cumplía con cocinar para los trabajadores</li> </ul>	
<p>“Muchas mujeres trabajan cuidando del jajañ, y así mismo cuidando de su familia como antiguamente lo venían haciendo”</p>	<p>Transmisión de Saberes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enseñaba a sus hijos como cultivar el jajañ</li> </ul>	

*Nota.* La matriz de codificación jajañ que se presenta en la tabla 1, recoge las voces de la comunidad Kamëntšá Biyá. También se observan los conceptos principales agrupados en subcategorías, facilitando la comparación y relación entre la información proporcionada. *Fuente.*

Autoría propia.

### *La Soberanía Alimentaria desde el Sentir del Pueblo Kamëntšá Biyá*

La soberanía alimentaria implica una producción sostenible y autónoma; es entendida por el pueblo Kamëntšá Biyá como la capacidad de producir los alimentos de acuerdo con las cosmovisión de cada comunidad, respetando las prácticas y tradiciones culturales, desde sus propios sistemas agroalimentarios, garantizando una alimentación saludable y sin químicos para el bienestar comunitario y pervivencia cultural.

Las prácticas agrícolas en el jajañ no solo garantizan la subsistencia mediante técnicas orgánicas y tradicionales; sino que también, son el pilar de las celebraciones y rituales del pueblo Kamëntšá, reflejando una profunda conexión con los ciclos naturales. Los rituales y celebraciones como Uakëkinaité y el betsknaté refuerzan la cohesión social. Por otro lado, la lengua kamëntšá y el conocimiento tradicional se transmiten a través de la oralidad en actividades cotidianas y festivas, asegurando la continuidad de la identidad cultural y las prácticas agrícolas ancestrales.

La comida sana se entiende como los alimentos producidos a partir de métodos naturales o ecológicos, siguiendo la tradición. La comida sana es también un legado ancestral, patrimonio alimentario y representación de la identidad cultural del pueblo Kamëntšá, esta representación se refleja en la diversidad de alimentos y preparaciones tradicionales que se obtienen del jajañ: la bishana, el mote, el maíz, el frijol tranca, por mencionar.

Para el pueblo Kamëntšá Biyá es fundamental volver a las prácticas agrícolas ancestrales para preservar sus sistema alimentario y semillas nativas; enfatizan en el rechazo a los químicos y en la necesidad de utilizar los abonos naturales. Las acciones comunitarias aquí mencionadas y perspectivas sentipensantes, son fundamentales para la coexistencia y reafirmación de la identidad cultural, la preservación de los recursos naturales y el bienestar colectivo.

Estos elementos se pueden comprender mejor a través de la tabla 2, donde se reflejan las voces de la comunidad y las múltiples relaciones e interconexiones que hay entre el jajañ y la soberanía alimentaria. Esta interacción se manifiesta a través de la cooperación comunitaria, la interdependencia, la complementariedad, el respeto y reciprocidad a la madre tierra y la espiritualidad, principios que se integran a las formas de existir y coexistir del pueblo Kamënsá Biyá.

**Tabla 2***Matriz de codificación teórica - Soberanía alimentaria*

Universidad Nacional Abierta y a Distancia Licenciatura en Etnoeducación Matriz de Codificación teórica II			
Objetivo:	Conocer el origen y uso ancestral del jajáñ y su importancia en el mantenimiento de las tradiciones culturales y de la soberanía alimentaria del pueblo Kamëntšá.	Categoría de Análisis: Soberanía alimentaria	Técnica: Cuestionario
Voces de la Comunidad	Subcategorías	Categoría Emergente	
¿Qué entiende por Soberanía Alimentaria?	Producción Sostenible y Autónoma	Producción Sostenible y Autónoma para la	
“Soberanía alimentaria es mantener una producción sostenible de acuerdo con la cosmovisión de cada comunidad indígena, buscando la autonomía en la alimentación, en su producción, contribuyendo con el bienestar de las comunidades”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cosmovisión de cada comunidad</li> <li>• Autonomía en la alimentación, en su producción</li> <li>• Desde nuestro propio sistema</li> </ul>	Cohesión Social, la	
“La soberanía alimentaria es producir alimentos sanos desde nuestro propio sistema, desde la práctica ancestral”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Práctica ancestral</li> <li>• En armonía con la madre tierra</li> </ul>	Gobernanza Territorial y el Bienestar Comunitario	
“La soberanía alimentaria se la entiende como una forma de producción autónoma en armonía con la madre tierra, mediante la alimentación nutritiva y producción de alimentos”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos con cero químicos</li> </ul>		
	Alimentación Saludable Alimentos sanos		
“La soberanía alimentaria es super importante para nosotros ya que nos alimentamos naturalmente, también para crecer y estar sanos. Como nosotros	<ul style="list-style-type: none"> <li>• •Nos alimentamos naturalmente</li> </ul>		
	Bienestar Comunitario		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para pervivir</li> </ul>		

<p>cultivamos en nuestro jajañ alimentos con cero químicos para pervivir y así mismo conservar nuestras costumbres y merece permanecer así, para que en un futuro estemos bien”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservar nuestras costumbres</li> <li>• Para que en un futuro estemos bien</li> <li>• Para el consumo de uno mismo</li> <li>• Para el consumo de las demás personas</li> </ul>	
<p>“La soberanía alimentaria es la producción de alimentos para el consumo de uno mismo y para el consumo de las demás personas, cultivando de manera adecuada es decir sin químicos para garantizar una alimentación saludable”</p>		
<p>¿Qué prácticas de Agricultura, Rituales, Celebraciones y Saberes Locales se Llevan a Cabo en el Jajañ?</p>	<p>Prácticas Agrícolas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abonamiento de plantas con ceniza y estiércol</li> <li>• Sembrar</li> <li>• Podar</li> <li>• Seleccionar semillas</li> <li>• Desyerbar</li> <li>• Recolectar frutos teniendo en cuenta las fases lunares</li> </ul>	<p>Gestión Comunitaria para la Peservación de la Identidad Cultural y Uso Sostenible de los Ecosistemas Locales</p>
<p>“Dentro del jajañ se desarrollan prácticas agrícolas ancestrales como: abonamiento de los plantas de manera natural con ceniza y estiércol de cuy, sembrar, podar, seleccionar semillas, desyerbar y recolectar frutos teniendo en cuenta las fases lunares en torno al jajañ se llevan a cabo mingas y dentro de estas actividades se lleva a cabo el aprendizaje de la lengua nativa kamëntsá, mediante la oralidad, donde su producción como el maíz como producto primordial de la alimentación kamëntsá, sirve para la alimentación familiar, y comunitaria, que siempre estará presente, en las fiestas tradicionales como el mote, la chicha, coladas, envueltos, sopas”</p>	<p>Rituales y Celebraciones</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mingas</li> <li>• Corte de cabello</li> <li>• Uakëkinaité día de los difuntos</li> <li>• Sanación espiritual (plantas sagradas)</li> </ul>	
<p>“Prácticas de la agricultura, abonar las plantas con estiércol de cuy con ceniza</p>		

<p>alrededor de las plantas. para sembrar, podar, cosechar y seleccionar semillas se tiene en cuenta las fases de la luna, no se utiliza fungicidas, venenos. rituales: corte del cabello, Uakëkinaité día de los difuntos, sanación espiritual a través de las plantas sagradas, celebraciones, fiesta del perdón, compadrazgos, mingas. para podas estas celebraciones y rituales se necesita los productos del jajañ, principalmente el maíz.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compadrazgos</li> <li>• Betsknaté se agradece a nuestra madre tierra</li> <li>• Semana santa</li> <li>• Matrimonio</li> <li>• Cuadrilla</li> </ul>	
<p>“El día del betsknaté se agradece a nuestra madre tierra por todas las cosechas de los productos del jajañ durante todo por todas el año y se comparte con todas las personas el plato tradicional como el mote con carne y la tradicional chicha que es preparado con el maíz o matse”</p>	<p>Saberes Locales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aprendizaje de la lengua nativa kamëntsá, mediante la oralidad</li> <li>• Producción como el maíz como producto primordial de la alimentación kamëntsá</li> <li>• No se utiliza fungicidas, venenos</li> <li>• Variedad de alimentos o plantas propias... cultivados de forma orgánica</li> <li>• Implementando el abono orgánico</li> </ul>	
<p>¿Qué Entiende por Comida Sana? “Comida sana son productos producidos de manera natural, cero químicos”</p>	<p>Métodos de Producción Natural</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producidos de manera natural</li> <li>• Cero químicos</li> <li>• Obtenidos del jajañ</li> </ul>	<p>Legado Ancestral y Patrimonio Cultural-Alimentario y Autosuficiencia Alimentaria</p>
<p>“La comida sana son productos obtenidos del jajañ con cero químicos, cultivado desde las practicas ancestrales” “Es lo que consumieron y se sique consumiendo como la: bishana, mote, cuna</p>		

y barbacuano, maíz, frijol tranca, chilacuan, calabaza”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cultivados desde las prácticas ancestrales</li> </ul>	
“Para nosotros la comida sana es algo que nos representa y hace parte de nuestra comunidad como Camëntsä u otra cultura, ya que cada cultura tiene su propia comida como, por ejemplo: la bishana, el mote con el pollo, los envueltos de frijol, etc”	<p>Diversidad de Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es lo que consumieron y se sigue consumiendo</li> <li>• Bishana, mote, cuna y barbacuano, maíz, frijol tranca, chilacuan, calabaza</li> </ul>	
“Son aquellas preparaciones que nos han dejado nuestros ancestros y hoy en día seguimos haciendo estas preparaciones: el mote, colada de maíz, envueltos de maíz con frijol, la sopa de maíz con coles”	<p>Legado Ancestral e Importancia Cultural</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nos representa</li> <li>• Preparaciones que nos han dejado nuestros ancestros</li> <li>• Preparaciones: el mote, colada de maíz, envueltos de maíz</li> </ul>	
¿Cuáles son los Alimentos Tradicionales del Jajañ?	<p>Alimentos Tradicionales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jomës (barbacuano), cedrayotbe (cidra), sandonës (sandona), el palmito, macbe (maco) y tsëmbe (frijol)</li> <li>• La gallina y la cuna son alimentos tradicionales</li> <li>• Tumaqueño, arracacha</li> </ul>	Subsistencia Alimentaria

<p>fruto de la fuerza y de la esperanza del pueblo Camëntsá”</p>	<p>Alimento de Subsistencia</p>	
<p>“El maíz es el centro de todo, es como decir la subsistencia del pueblo Camëntsá”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maíz</li> <li>• Toda la alimentación sale del maíz</li> </ul>	
<p>“La gallina, la chicha, la cuna y el mote son alimentos tradicionales”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruto de la fuerza y de la esperanza</li> </ul>	
<p>“Anteriormente se ofrecía a los seres queridos y a todos los que partieron de este mundo: mote (Uamešnen); carne de gallina (tuambián), bucoy (chicha) y bishana (sopa de maíz con coles)”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El maíz es el centro de todo</li> <li>• Es la subsistencia</li> </ul>	
<p>“En la chagra tradicional se dan alimentos tradicionales como el tumaqueño, barbacuano y arracacha”</p>	<p>Preparaciones Tradicionales (Cocina Propia)</p>	
<p>“En la chagra tradicional se dan alimentos tradicionales como el tumaqueño, barbacuano y arracacha”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mote (Uamešnen); carne de gallina (tuambián), bucoy (chicha) y bishana (sopa de maíz con coles)”</li> </ul>	
<p>¿Qué se Puede Hacer para Evitar que el Šboachán (Maíz), su Tsëmbe Estranjeríy (Frijol Tranca) o la Jomëš (Barbacuano) se Pierdan?</p>	<p>Prácticas Agrícolas Ancestrales</p>	<p>Volver al Origen para Proteger y Conservar los Medios de Vida</p>
<p>“Para que estos productos se preserven en el tiempo es urgente volver a las prácticas agrícolas ancestrales para descontaminar los suelos y estos productos nuevamente se adapten en un entorno natural”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Volver a las prácticas agrícolas ancestrales</li> <li>• Descontaminar los suelos</li> <li>• Se adapten a un entorno natural</li> </ul>	
	<p>Acciones de Conservación y Métodos de Cultivo</p>	

---

<p>“Las acciones que se pueden realizar en estos productos: seguir cultivando los productos para evitar su pérdida”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cultivando los productos para evitar pérdida</li> </ul>
<p>“Es importante volver a sembrar estos productos en cada uno de nuestros hogares, realizar campañas a la conservación y preservación de estos productos tan valiosos para nuestro consumo”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sembrar estos productos en cada uno de nuestros hogares</li> <li>● Campañas a la conservación</li> <li>● Preservación de estos productos</li> </ul>
<p>“Debemos cultivar, sacar semilla, no echar químicos, usar abonos naturales, hacer trueques de semillas para que así no se pierdan”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● No echar químicos</li> <li>● Usar abonos naturales</li> </ul>
<p>“Para evitar que se pierdan estos alimentos debemos conservar las semillas sembrando, también compartir a los demás. Invitar a todas las personas para que se motiven a seguir sembrando y conservando para que no se pierdan”</p>	<p>Prácticas Colectivas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Hacer trueques de semillas</li> <li>● Conservar las semillas</li> <li>● Compartir con los demás</li> <li>● Seguir sembrando y conservando</li> </ul>

---

*Nota.* La matriz de codificación teórica - Soberanía alimentaria que se presenta en la tabla 2, recoge las voces de la comunidad Kamëntšá Biyá, donde se observan los temas y conceptos principales agrupados en subcategorías, facilitando la comparación y relación entre la información proporcionada. *Fuente.* Autoría propia.

## **Experiencias de Conservación del Jajañ**

### ***Ritual de Armonización***

En el Centro de Formación Kamëntšá Biyá Benach, esta práctica se viene desarrollando en los encuentros comunitarios que tienen lugar en espacios sagrados, en el jajañ, en el río o en las casas. Esta práctica es realizada en ceremonias, ofrendas, festividades culturales y en los momentos de enseñanza - aprendizaje. Es una práctica espiritual que busca un equilibrio entre las personas y con la naturaleza, para la reconciliación, para el agradecimiento, la protección y sanación.

Se considera experiencia de conservación, porque se enfocan en el uso de plantas medicinales que se encuentran en el jajañ, como por ejemplo la ruda (Rudësha) o el incienso. El uso de plantas medicinales fortalece la relación con el jajañ y contribuye a su conservación porque se transmiten sus usos tradicionales y la importancia de los ciclos naturales para la siembra, asegurando la continuidad de los métodos y técnicas de cultivo sostenibles, el uso medicinal y la conservación de la lengua Kamëntšá (porque se enseña y transmite la palabra en el jajañ en lengua propia).

Los rituales conservan un orden espiritual, que se reactiva con la ceremonialidad de las palabras, la música, los cantos, el *Samay* – el soplo, como una forma de comunicación activa entre los cuerpos y el territorio que despierta la vibración de la fuerza conjunta; desde donde se agradece y se pide permiso para pisar la montaña, la selva y sus ríos, en una relación recíproca de cuidar y ser cuidado, tocar la tierra y dejarse tocar por ella. (Villamil, 2020, p.60)

### Figura 3

#### *Ritual de armonización en el río*



*Nota.* La figura 3 corresponde a la práctica de armonización que se realizó en el río, el 1ro de octubre de 2023, en el barrio Tabanoc, en Sibundoy Putumayo. *Fuente.* Autoría propia.

Esta práctica la describen Rodríguez y Villarreal (2022), como un procedimiento terapéutico para “recordar a los ancestros, mayores y mayores, padres y madres que ya no se encuentran en este plano terrestre... se recibe una ofrenda: una planta (ruda) con la invitación de recorrer la totalidad del cuerpo con ella en señal de aceptación, sanación” (notas de campo, marzo 27 de 2022).

Los rituales de armonización son diversos, se caracterizan por el uso de instrumentos musicales, productos del jajañ, uso de plantas medicinales, aromas naturales, agua, comida y piedras que simbolizan la espiritualidad. Cada figura se utiliza con mucho respeto para

comunicarse y atraer la abundancia: “las plantas medicinales, los productos, el ritual, los aromas del sahumerio, los sonidos del cascabel, bombo y semillas propias son una herramienta de comunicación; se comunican e intercambian el conocimiento de su dialecto y de sus costumbres” (Rodríguez y Villarreal, 2022, p.42).

### ***Preparación de Comida Tradicional***

La preparación de comida tradicional también es una experiencia de conservación del jajañ. Esta experiencia se basó en la preparación de colada de maíz, una bebida típica del pueblo Kamëntśá Biyá. La experiencia de conservación se llevó a cabo el 1ro de octubre de 2023. Doña Ursulina Jacanamejoy, mujer Inga que acompaña y participa activamente en el Centro de Formación se encargó de compartir cómo hacer la colada con Šboachán, que significa en su lengua materna maíz, un alimento de origen ancestral que se cultiva en el jajañ del pueblo originario Kamëntśá Biyá.

El maíz es considerado el sostén de la gran familia Kamëntśá porque representa el alimento de la vida y la memoria histórica y cultural del pueblo Kamëntśá Biyá. Es un alimento importante en el manejo agroecológico del jajañ, utilizado en rituales, ofrendas, y parte fundamental de la cosmovisión de los pueblos andinos. Es usado en diversas preparaciones y platos típicos: bishana (sopa de maíz con coles), “la chicha, las coladas, la sopa; con el maíz se preparan los envueltos, las arepas; mejor dicho, es el centro de la alimentación del pueblo Kamëntśá, por eso le dicen: el fruto de la fuerza y de la esperanza” (Comunicación personal con Juan Roberto Jamiy, octubre 22 de 2023).

A pesar de que es un alimento fundamental en la alimentación del pueblo Kamëntśá Biyá, está en un eminente riesgo porque ya no se cultiva y consume de manera tradicional. Doña Ursulina afirma que aún se mantiene el maíz en los jajañes; pero, las prácticas de cocina propia y

las preparaciones tradicionales se han dejado solo para las festividades culturales especiales y es por eso por lo que como comunidad su propósito es que los niños, niñas, los jóvenes y las familias, retomen la producción y las preparaciones con el maíz, para garantizar la preservación tanto de este alimento, como de sus prácticas ancestrales y de su identidad cultural (notas de campo, octubre 1 de 2023).

Para su preparación se utilizaron utensilios tradicionales como el molino y las cucharas de palo. La preparación se hizo en un fogón improvisado con ladrillo y leña en el patio de la casa de la mamita y participante activa del Centro de Formación: Magaly Aguilar, dialogando con otras mamitas y jóvenes sobre la importancia de seguir las enseñanzas de las abuelas, como el remojo y el tostado de maíz, o el uso de hierbas aromáticas cultivadas en el jajañ para realzar los sabores y olores en las comidas, como la menta y congona

Para el pueblo Kamëntšá, preparar los alimentos de manera tradicional, como les enseñaron sus abuelas y abuelos, es una forma de mantener viva la tradición, el trueque, el compartir, la familiaridad y colectividad. En la cocina y el fogón es donde florece el sentido de pertenencia, y no es para menos, pues estos espacios son “expresiones de la biodiversidad, entendida ésta como cierta unidad ecológica y cultural de. . . espacios laboriosamente contruidos a través de prácticas cotidianas culturales, ecológicas y económicas de las comunidades ... que son precisamente dinámicas eco-culturales complejas” (Escobar, 2005: 131, como se citó en Alvarado y Nacci, 2009, p.10).

Estas expresiones de la biodiversidad se convierten en un ejercicio participativo, autorreflexivo y en la herramienta de acción del Centro de Formación Kamëntšá Biyá Benach para generar una transformación social.

## Figura 4

### *Preparación de colada de maíz*



*Nota.* En la figura 4 se muestra la preparación tradicional de la colada de maíz, práctica que dirigió Ursulina Jacanamejoy. *Fuente.* Autoría propia.

### ***Uaquëcjnay: Fiesta de la Ofrenda***

El ritual de la ofrenda es una práctica que se realiza para recordar a los seres queridos que han partido a la eternidad. Esta práctica se caracteriza por el uso de alimentos tradicionales del jajañ: Uamešnen (mote), tuamba (gallina), jomës (cuna), bucoy (chicha), bejay (agua), tsëmbe (frijol), cedrayotbe (cidra), sandonës (sandona), macbe (maco), obeshabián (carne de chivo) y Šboachán (maíz). Los alimentos se ubican en un altar cubierto con hojas de achira, en biacos (cesto), sbarëcos (canasto) y sčnen (platos de madera). También se utilizan otros elementos simbólicos como quinÿnëfjua (velas), uantsëfjëshá (flores de carnaval) e instrumentos musicales

autóctonos como plautëbj (flauta), uachquëcjanëshá (cascabel), senjanabe (bombo) y ngouanasá (rondador).

El ritual estuvo acompañado de una sesión pedagógica, se desarrolló el domingo 22 de octubre, siendo las 12:00 p.m., en el barrio Tabanoc, municipio de Sibundoy, Putumayo. El lugar de encuentro fue en la casa de Bacó Libardo Jamioy. Para dar inicio al momento de enseñanza aprendizaje, se organizó el espacio situando varias mesas que representan el altar de alimentos. A cada mesa se le puso un mantel de color azul y hojas de achira. El azul significa para el pueblo Camëntsá “el color del señor milagroso, religioso” (Chindoy et al, 2008, p.14). El verde de las hojas de plátano “representa el jajañ, la chagra, y el poder que tiene la Madre Tierra” (Institución Etnoeducativa Rural Bilingüe Artesanal Kamentsá, 2020, p.24). “En la visión de los Kamëntsá, los colores rojo, verde, azul, amarillo y blanco hacen referencia a la naturaleza, el misterio del territorio. . . y su cultura” (Idrobo, 2021, p.17). Estos colores son representativos del Uaquëcjanay (fiesta de los fieles difuntos) o celebraciones religiosas donde se agradece por los frutos y las cosechas que da la madre tierra.

Posteriormente, abuayeynayá Doriz Marina realiza una invitación a participar en el ritual de armonización con plantas medicinales para hacer la acogida al grupo y dar inicio al encuentro comunitario. Un grupo de niños se encarga de recorrer el espacio con el fuego, los cantos, aromas y música en lengua materna. “Esto se logra a través de rituales con medicina tradicional. Se hace un recorrido histórico de los pueblos revelando la visión futura a partir de la evocación del pasado a partir del presente” (CONTCEPI, 2012, como se citó en Chindoy, 2016, p.12).

Acto seguido, se comparte con los niños, niñas, papás, mamás, abuelos, abuelas, y demás participantes, Jenabojatcam tsbuanacha chënguan (guías de aprendizaje desde lo propio). Abuayeynayá Doriz Marina Jacanamijoy hace la lectura en voz alta del objetivo de la

experiencia: Mochjuatsjiný uachuan palabram, uaquecinaitesca soyani juaštajuam (aprenderemos un tema importante sobre la ofrenda en el día de los fieles difuntos).

En adelante, Abuayeynayá Doriz, comparte con la comunidad, cómo se hace la ofrenda. Comienza la experiencia activando la memoria, recordando que el 1ro de noviembre se preparan los alimentos del jajañ para la celebración. Pregunta a los niños: ¿qué otros alimentos propios se deben preparar? los niños van respondiendo: Uamešnen (mote), gallina (tuamba), tandëš (pan), jomës (barbacuano o cuna), bucoy (chicha), bejay (agua), tsëmbe (frijol). Abuayeynayá luego aclara que frutas como el banano que no es tradicional del jajañ, servía para hacer el trueque con cunas, por ese motivo debe estar presente en la ofrenda, porque permite revitalizar dicha práctica de gran importancia. Después pregunta ¿qué alimentos se le debe preparar al difunto? a lo que responden: lo que más le gustaba en vida, y ponen como ejemplo la bishana, sopa tradicional de maíz y coles. Pregunta nuevamente ¿Qué otros productos más se deben preparar? los niños y padres responden: ingó (arracacha), jomës (barbacuano o cuna) y obeshabián carne de chivo.

Doriz Marina, resalta que los alimentos se preparan el 1ro de noviembre y deben de ser colocados las 6:00 p.m. y 7:00 p.m. en la mesa, en la sala, para ser compartidos con la familia al día siguiente 02 de noviembre. Expresa: “en esta víspera, con todo amor, aprecio y respeto, a nombre del Centro de Formación Kamëntšá Biyá Benach, hacemos esta ofrenda a todos nuestros seres queridos, y donde quiera que se encuentren, ayúdanos a iluminar a estos niños, niñas, jóvenes, padres de familia, para que piensen como Kamëntšá, que me les ayude a dar ese don de que ellos hablen nuestra lengua nativa Kamëntšá y sean los futuros sabedores y que tengan ese paso como nuestros mayores”

Acto seguido realiza la práctica, sugiriendo caminar alrededor del altar de alimentos pronunciando los nombres de los difuntos y goteando agua en el piso. Después en lengua

materna dice: “inÿe Luar šmotsopadeciñ as mënté quem Luar sanatem šmochjabachinÿ” y luego en castellano: “ustedes que han partido hacia la eternidad, hoy con todo respeto les ofrecemos estos alimentos para que vengan a servirse”. Finalmente, explica la importancia de poner una vela porque simboliza que la llama de la vida aún pervive; también poner un vaso de agua y ofrecer oraciones dejando el lugar en completo silencio. Este paso lo hace cada uno de los miembros y al finalizar, todos beben la chicha de maíz.

### Figura 5

#### *Ofrenda a los fieles difuntos*



*Nota.* En la figura 5 se muestra a la comunidad caminando alrededor del altar, ofreciendo los alimentos a los fieles difuntos. *Fuente.* Autoría propia.

De acuerdo con la maestra Doriz, el plato tradicional contiene el mote (Uamešnen), sënjauyán tsëmbe (frijol), y matsán con la carne de pollo. El mote es del maíz y el frijol tranca que está en vía de extinción. Este tipo de comida se utiliza para el día del compadrazgo, para

brindar los compadres, para consumir en la casa o también se utiliza este plato tradicional, para el día de la ofrenda a nuestros seres queridos que han partido de este mundo, que se celebra el 1 y 2 de noviembre, que es el compartir del Uacjnayté (día de la ofrenda). Esta comida tradicional era muy importante para nuestros mayores y por eso hoy en día se le ofrece a nuestros seres queridos o difuntos. (Notas de campo, octubre 22 de 2023).

### **Figura 6**

*Presentación de plato típico por Doriz M. Jacanamijoy*



*Nota.* Abuayeynayá Doriz Marina Jacanamijoy con el plato tradicional del pueblo Kamëntšá.

*Fuente.* Autoría propia.

### **Divulgación de la Experiencia de Conservación**

Se realiza la divulgación a través de una cartilla digital, dividida en dos módulos que ofrecen una visión integral de la experiencia de conservación del jajañ y de la soberanía alimentaria del pueblo Kamëntšá Biyá, en el Centro de Formación Kamëntšá Biyá Benach. El

primer módulo<sup>4</sup>: Sentires y Vivires Kamëntšá, se enfoca en visibilizar las voces de los miembros de la comunidad sobre el jajañ y la soberanía alimentaria. Aquí se busca que el pensamiento, cosmovisión y legado ancestral, sea reconocido y valorado. El segundo módulo: Coexistencia en el Contexto de la Soberanía Alimentaria, presenta un enfoque analítico y ofrece una comprensión fundamentada desde una perspectiva académica; explorando las categorías que emergieron de la soberanía alimentaria, tales como: autonomía y sostenibilidad, subsistencia, legado ancestral, resistencia y autosuficiencia.

### **Módulo. Sentires y Vivires Kamëntšá**

- En el primer capítulo se presenta la introducción donde se describe de manera breve qué representa el jajañ para el pueblo Kamëntšá Biyá, y porqué es importante mantener las prácticas ancestrales.
- El segundo capítulo presenta los testimonios de la comunidad donde se habla sobre qué es el jajañ, cuál es su origen y uso ancestral. En este apartado se transcriben los testimonios recogidos en los diarios de campo realizados durante el proceso de investigación, resaltando que el jajañ es un espacio para el sustento alimentario, donde se cultiva variedad de alimentos tradicionales y donde se practica la medicina tradicional y la enseñanza de la lengua madre.
- El tercer capítulo presenta la concepción propia que tiene la comunidad sobre la soberanía alimentaria. Aquí se destaca la producción sostenible desde la cosmovisión de cada pueblo originario, y la importancia de alimentarse naturalmente.

---

<sup>4</sup> Ver cartilla digital, módulo 1- Sentires y Vivires Kamëntšá, después de los apéndices.

- El cuarto capítulo relata las prácticas ancestrales que se mantienen en la comunidad, tales como la armonización ancestral, la preparación tradicional de los alimentos y el Uaquëcjnay: fiesta de la ofrenda.

## **Módulo. Coexistencia en el Contexto de la Soberanía Alimentaria**

### ***Autonomía y Sostenibilidad***

El territorio es el lugar donde se toman las decisiones sobre el derecho a la tenencia, manejo y gestión de la tierra y los recursos naturales. La producción sostenible y autónoma se basa en la capacidad que tiene cada comunidad, pueblo o colectivo para responsabilizarse y proteger sus medios de vida. Este elemento es fundamental para la conservación de la soberanía alimentaria, porque se favorece la gobernanza territorial a través de las mingas comunitarias, los rituales de armonización y el Uaquëcjnay (fiesta de la ofrenda a los fieles difuntos).

La comunidad Kamëntsä Biyá viene desempeñando una importante gestión a través de la visibilización de las prácticas locales en el Centro de Formación Kamëntsä Biyá Benach: las mingas de pensamiento, el trueque, la restauración ecológica a través de siembra de árboles nativos, la protección del río putumayo y de los bosques; el uso de abonos orgánicos y sus sistemas de siembra basados en el calendario lunar, las preparaciones tradicionales, entre otros, que son importantes para reafirmar los derechos sobre el territorio, y evitar o limitar la sobreexplotación de los recursos naturales o incrementos de los monocultivos en el territorio que terminan por reducir los jajañes.

Por otra parte, la relación con la madre tierra se expresa a través de los métodos de producción natural que tiene la comunidad; es decir, cultivando a partir de abonos orgánicos y prácticas ancestrales como las mingas, la cocina propia, la agricultura familiar, por mencionar. Ambas subcategorías: relación con la madre tierra y métodos de producción natural se relacionan

con la autonomía y sostenibilidad ambiental. Para el Consejo Regional Indígena del Cauca, la autonomía alimentaria es complementaria a la soberanía alimentaria, se considera una “estrategia de resistencia a las tendencias consumistas del capitalismo, y a las políticas de globalización. La AA ha permitido a los pueblos seguir existiendo como culturas” (como se citó en Cogua, 2017, p.68). Por otro lado, la autonomía alimentaria se encuentra alineada con la sostenibilidad, principio clave de la soberanía alimentaria, que busca la conservación y preservación de los recursos naturales y medios de vida de los pueblos.

### *Subsistencia*

La soberanía alimentaria implica que cada comunidad, pueblo o colectivo, gestione sus propios sistemas agroecológicos; así como también, la producción, intercambio y consumo de los alimentos de acuerdo con sus saberes ancestrales y conocimientos tradicionales. En la cosmovisión andina, la tierra y los recursos que de allí se sustraen corresponden a la base de su subsistencia, es decir, a lo que se cultiva y se come: “los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes las comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos” (Mintz, 2003:28, como se citó en Jacanamijoy, 2018, p.11).

En este sentido, las prácticas de subsistencia son esenciales para mantener la autodeterminación del pueblo Kamëntšá, la diversificación de alimentos, la transmisión de saberes ancestrales, y la conservación de las semillas nativas y sistemas agroecológicos como el jajañ, que tiene una existencia milenaria. El relato ancestral sobre el ratón y el maíz (explicación sobre el origen del jajañ), es una expresión de sabiduría ancestral que integra las prácticas de subsistencia, los valores y principios del pueblo Kamëntšá Biyá; así como también, las formas de relacionarse con el jajañ. Los relatos ancestrales y los saberes locales son importantes para el

pueblo Kamëntšá Biyá porque están imbricados a su cultura ancestral. Estos saberes son importantes para la soberanía alimentaria porque están conectados según Toledo (2008:71) a “las necesidades prácticas de uso y manejo de los ecosistemas locales” que incluyen las prácticas de subsistencia: manejo de las plantas y medicina tradicional, manejo del calendario lunar, manejo de técnicas y métodos de agricultura; así como también, conocimiento tradicional; entre otros, esenciales para mantener la autonomía y la soberanía alimentaria.

El conocimiento tradicional es el conjunto de prácticas ligadas a las creencias individuales y colectivas, es lo que Toledo y Barrera (2008), denominan subjetividades que se “orientan y se significan tanto a través del conjunto de prácticas que integran los procesos de producción y reproducción materiales de la cultura, como sistemas de creencias, por medio de los cuales, esa cultura logra su producción y reproducción simbólica” (p.104).

### ***Legado Ancestral***

Un aspecto fundamental de la soberanía alimentaria es el derecho que asiste a cada pueblo o colectivo comunitario a una alimentación saludable, culturalmente apropiada, producida de acuerdo con las tradiciones culturales y métodos ecológicos. El jajañ juega un papel importante para la transmisión de estos saberes, porque permite mantener vivas estas tradiciones a través de la enseñanza de la lengua madre y de los procesos autónomos: cocina propia, preparación de alimentos tradicionales, agricultura familiar, conservación e intercambio de semillas propias y saberes que han sido heredados y se mantienen en el tiempo como un legado ancestral.

La enseñanza aprendizaje desde lo propio es un legado ancestral que se refleja en el rol que la mujer desempeña en el jajañ cuando transmite los saberes ancestrales a partir del cuidado del jajañ, el tejido del canasto, la tradición oral y el pensamiento Kamëntšá. En el jajañ se

refuerza el sentido de pertenencia a través de la continuidad de las tradiciones culturales y transmisión de los saberes locales, llegando a favorecer la cohesión social. La cohesión social se encuentra implícita en el concepto de soberanía alimentaria, busca que cada comunidad o colectivo tengan un rol decisivo en el proceso de producción, distribución y consumo de los alimentos. Constituye un referente para el logro de políticas públicas en el marco de la igualdad, la inclusión, la democracia participativa, el desarrollo sostenible, el respeto por la diversidad y la justicia social.

### ***Resistencia y Autosuficiencia Alimentaria.***

La alimentación tradicional como la bishana, la chicha de maíz, los envueltos de choclo con frijol, la cuna, el mote, entre otros, son una forma de resistir a la alimentación hegemónica, al sistema extractivista y a la lógica de pensamiento dominante y mercantil que viene influenciando en las formas de pensar del pueblo Kamëntšá Biyá. Esta categoría está directamente relacionada con los métodos de producción natural, la diversidad de alimentos y los alimentos tradicionales, porque el pueblo Kamëntšá Biyá mantiene su identidad cultural y autonomía alimentaria a través de las prácticas de revitalización de cocina propia, y el uso de abonos orgánicos en el manejo del jajañ.

Resistir a la “macdonalización de los alimentos”, a los modelos y prácticas de agricultura industrializadas o que dependen de los insumos tóxicos y químicos, es fundamental para la conservación del jajañ y de la soberanía alimentaria porque se fortalece la producción local en el territorio (autosuficiencia alimentaria). La autosuficiencia es parte integral de la soberanía alimentaria por cuanto se promueven los mercados locales y se corta la dependencia con los productos importados. Un pilar fundamental en la soberanía alimentaria son los modelos de producción basados en la agricultura familiar y la diversificación de los alimentos. La ubicación

del jajañ y los métodos de cultivo, son esenciales para materializar el derecho a producir alimentos saludables y culturalmente adecuados; pues el jajañ al estar ubicado en el patio de las casas o cerca de ellas, facilita el uso de métodos de cultivo y abonos orgánicos para la alimentación tradicional y saludable.

Por otro parte, en el pensamiento Kamëntšá, la madre tierra es según Kowii (2014), un “ser sagrado, que puede comprenderse desde sus múltiples interrelaciones entre lo humano, lo físico y lo espiritual” (como se citó en Villamil, 2020, p.21); en este sentido, las prácticas y saberes ancestrales, son una manifestación directa de esa relación y conexión con la madre tierra. La relación y conexión con la madre tierra se expresan a través de la reciprocidad y espiritualidad, tal como afirma Chipana (2022):

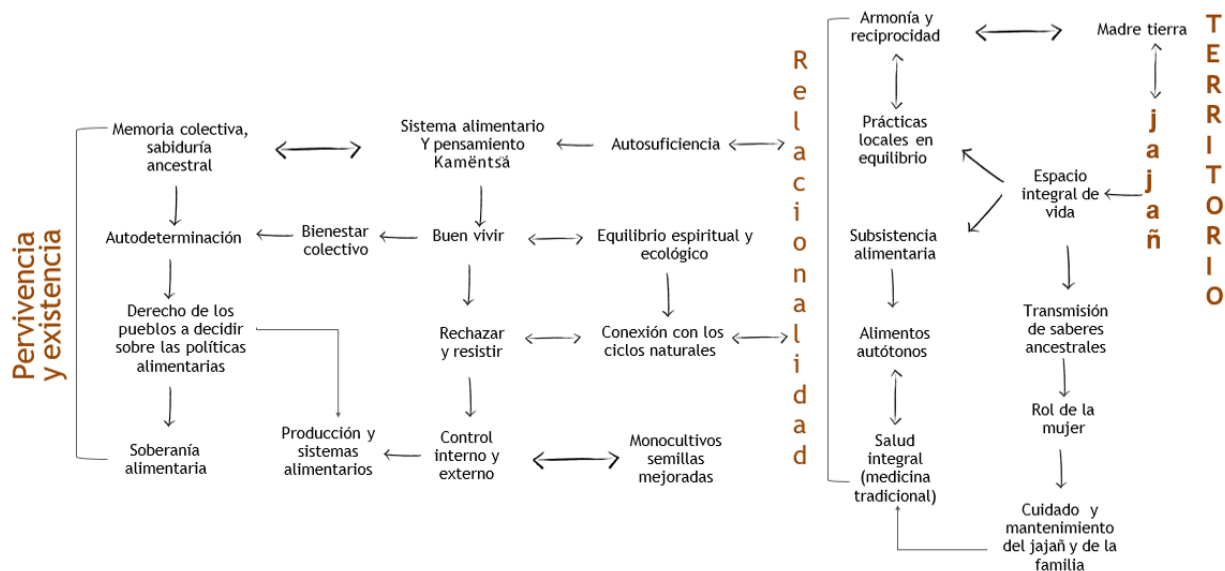
La espiritualidad y cosmovivencias andinas son esenciales para:  
reestablecer el equilibrio y la armonía, a partir de las relaciones de mutualidad y correspondencia, que posibilitan la reconstitución e interacción de la comunidad de la vida, el ayllu, en la que conviven diversos seres, desde la que el jaq’e, la persona, en vínculo con su ancestralidad, sostiene sus resistencias y re-existencias a partir de la crianza del buen vivir. (p.1)

Por lo tanto el pensamiento Kamëntšá es importante para la conservación de la soberanía alimentaria, porque a través de estas cosmovivencias y espiritualidades, el pueblo Kamëntšá Biyá mantiene una relación de cuidado, basadas en la sustentabilidad y sostenibilidad. En resumen, el jajañ funciona como un espacio vivo para la coexistencia, es más que un sistema agroecológico, pues en él se integra la dimensión cultural, ecológica, económica, política y sobre todo espiritual.

Esta coexistencia y relacionalidad que se viene suscitando en este módulo, se representa en el siguiente mapa mental:

Figura 7

Mapa mental del jajañ y la soberanía alimentaria en el pueblo Kamëntšá Biyá



*Nota.* la figura 7 corresponde a la interacción entre el jajañ y la soberanía alimentaria. En el mapa mental se puede ver como las prácticas y saberes ancestrales son claves para mantener la soberanía alimentaria y la autodeterminación en el pueblo Kamëntšá Biyá. *Fuente.* Autoría propia.

### **Complementariedad entre el Jajañ y la Soberanía Alimentaria**

Como se ha dicho, el jajañ es un espacio vivo donde se transmiten los saberes ancestrales, especialmente por la mujer que juega un rol importante en el cuidado y mantenimiento del jajañ, porque es la que practica la medicina tradicional y la que comparte la enseñanza de la lengua materna a través de las prácticas culturales. Históricamente el rol de la mujer se ha caracterizado por cuidar la familia llevando siempre los alimentos del jajañ; sin embargo, ese rol se ha venido transformando junto con el jajañ, pues en la actualidad no solo sustenta el cuerpo a través de los alimentos del jajañ; sino que también, el espíritu. El rol de la mujer Kamëntšá Biyá es un eje fundamental para la conservación del jajañ y de la soberanía alimentaria, pues tiene la capacidad

de articular y mantener vivo el tejido comunitario y el arraigo al territorio a través de la participación activa, su voz de liderazgo y sabiduría ancestral.

Estás prácticas que se mantienen en equilibrio, armonía y reciprocidad con la madre tierra son formas de relacionalidad fundamentales para la autosuficiencia del pueblo Kamëntšá Biyá, elemento esencial para proteger y preservar su sistema agroecológico donde se manifiesta la memoria colectiva y la sabiduría ancestral para el buen vivir, que implica bienestar colectivo y equilibrio espiritual y ecológico porque está conectado con los ciclos naturales y las formas de vida de la comunidad Kamëntšá (interdependencia). El buen vivir rechaza y resiste al control interno y externo que se ejerce en el territorio: incremento de monocultivos e introducción de variedad de semillas mejoradas; pero también, busca la autodeterminación de los pueblos originarios, para ejercer su derecho a decidir sobre las políticas alimentarias: producción y consumo local, para la pervivencia cultural, existencia y coexistencia en un mundo cada vez más globalizado.

La dimensión política se manifiesta en este sistema ecológico (jajañ), a través de la resistencia a los monocultivos e introducción de semillas mejoradas como el frijol tranca o cargamanto. A pesar de que su sistema se enfoca en las prácticas comunitarias (autonomía), el jajañ representa una acción colectiva hacia el modelo alimentario hegemónico. El rechazo al uso de químicos y métodos industriales es una acción política que busca proteger la agrobiodiversidad en su territorio porque el bienestar comunitario y la salud integral es fundamental para su pervivencia. La organización comunitaria y social que se manifiesta a través del manejo, uso y tenencia del jajañ, también se traduce en acciones político-colectivas, porque se gestionan los bienes comunes.

## **Visiones Kamëntšá y Complementariedad entre la Autonomía y Soberanía Alimentaria**

Para el pueblo Kamëntšá Biyá, en el jajañ se manifiesta el sentido de pertenencia y conexión con la madre tierra a través del cuidado, las prácticas y rituales de producción y consumo de alimentos propios. El sentido de pertenencia representa la relación profunda e integral que establecen las comunidades originarias con el territorio vivo, ligado a la memoria histórica, tradición oral, espiritual y medicina tradicional que “permiten afianzar el ejercicio de la autonomía territorial, como una forma de comprender la territorialidad en el escenario de la acción colectiva” (Villamil, 2020, p.52).

La madre tierra en la cosmovisión de los pueblos andinos es “la esencia misma de sentirse parte de algo y estar existiendo; por eso en el territorio me ubico y es donde encontramos lo sagrado; y lo sagrado está entorno a valorar a la tierra como la primera madre que nos acoge” (Villamil, 2020, p.23). Es por eso, que el jajañ representa para la comunidad Kamëntšá Biyá, un espacio de vida, un “lugar donde todas las especies conviven y se ayudan a subsistir” (Jacanamijoy 2018, p.53).

En estos espacios es donde se siembra el pensamiento y se construye la unidad, la convivencia, el respeto mutuo. . . para vivir en el territorio. Cada elemento integra la función de enseñar el buen pensamiento y de crear consciencia en todos los campos de la vida social, ya sea en el trabajo diario, en las celebraciones, con la autoridad y en lo sagrado. (Jacanamijoy 2018, p.50)

De tal manera, que los relatos ancestrales como el del “ratón y el maíz” que narran el origen y uso ancestral del jajañ, revelan que la relación con el jajañ no solo es de subsistencia alimentaria, también es de espiritualidad y gratitud; por eso la afirmación: “el maíz es el fruto de la fuerza y de la esperanza” deja ver la conexión con la madre tierra que indica que esta tiene un

valor propio, donde se prioriza lo cosmogónico y la construcción de identidad cultural para vivir en reciprocidad y armonía con la madre tierra.

Uno de los propósitos en esta investigación implícito en el primer objetivo específico, era poder conocer cuál era la visión que tenía el pueblo Kamëntšá Biyá sobre la soberanía alimentaria, revelando diferentes perspectivas que permiten comprender el concepto desde una mirada práctica, cultural y política. En el Centro de Formación Kamëntšá Biyá Benach, la comunidad coincide que la soberanía alimentaria es entendida como la producción sostenible y autónoma:

“Para el consumo de uno mismo y para el consumo de las demás personas, cultivando de manera adecuada es decir sin químicos para garantizar una alimentación saludable”

(comunicación personal con Estefany Robles, julio 14 de 2024). La soberanía alimentaria es “mantener una producción sostenible de acuerdo con la cosmovisión de cada comunidad indígena, buscando la autonomía en la alimentación, en su producción, contribuyendo con el bienestar de las comunidades” (comunicación personal con Roberto Jamioy, julio 14 de 2024).

Para Doriz Marina Jacanamijoy, la soberanía alimentaria es “producir alimentos sanos desde nuestro propio sistema, desde la práctica ancestral” (comunicación personal, julio 14 de 2024). Adriana Jacanamejoy por su parte, asegura: “se la entiende como una forma de producción autónoma en armonía con la madre tierra, mediante la alimentación nutritiva y producción de alimentos” (comunicación personal, julio 14 de 2024).

Estas nociones son similares al sentir del pueblo Nasa, Misak y Yanakona que se visibilizó en un estudio realizado por Calderón, Rosero y Arias (2022), para analizar las perspectivas sobre la S.A: “Soberanía alimentaria es que cada pueblo tenga su alimentación propia.” (Grupo de discusión, líder comunitario Misak, hombre). “Es alimentación propia lo que

nosotros producimos y consumimos en nuestras familias; en mi familia, tratamos de seguir la tradición: la sopa de maíz es una costumbre que se mantiene.” (Grupo de discusión, líder Yanakona).

Conforme a lo anterior, la soberanía alimentaria se encuentra relacionada con las prácticas alimentarias de los pueblos originarios que se basan en la producción y consumo de alimentos con un alto valor nutritivo y saludable, siguiendo la tradición y transmisión de saberes intergeneracionales. Los métodos de cultivo natural como los mencionados por el pueblo Kamëntšá Biyá: cero químicos, cultivados desde las prácticas ancestrales, producidos de manera natural; son factores fundamentales de los sistemas agroalimentarios sostenibles.

El Libro Blanco/Wiphala sobre sistemas alimentarios de los pueblos originarios publicado por la FAO (2021), destaca que las prácticas agrícolas de las comunidades originarias que se basan en los principios de respeto, armonía y reciprocidad con la naturaleza, así como en el conocimiento tradicional, son formas de sustentabilidad y sostenibilidad que promueven los pueblos en los territorios para conservar y salvaguardar la biodiversidad. Este es un ejemplo vivo de la importancia del jajañ para el mantenimiento y equilibrio de los ecosistemas, y también, para garantizar que los alimentos sean sanos.

De manera que, las voces de la comunidad sobre los alimentos sanos y nutritivos, cultivados desde la cosmovisión ancestral y autonomía, refleja una visión integral que busca el bienestar comunitario y colectivo. De igual manera, cabe resaltar, que en el contexto de la soberanía alimentaria, el principio de autonomía es fundamental para cortar con la dependencia de los mercados e insumos agroquímicos. El pueblo Kamëntšá Biyá, el pueblo Misak y Yanakona, así como muchos otros pueblos, se rigen por estos principios, porque buscan proteger

sus sistemas agroecológicos que son también sus semillas nativas, el agua, la tierra, entre otros, fundamentales para garantizar la subsistencia y autosuficiencia alimentaria en los territorios.

Por otro lado, para la comunidad Kamëntšá Biyá la soberanía alimentaria se encuentra alineada al concepto de autonomía alimentaria; esto sucede porque consideran la soberanía alimentaria como un concepto occidentalizado<sup>5</sup>, a menudo socializado a través de los programas estatales que llegan al cabildo y que son aplicados mediante proyectos para “calmar el hambre” o incrementar la producción agrícola por encima de la salud de las familias, de los bosques y las semillas ancestrales; en cambio, la autonomía se ajusta a su pensamiento y formas de existencia y coexistencia.

Para Micarelli (2017), el concepto de soberanía alimentaria es occidentalizado debido a que emergió en un contexto político, en medio de luchas y reclamos hacia los modelos neoliberales, a menudo un concepto que ha sido impulsado por el estado-nación. La autora asegura que este concepto está alejado de las perspectivas relacionales que tienen las comunidades originarias.

A pesar de la relevancia que tiene la Soberanía Alimentaria en el plano político, esta percepción no se puede convertir en un discurso o debate excluyente. Si bien es cierto, el concepto se ha utilizado de forma nociva y abusiva, para subordinar y ejercer poder y para lograr ciertos propósitos e intereses de particulares; tampoco se puede promover visiones que pueden resultar dominantes. En lugar de imponer posicionamientos violentos, se puede reconocer y valorar las voces, experiencias, diferencias y formas de relacionarse que tienen los pueblos originarios, como el pueblo Kamëntšá.

---

<sup>5</sup> Esta afirmación es realizada por don Roberto Jamioy Chindoy, en el cuestionario que se aplicó el 14 de julio de 2024 en la práctica “Recorriendo el territorio, Bëngbe Uaman luar” que tuvo lugar en la vereda las Cochas en el municipio de Sibundoy.

Para Chatherine Walsh (2010), es fundamental crear espacios de diálogo respetuoso que se construyan a partir de la interacción entre culturas, sin llegar a transgredir, confrontar o imponer visiones. Es un proceso pedagógico que busca reconocer las diferencias para el entendimiento mutuo. El objetivo de este diálogo es la convivencia y transformación sociopolítica, teniendo como base las diversas realidades de las comunidades. Esto se logra desde una visión y práctica integral, sentipensante, a través de expresiones de enraizamiento y prácticas ontológicas relacionales.

Para la comunidad Kamëntšá la concepción de soberanía alimentaria está basada en la relación y conexión con la madre tierra; esta mirada se ajusta a la expuesta por Cogua (2017), que está alineada a la autonomía alimentaria. Para el autor, la autonomía alimentaria “promueve acciones al interior de las familias y comunidades, fomentando el uso de las lenguas propias, conversación sobre las tradiciones y la historia” (Cogua, 2017, p.30).

Esta postura muestra la necesidad de dialogar la soberanía alimentaria con la autonomía alimentaria, en vez de resaltar la carga hegemónica sobre el concepto de soberanía alimentaria expuesto por Micarelli, ya que la Soberanía Alimentaria revela el marco para mantener el derecho a la autodeterminación de los pueblos originarios; es decir, a decidir y gestionar sobre su territorio, sistemas alimentarios y formas de producción.

Se infiere por lo tanto, que la autonomía alimentaria es la herramienta de acción de la soberanía alimentaria, son complementarias y para su implementación, se debe tener en cuenta las prácticas ontológicas relacionales que tiene cada pueblo o comunidad con sus sistemas naturales, sociales o culturales (bienes comunes), como sucede por ejemplo con el maíz, que representa la soberanía alimentaria de los pueblos originarios, porque “ha sido parte de los grandes rituales... ha evitado el hambre y la muerte de niños y adultos, ha sido tema de

canciones, libros y poesías y, por ello, a su alrededor se han tejido sentidos y significados” (Arboleda y Rincón, 2018, p.3). El maíz representa un símbolo de identidad cultural, porque permite la continuidad de la vida en Tsbatsanamama; porque además, es un medio para la transmisión de saberes ancestrales y conocimiento tradicional; o como sucede también con el pensamiento Kamëntšá (pensamiento propio<sup>6</sup>), que según Jamioy (1995): “se fundamenta en la memoria colectiva y en el pensar con el corazón, re-uniendo sentimientos internos y externos mediante la relación con el resto del mundo” (como se citó en Mavisoy, 2009, p.78).

Por eso, es preocupante cuando la comunidad afirma: “se siembra maíz ya no como una forma alimentaria sino como una forma de obtención de recursos” (comunicación personal con Roberto Jamioy, julio 14 de 2022). Para Esteva y Marielle (2003): “dejar de criar —y ser cuidado por— el maíz no es una opción para el andino, no se trata de un simple cambio de empleo o labor; porque para ellos no hay mayor riqueza que cultivar el maíz junto a la chagra” (como se citó en Echeverry, 2019, p.37).

Gustavo Esteva (2008), asegura que estas manifestaciones culturales; es decir, las experiencias locales basadas en la relación con la madre tierra, son expresiones de enraizamiento, expresión utilizada por el autor para referir “un proceso mediante el cual las comunidades resisten el avance del modelo de desarrollo que, con una visión universalista pretende avasallar a toda la población del planeta, imponiéndole una misma forma de producción y consumo de alimentos” (como se citó en Gonzáles y Tornel, 2023, p.114).

Esta noción concuerda con lo expuesto por Arturo Escobar (2016) sobre las prácticas políticas ontológicas, donde propone articular la teoría con la práctica desde las realidades de las mismas comunidades originarias. Las prácticas políticas ontológicas buscan visibilizar lo que

---

<sup>6</sup> En la cosmovisión Kamëntšá, lo propio hace referencia a “juabna «pensar» o juabën «colectado» que le permite a la persona jtsenojuabnayá existir reflexionando” (Mavisoy, 2009, p.75).

acontece en el pluriverso; es decir, la intrarelación e intraconexión con el cosmos, la madre tierra, y entre pueblos, para coexistir.

Esta visión de soberanía alimentaria enraizada al territorio, al jajañ, a la identidad cultura, a las sabidurías, organización comunitaria, prácticas alimentarias y legado ancestral, son clave para la autodeterminación del pueblo Kamëntšá en el marco del buen vivir, porque permite visibilizar y reafirmar sus propias ontologías que le dan valor y sentido al jajañ, a su cultura alimentaria y modos de vida.

En este sentido, el jajañ y la soberanía alimentaria del pueblo Kamëntšá, son un pilar fundamental para el ejercicio pleno al derecho a la autodeterminación, cobra importancia porque ayudan a romper con las lógicas acumulativas, las jerarquías de poder y la lógica utilitarista. Este rompimiento o fractura, posibilita una ética y corresponsabilidad con la naturaleza, los saberes ancestrales y con los otros seres sentipensantes, para impulsar en la práctica alternativas al desarrollo que favorezcan las gobernanzas territoriales, autonomías alimentarias y culturales.

Al respecto, Huanacuni (2010), destaca la relevancia de las prácticas andinas basadas en el equilibrio, la solidaridad, cooperación, y la valoración de las tradiciones culturales y espirituales, porque contribuyen a la construcción de sociedades más justas y sostenibles.

En este orden de ideas, las prácticas de cocina propia como la elaboración de colada de maíz, o los rituales de armonización y el Uaquëcjnay (fiesta de los fieles difuntos), son demostraciones vivas de reexistencia. La cocina comprende un universo de sabores que van más allá de la preparación, significa para el pueblo Camëntšá Biyá, el “espacio en el que crecen los valores de la comunidad y el sentir de la existencia; a partir de la preparación de los alimentos naturales que crecen en la región” (Comunicación personal, 2017, Baco Carlos Jamioy, como se citó en Jacanamijoy, 2018, p.68).

El valor cultural del acto de comer es cada vez más entendido como un valor patrimonial, pues la comida es traductora de pueblos, naciones, civilizaciones, grupos étnicos, comunidades, familias, personas. El sentido de pertenencia a una sociedad y a una cultura nace primordialmente por hablar un idioma, compartir recetas y platos, crear hábitos cotidianos de la comida. Entonces la comida es también un lugar que define y confiere a la persona su pertenencia; es decir, tener una identidad. (UNESCO, 2008, como se citó en Páez, 2015, p.6)

Así las cosas, se entiende que la soberanía alimentaria de la comunidad Kamëntśá Biyá, es también: la minga comunitaria, la minga de pensamiento, el cuidado de las semillas; es cosechar maíz para alimentar familia, es ofrecer la chicha, es el encuentro de la familia alrededor del fogón para cocinar y preparar los alimentos o para compartir el pensamiento Kamëntśá; es degustar y compartir la lengua materna a través de los relatos ancestrales, el canto y las historias de los mayores y mayoras; es sembrar y cosechar con los calendarios y ciclos naturales, es el ritual de agradecimiento a “Tsbatsana mamá” (madre tierra); en definitiva, son todos aquellos entramados culturales y relacionales. Es evidente que no se trata de una nueva soberanía, sino de una complementariedad entre autonomía alimentaria y soberanía alimentaria, abierta a dialogar, reconocer e incorporar las voces de las comunidades originarias.

Finalmente, hay que decir, que aunque el jajañ es un espacio que se enfoca en la subsistencia y autosuficiencia para la autonomía alimentaria, también es un espacio de autodeterminación, afirmación política, resistencia y re-existencia, para el bienestar comunitario y colectivo. Por lo tanto, se infiere que el jajañ, representa la autonomía y soberanía alimentaria del pueblo Kamëntśá.

## Conclusiones

El origen y uso ancestral del jajañ se expresa a través de la conexión con el territorio y la madre tierra. Para el pueblo Kamëntšá Biyá, el jajañ es un espacio integral de vida, de origen milenario, nace en la madre tierra, donde se manifiesta la relación con las semilla, el bosque, la montaña, el río y los animales. Es un espacio que se usa no solo para el cultivo de los alimentos; sino también, para mantener vivas las tradiciones culturales, la medicina tradicional, la historia, la oralidad, los relatos ancestrales y sobre todo el pensamiento Kamëntšá. Es un espacio usado para la enseñanza intergeneracional de saberes y roles tradicionales que favorecen la transmisión de la lengua materna y garantizan la pervivencia cultural.

Las experiencias de conservación están dirigidas a revitalizar las prácticas ancestrales como la preparación de alimentos tradicionales, los rituales de armonización y ritual del Uaquëcjny: fiesta de la ofrenda. Estas experiencias de conservación que se viven en el Centro de Formación Camëntšá Biyá Benach, son una forma de resistencia y re-existencia. En otras palabras, manifestaciones de oposición al incremento de los monocultivos en el territorio: variedades de frijol como el bolón rojo y el cargamanto; y manifestaciones culturales para la reafirmación de su identidad cosmogónica.

De acuerdo con lo mencionado, las experiencias de conservación están estrechamente ligadas a la sostenibilidad y sustentabilidad, principios claves que se integra a la soberanía alimentaria porque orientan las prácticas hacia la protección de los recursos naturales y medios de vida. En estas prácticas se hace visible el respeto e importancia de los ciclos naturales y el uso de abonos orgánicos; así como también, la importancia de la participación comunitaria y la cohesión social para la toma de decisiones sobre su sistema alimentario.

Las voces y acciones de la comunidad reflejan un compromiso serio con la preservación del jajañ y de alimentos autóctonos, por eso manifiestan la importancia de retomar las prácticas de cultivo ancestral, para la regeneración ecológica (devolver nutrientes al suelo) que favorezcan la producción de cultivo de alimentos como el maíz, que se está dejando de sembrar.

La conciencia colectiva y sensibilización es vista por el pueblo Kamëntšá Biyá como pilar fundamental para la conservación, como una herramienta para motivar y educar sobre la importancia de preservar alimentos que se están dejando de cultivar como el frijol tranca y maíz; o el rechazo al uso de químicos, que terminan por degradar los suelos, contaminar los ríos y reducir los jajañes en el territorio.

La comunidad entiende por soberanía alimentaria una producción sostenible y autónoma ligada a la cosmovisión andina. Esta visión destaca la importancia de las prácticas locales en la conservación de los sistemas agroecológicos y en la producción de alimentos saludables, o como ellos mismos expresan “con cero químicos”. La comunidad expresa que el uso de técnicas y métodos de agricultura ancestral, y la producción en armonía con la madre tierra es fundamental para la preservación de sus costumbres e identidad cultural; pero también, de los bienes comunes. En síntesis general, la soberanía alimentaria se entiende como un enfoque integral, que subraya la importancia de dialogar y reconocer las prácticas locales como un ejercicio para garantizar la autodeterminación. Sobre lo expuesto, la comunidad Kamëntšá ha manifestado sentirse identificada con el concepto de autonomía alimentaria sobre el de soberanía alimentaria, reflejando la importancia de mantener y promover el ejercicio pleno del derecho a la autodeterminación como una forma de proteger el jajañ y mantener una relación de armonía y reciprocidad con la madre naturaleza, porque les permite preservar tanto su conocimiento tradicional, como la agrobiodiversidad en el territorio.

## Recomendaciones

Es fundamental que se continúe fortaleciendo la educación propia en el Centro de Formación Kamëntšá Biyá Benach, para promover la valoración y reconocimiento del jajañ como un eje principal en la formación de las futuras generaciones y como una forma de resistencia a los modelos de desarrollo dominante.

Es esencial que se respete y reconozca las perspectivas propias que tiene el pueblo Kamëntšá Biyá sobre la autonomía alimentaria, porque es un concepto que precisa más sobre sus formas de vida en comparación con el de soberanía alimentaria. Las futuras investigaciones deberán respetar la autodeterminación de la comunidad Kamëntšá Biyá evitando imponer o estandarizar con otras visiones o marcos de conocimiento que vayan contra la visión propia que tiene la comunidad.

De igual manera, es importante no distorsionar la recomendación anterior, teniendo en cuenta que ambos conceptos son complementarios. Por lo tanto, es trascendental fomentar un dialogo respetuoso y constructivo que no excluya o confronte los conceptos de soberanía alimentaria y autonomía alimentaria, toda vez que cada concepto tiene sus fortalezas, particularidades y especificidades; además, se puede destacar que tanto la soberanía alimentaria como la autonomía alimentaria, buscan el mismo fin: garantizar el derecho que tienen las comunidades originarias a decidir sobre sus propios sistemas y prácticas alimentarias; pero, desde diferentes líneas de acción, la primera influyendo en las políticas públicas a nivel nacional e internacional, y la segunda, a través de la gestión local, a partir de prácticas directas hacia la protección de la tierra, el agua, los bosques, los cultivos, la cultura y el conocimiento, como ocurre actualmente con las experiencias de conservación en el Centro de Formación Kamëntšá Biyá Benach.

Por otra parte, incorporar la soberanía y autonomía alimentaria en el plan de estudios del programa de licenciatura en etnoeducación es fundamental, porque se promueve el diálogo intercultural contribuyendo a una educación contextualizada y a una formación más crítica y comprometida con la autodeterminación. Por este motivo, se sugiere tener en cuenta la cartilla digital y los módulos para profundizar sobre los derechos territoriales y autodeterminación, que permita a los etnoeducadores actuar como agentes de cambio y transformación social para promover la protección de los derechos comunitarios que incluye los sistemas sociales, culturales, ambientales, económicos, y alimentarios.

Por último, se considera importante que desde el programa de Etnoeducación, se promuevan los encuentros intercomunitarios con espacios de formación en pedagogía propia como el Centro de Formación Kamëntšá Biyá Benach, porque permiten crear sinergia y redes de apoyo para responder en la práctica a las iniciativas globales que se adoptaron en consonancia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Estos encuentros son vitales para co-aprender con las comunidades en vez de solo caracterizarlas o estudiarlas; es decir, es necesario profundizar más, y participar e involucrarse activamente para comprender la compleja realidad e interrelaciones que surgen entre lo ambiental, lo cultural, económico y social.

### Referencias Bibliográficas

- Agreda, España, N. (2016). La chagra tradicional o jajañ en la comunidad indígena Kamëntša: una propuesta didáctica para la construcción de conocimiento escolar y conocimiento tradicional. Universidad Distrital Francisco José de Caldas.  
[https://repository.udistrital.edu.co/bitstream/handle/11349/2863/AgredaEspa%  
c3%b1aNancyLuzDary2016.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repository.udistrital.edu.co/bitstream/handle/11349/2863/AgredaEspa%c3%b1aNancyLuzDary2016.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Aguilar, Piña, P. (2013). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. Universidad Autónoma de la Ciudad de México. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0185122514704874>
- Alvarado y García. (2008). Características más relevantes del paradigma sociocrítico: su aplicación en investigaciones de educación ambiental y de enseñanza de las ciencias realizadas en el Doctorado de Educación del Instituto Pedagógico de Caracas Sapiens. Revista Universitaria de Investigación, vol. 9, núm. 2, diciembre, pp. 187-202  
Universidad Pedagógica Experimental Libertador Caracas, Venezuela.  
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41011837011>
- Alvarado, A., Jones, M., y Nacci, M. J. (2009). Recuperación de saberes ancestrales. Experiencias expresivo-productivas latinoamericanas. In XXVII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología. VIII Jornadas de Sociología de la Universidad de Buenos Aires. Asociación Latinoamericana de Sociología.  
<https://cdsa.academica.org/000-062/494.pdf>
- Arboleda, Montoya, Luz., y Rincón, Marulanda, M. (2018). El maíz, el verdadero tesoro de El Dorado. Fondo Editorial Biogénesis: 2018: Algunos componentes generales, particulares

y singulares del maíz en Colombia y México.

<https://revistas.udea.edu.co/index.php/biogenesis/article/view/336227>

Bastidas Aguilar, L. F. (2020). Sentipensar el Pluriverso: Legado del maestro Orlando Fals

Borda para la Sub-version, la utopia y el buen vivir. *Collectivus, Revista de Ciencias*

*Sociales*, 7(1), 63-74. <https://doi.org/10.15648/Collectivus.vol7num1.2020.2532>

Berthony, Joseph. (2016). Soberanía ante el principio de liberación: diálogo con Enrique Dussel.

[http://investigare.pucmm.edu.do:8080/xmlui/bitstream/handle/20.500.12060/515/PH\\_20160101\\_62-90.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://investigare.pucmm.edu.do:8080/xmlui/bitstream/handle/20.500.12060/515/PH_20160101_62-90.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Bonfil, Batalla, G. (1991). La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos

*Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, vol. IV, núm. 12, pp. 165-204 Universidad

de Colima Colima, México. <https://www.redalyc.org/pdf/316/31641209.pdf>

Calderón Farfán Juan C., Rosero Medina Diego, F y Arias Torres Dolly. Soberanía alimentaria y

salud: perspectivas de tres pueblos indígenas de Colombia. *Glob Health Promot.* 30(2).

10.1177/17579759221113492.

Cárdenas, Solís, I. (2016). Agricultura de re-existencia. Universidad Nacional de Colombia.

[https://www.academiadecienciasveterinarias.org/wp-](https://www.academiadecienciasveterinarias.org/wp-content/uploads/2019/07/Agricultura-de-re-existencia1-Revista-5-2-paginas-14-32.pdf)

[content/uploads/2019/07/Agricultura-de-re-existencia1-Revista-5-2-paginas-14-32.pdf](https://www.academiadecienciasveterinarias.org/wp-content/uploads/2019/07/Agricultura-de-re-existencia1-Revista-5-2-paginas-14-32.pdf)

Chindoy de Muchavisoy, Narcisa, et al. (2008). Los Kamentza: para poseer la historia de los

mayores en nosotros. Fundación Universidad de América.

<https://repository.uamerica.edu.co/bitstream/20.500.11839/7161/1/Los%20Kametza.pdf>

Chindoy, Chindoy, Alberto. (2016). Armonización del territorio ancestral para el bien vivir en la

microcuenca san francisco, resguardo inga de aponte, municipio el Tablón de Gómez -

Nariño. <https://core.ac.uk/download/pdf/84108659.pdf>

- Chipana, Quispe, Sofía. (2022). Espiritualidades andinas relacionales. *Siwo Revista De Teología*, 15(2), 1-13. <https://doi.org/10.15359/siwo.15-2.5>
- Cogua Gómez, L. (2017). Análisis de los procesos comunitarios relacionados con la seguridad, soberanía y autonomía alimentaria de la comunidad indígena Nasa de la vereda Solapa, municipio de Jambaló, departamento del Cauca.  
<https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/59827>
- Congreso de la República de Colombia. (2020). Proyecto de acto legislativo 2020 por el cual se modifica el artículo 65 de la constitución política de Colombia.  
<https://leyes.senado.gov.co/proyectos/images/documentos/Textos%20Radicados/proyectos%20de%20ley/2020%20-%202021/PAL%2001-20%20Derecho%20a%20la%20Alimentacion%20Adecuada.pdf>
- Delgado, Blanco, A. (2016). El derecho a la alimentación. Algunos elementos para su análisis. *Revista Anales Venezolanos de Nutrición*, vol. 29, núm. 2.  
<https://www.analesdenutricion.org.ve/ediciones/2016/2/art-5/>
- Delgado, Blanco, A. (2017). El enfoque de las capacidades. Algunos elementos para su análisis. *Espacio Abierto*, vol. 26, núm. 2, págs. 201-217. Universidad de Zulia.  
<https://www.redalyc.org/journal/122/12252818012/html/>
- Echeverry, J. D. (2019). El maíz y la chagra como elementos estructurantes del Sumak Kawsay: Análisis desde los pueblos indígenas andinos y amazónicos (Tesis de maestría). Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador.  
<https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/6881/1/T2953-MEC-Echeverri-El%20maiz.pdf>

- Escobar, A. (2016) Sentipensar con la Tierra: Las Luchas Territoriales y la Dimensión Ontológica de las Epistemologías del Sur. *Revista de antropología Iberoamericana* (1) vol. 11, pp. 14-16; 19 – 23. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5647073>
- Escobar, Arturo. (1999). El final del salvaje. Naturaleza, cultura y política. <https://antroporecursos.files.wordpress.com/2009/03/escobar-a-1999-el-final-del-salvaje.pdf>
- Escobar, Arturo. (2000). El lugar de la naturaleza y la naturaleza del lugar: ¿globalización o postdesarrollo? Ed.: CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales. [http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/sur-sur/20100708045100/7\\_escobar.pdf](http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/sur-sur/20100708045100/7_escobar.pdf)
- Escobar, Arturo. (2011). Una minga para el posdesarrollo. *Signo y Pensamiento*, 30 (58), 278-284. Recuperado el 17 de julio de 2023, de [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0120-48232011000100020&lng=en&tlng=es](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-48232011000100020&lng=en&tlng=es).
- Escobar, Arturo. (2014). Sentipensar con la tierra: nuevas lecturas sobre desarrollo, territorio y diferencia. [http://biblioteca.clacso.edu.ar/Colombia/escpos-unaula/20170802050253/pdf\\_460.pdf](http://biblioteca.clacso.edu.ar/Colombia/escpos-unaula/20170802050253/pdf_460.pdf)
- Garzón, Camacho, A. (2021). “Enseñarse bonito” Cuerpo, trabajo y vida en el campo entre los kamëntsá del Valle de Sibundoy, Putumayo. Universidad de Caldas. Manizales, Colombia. <https://repositorio.ucaldas.edu.co/server/api/core/bitstreams/3c4c6c30-531b-4d7a-b38d-5611003ddec6/content>
- Gómez y Vázquez. (2018). Crisis alimentaria, patrón civilizatorio e interpelaciones andinas. *Boletín de Antropología*, vol. 34, núm. 58, pp. 78-93. Universidad de Antioquia. <https://www.redalyc.org/journal/557/55762966003/html/>

- González, Gómez, Elías y Tornel, Carlos. (2023). GUSTAVO ESTEVA. Vida y obra de un intelectual público desprofesionalizado. <https://biblioteca-repositorio.clacso.edu.ar/bitstream/CLACSO/249300/1/Gustavo-Esteva.pdf>
- Graziano da Silva, J., Jales, M., Rapallo, R., Díaz-Bonilla, E., Girardi, G., del Grossi, M., Luiselli, C., Sotomayor, O., Rodríguez, A., Rodrigues, M., Wander, P., Rodríguez, M., Zuluaga, J., Pérez, D. 2021. *Sistemas alimentarios en América Latina y el Caribe - Desafíos en un escenario pospandemia*. Panamá, FAO y CIDES. <https://doi.org/10.4060/cb5441es>
- Gutiérrez, Escobar, L. (2011). El proyecto de soberanía alimentaria: construyendo otras economías para el buen vivir. Universidad de Carolina del Norte. Otra Economía. Vol. 5 Núm. 8, 59-72. <https://www.revistaotraeconomia.org/index.php/otraeconomia/article/view/1568>
- Herrera y Gumucio (2019). en su libro “sabores, saberes comunicación en la cultura alimentaria” <http://www2.uadec.mx/pub/CIJE/Libros/SaboresSaberes.pdf>
- Herrera, Miller, K. (2016). De/colonialidad alimentaria. Transformaciones simbólicas en el consumo de la quinua en Bolivia Razón y Palabra, vol. 20, núm. 9, pp. 33-50. Universidad de los Hemisferios. Quito, Ecuador. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199547464003>
- Huanacuni Mamani, F. (2010). Vivir Bien/Buen Vivir: Filosofía, políticas, estrategias y experiencias regionales andinas. Coordinadora Andina de Organizaciones Indígenas CAOI. [https://dhls.hegoa.ehu.eus/uploads/resources/5182/resource\\_files/Vivir\\_Bien\\_1\\_.pdf](https://dhls.hegoa.ehu.eus/uploads/resources/5182/resource_files/Vivir_Bien_1_.pdf)

Hurtado, L., y Porto Gonçalves, C. (2022). Resistir y re-existir. *Rev. GEOgraphia*, vol. 24, n. 53.

<https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:rE-xkecg6d0J:https://periodicos.uff.br/geographia/article/download/54550/33356/198629&cd=10&hl=es&ct=clnk&gl=co>

Idrobo, Jacanamijoy, J. (2021). El flujo del perdón en la comunidad kamëntsä como principio de discernimiento espiritual para el perdón y la reconciliación.

<https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/61170/TG%20NAIRO.pdf?sequence=3>

Institución Etnoeducativa Rural Bilingüe Artesanal Kamentsä. (2020). Tejido y vida kamëntsä = Kamentsäbe ainán y biánëj.

[https://www.colombiaaprende.edu.co/sites/default/files/files\\_public/2020-12/Libro\\_Kamensta.pdf](https://www.colombiaaprende.edu.co/sites/default/files/files_public/2020-12/Libro_Kamensta.pdf)

Jacanamijoy, Juajibioy, C. (2018). El Shinyak -Fuego y su relación con la cosmogonía de la comunidad Kamëntsä - Valle de Sibundoy, Putumayo como propuesta de valoración de la cocina tradicional; desde el turismo consciente.

<https://bdigital.uexternado.edu.co/entities/publication/d510fb32-39d5-4809-af2d-1c9c8801ff80>

Juagibioy, Juagibioy, A. (2021). Memorias del pensamiento bonito Kamëntsä: entretejiendo saberes y conocimientos ancestrales. Universidad Pedagógica Nacional.

<http://repository.pedagogica.edu.co/bitstream/handle/20.500.12209/13506/MEMORIAS%20DEL%20PENSAMIENTO%20BONITO%20KAMENTSA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Lastra, Bravo, J. (2020). Sobre los sistemas alimentarios indígenas, el ejemplo del pueblo Rapa Nui. Fortalecimiento y contribuciones en la seguridad alimentaria en tiempos de cambio climático. *Revista Estudios*. N°. 40.  
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7449482>
- Leff, Enrique. (2004). Racionalidad ambiental. La reapropiación social de la naturaleza.  
[https://ru.iis sociales.unam.mx/bitstream/IIS/4937/1/Racionalidad\\_ambiental.pdf](https://ru.iis sociales.unam.mx/bitstream/IIS/4937/1/Racionalidad_ambiental.pdf)
- López, Giraldo, L., y Franco, Giraldo, A. (2015). Revisión de enfoques de políticas alimentarias: entre la seguridad y la soberanía alimentaria (2000-2013).  
<https://www.scielo.org/pdf/csp/2015.v31n7/1355-1369/es>
- Mavisoy, Muchavisoy, J. (2009). KAMËNTSÁ BIYÁNGBE WÁMAN LWARE “El lugar sagrado de los que hablan kamëntsá”. El territorio indígena kamëntsá en el Valle de Sibundoy – Putumayo. Universidad del Cauca.  
[https://www.academia.edu/38140672/El\\_lugar\\_sagrado\\_de\\_los\\_que\\_hablan\\_kam%C3%ABnts\\_%C3%A1](https://www.academia.edu/38140672/El_lugar_sagrado_de_los_que_hablan_kam%C3%ABnts_%C3%A1)
- Medina, Ortega y Martínez. (2021). Seguridad alimentaria, soberanía alimentaria o derecho a la alimentación? Estado de la cuestión. *Cuadernos De Desarrollo Rural*, 18.  
<https://revistas.javeriana.edu.co/index.php/desarrolloRural/article/view/25419>
- Meléndez Torres, Juana María, y Cañez De la Fuente, Gloria María. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 17(spe), 181-204. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572009000300008&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008&lng=es&tlng=es).

- Micarelli, Giovanna. (2017). Soberanía alimentaria y otras soberanías: el valor de los bienes comunes. <https://revistas.icanh.gov.co/index.php/rca/article/view/464/392>
- Monsalva T, Hector., y Carrasco H, Noelia. (2017). Saberes y prácticas de la huerta mapuche: estudio de caso con horticultores mapuche- lafkenche de la zona norte de Tirua [en línea]. Chillan: Boletín INIA - Instituto de Investigaciones Agropecuarias. no. 354. <https://hdl.handle.net/20.500.14001/6616>
- Muyuy Ojeda, E. (2020). Caracterización de los sistemas de producción animal en la Chagra o Jajañ de las comunidades indígenas Inga y Kamëntsä del Alto Putumayo. <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/78184>
- Naciones Unidas [ONU]. (2010). El derecho a la alimentación adecuada. Folleto informativo N° 34. <https://www.ohchr.org/sites/default/files/Documents/Publications/FactSheet34sp.pdf>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO]. (2021) El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2021. Transformación de los sistemas alimentarios en aras de la seguridad alimentaria, una nutrición mejorada y dietas asequibles y saludables para todos. Roma, FAO. En, <https://www.fao.org/3/cb4474es/cb4474es.pdf>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO], (2021). El Libro Blanco/Wiphala sobre sistemas alimentarios de los pueblos originarios: Sostenibilidad y resiliencia desde las cosmovisiones indígenas. [https://sc-fss2021.org/wp-content/uploads/2021/06/Libro\\_Blanco\\_Wiphala\\_es.pdf](https://sc-fss2021.org/wp-content/uploads/2021/06/Libro_Blanco_Wiphala_es.pdf)
- Ortiz, Marielsa y Borjas, Beatriz. (2008). La Investigación Acción Participativa: aporte de Fals Borda a la educación popular. Espacio Abierto, vol. 17, núm. 4. Universidad del Zulia Maracaibo, Venezuela. <https://www.redalyc.org/pdf/122/12217404.pdf>

- Páez, L. (2015). Globalización, soberanía y patrimonio alimentario. *Antropología Cuadernos De Investigación*, (15), 13-20. <https://www.cuadernosdeantropologia-puce.edu.ec/index.php/antropologia/article/view/33>
- Programa Mundial de Alimentos. [PMA]. (2023). Evaluación de seguridad alimentaria para población colombiana Colombia. Resumen ejecutivo. <https://reliefweb.int/report/colombia/evaluacion-de-seguridad-alimentaria-para-poblacion-colombiana-resumen-ejecutivo-colombia-febrero-2023>
- Quijano, A. (2014). Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina. Cuestiones y horizontes: de la dependencia histórico-estructural a la colonialidad/descolonialidad del poder. Buenos Aires: CLACSO, ISBN 978-987-722-018-6. En, <http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20140507042402/eje3-8.pdf>
- Quiroga, Dallos, I. (2022). Mujer, tierra y alimento: una mirada a la seguridad alimentaria desde el rol de la mujer Kamëntšá. 30(54). Universidad Autónoma de Manizales. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8755828>
- Ramírez, M., Nieto, L., y Giraldo, R. (2020). Fundamentación ética del derecho a la soberanía alimentaria en Colombia. *Cuestiones constitucionales*, (41), 475-495. Epub 22 de abril de 2020. <https://doi.org/10.22201/ijj.24484881e.2019.41.13955>
- Rincón Hurtado, M. (2023). Cocina tradicional, una alternativa para el fortalecimiento de la soberanía alimentaria en la población campesina del municipio de Monguí, Boyacá. Universidad Nacional de Colombia. <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/84215>
- Rivero, A. (2017). Hacia un estado del arte y un marco conceptual de la soberanía alimentaria. *Revista Ciudad Paz-ando*, 10.1, 20-32. <https://revistas.udistrital.edu.co/index.php/cpaz/article/view/10419>

Robasco, E., y Toharia, L. (2000). Desarrollo y libertad. Amartya Sen.

[https://www.palermo.edu/Archivos\\_content/2015/derecho/pobreza\\_multidimensional/bibliografia/Sesion1\\_doc1.pdf](https://www.palermo.edu/Archivos_content/2015/derecho/pobreza_multidimensional/bibliografia/Sesion1_doc1.pdf)

Rodríguez, Muñoz, M., y Villarreal, Chamorro, C. (2023). Fortalecimiento del proceso de enseñanza- aprendizaje de la lengua nativa Camëntšá en el C. F. C. B. en Sibundoy, Putumayo. Universidad Nacional Abierta y a Distancia

Sampieri, Roberto. (2014). Metodología de la investigación, sexta edición.

[https://apiperiodico.jalisco.gob.mx/api/sites/periodicooficial.jalisco.gob.mx/files/metodologia\\_de\\_la\\_investigacion\\_-\\_roberto\\_hernandez\\_sampieri.pdf](https://apiperiodico.jalisco.gob.mx/api/sites/periodicooficial.jalisco.gob.mx/files/metodologia_de_la_investigacion_-_roberto_hernandez_sampieri.pdf)

Toledo, V. M., & Barrera-Bassols, N. (2008). La memoria biocultural: La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. Icaria Editorial.

[https://www.academia.edu/43013138/La\\_Memoria\\_Biocultural\\_La\\_Importancia\\_Ecol%C3%B3gica\\_de\\_las\\_Sabidur%C3%ADas\\_Tradicionales](https://www.academia.edu/43013138/La_Memoria_Biocultural_La_Importancia_Ecol%C3%B3gica_de_las_Sabidur%C3%ADas_Tradicionales)

Villamil, Ruiz, J. (2020). La territorialidad del pueblo Kamëntšá de Sibundoy (Putumayo, Colombia). Una dimensión cultural para la construcción política.

<https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/7428/1/T3224-MEC-Villamil-La%20territorialidad.pdf>


Walsh, C. (2010). Interculturalidad crítica y educación intercultural. Ediciones Abya Yala.

Recuperado de <https://archive.org/details/interculturalidad-critica-y-educacion-intercultural>.

## Apéndices

### Apéndice A

#### Formato de consentimiento informado

	<b>FORMATO DE CONSENTIMIENTO INFORMADO</b>
	<b>ESCUELA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN</b>

#### Consentimiento informado para la protección de datos de menores de edad

<b>Nombre del docente en formación:</b>	Mayerline rodríguez muñoz
<b>No. Documento:</b>	1.088.007.210
<b>Programa</b>	Licenciatura en etnoeducación
<b>Escenario de práctica:</b>	Centro de Formación Camëntsá Biyá Benach
<b>Lugar</b>	Sibundoy, Putumayo


Mi nombre es Mayerline Rodríguez Muñoz, soy estudiante del programa de licenciatura en etnoeducación de la Universidad Nacional Abierta y a Distancia. Como parte de mis estudios, estoy desarrollando el proyecto de investigación titulado: “conservación del jajañ y de la soberanía alimentaria del pueblo kamëntsá Biyá, en el centro de formación Camëntsá Biyá Benach”, y quiero invitarla(o) a participar en este proyecto, que permitirá visibilizar a través de una cartilla las voces de la comunidad, los saberes y prácticas ancestrales.

Si usted acepta participar y si me autoriza, **grabaré** el diálogo sostenido en **grupo focal**; así como también, los rituales y experiencias de comida y prácticas propias. **Tomaré fotografías** y transcribiré las voces compartidas en **cuestionario**, y si lo desea, puedo hacer llegar copia de la transcripción para que puedan revisarla y sugerir correcciones si lo considera necesario. El proyecto y los resultados quedarán a disposición de la comunidad y público en la biblioteca de la Universidad.

Por último, expreso infinito agradecimiento por permitirme desarrollar este proyecto. Si lo desea puede contactarme en el siguiente correo electrónico: [mayerlyrodriguez.23@gmail.com](mailto:mayerlyrodriguez.23@gmail.com) También puede contactarme al número de celular: 3214676191

Por lo tanto, después de haber sido informado (a) sobre las condiciones de la participación de mi hijo(a) en la grabación y/o registro fotográfico, entiendo que:

- ✓ La participación de mi hijo(a) en el video y/o registro fotográfico no generará ningún gasto, ni recibiremos remuneración alguna por su participación.
- ✓ No habrá ninguna sanción para mi (nuestro) hijo(a) en caso de no autorizar su participación.
- ✓ Esta autorización concedida para la utilización de la imagen del menor de edad, en medios impresos como revistas indexadas, así como en medios digitales institucionales, como sitio web y redes sociales; siempre y cuando dicha utilización este directa o indirectamente relacionada con actividades en desarrollo de la presente investigación.

	<b>FORMATO DE CONSENTIMIENTO INFORMADO</b>
	<b>ESCUELA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN</b>

- ✓ Que el (la) docente en formación de la UNAD, la Universidad y la Institución Educativa garantizan la protección de las imágenes de mi hijo(a) y el uso de estas, durante y posteriormente a la entrega de las evidencias teniendo en cuenta la normatividad vigente sobre protección de datos, y de forma consciente y voluntaria,

Doy el consentimiento  
 No doy el consentimiento

... para la participación de mi (nuestro) hijo (a) en la grabación del video y/o registros fotográficos.

<b>Firma del padre, acudiente o representante legal</b>			
<b>Nombre</b>			
<b>Número de cédula</b>			
<b>Datos de la niña, niño o menor de edad</b>			
<b>Nombres y apellidos</b>		<b>RC</b>	
		<b>TI</b>	

Esta política de protección de datos personales se aplicará a todos los datos Personales de niños, niñas adolescentes y jóvenes menores de edad que sean objeto de videos o registros fotográficos por parte de los estudiantes de la Escuela de Ciencias de la Educación – ECEDU.

- Ley 1098 de 2006 – Código de Infancia y Adolescencia.
- Ley 1581 de 2012 - Por la cual se dictan disposiciones generales para la protección de datos personales.
- Artículos 15 de la CPC – protección de datos personales
- Artículos 43 y 44 de la CPC Derechos fundamentales de hombres y mujeres y de los niños y niñas en Colombia.

## Apéndice B

### Formato de diario de campo



Universidad Nacional Abierta y a Distancia  
Escuela Ciencias de la Educación  
Licenciatura en etnoeducación

#### Diario de campo

Conservación del jajañ y de la soberanía alimentaria del pueblo Camëntšá Biyá, en el C.F. Camëntšá Biyá Benach, en el municipio de Sibundoy, Putumayo			
Información del estudiante			
<b>Nombre</b>	Mayerline Rodríguez Muñoz	<b>Identificación</b>	1.088.007.210
<b>Correo institucional</b>	mrodriguezmun@unadvirtual.edu.co	<b>Celular</b>	3214676191
Lugar donde se desarrolla la práctica			
<b>Nombre</b>	Centro de Formación Kamëntšá Biyá Benach	<b>Municipio/barrio</b>	Tabanoc, Sibundoy, Putumayo.
<b>Abuayeynayá</b>	Doriz Marina Jacanamijoy	<b>Sesión de trabajo</b>	Comida tradicional y saberes ancestrales.
Eje temático	Descripción	Evidencia	
Análisis y reflexión			
Referencias bibliográficas			

## Apéndice C

### Formato de codificación abierta, axial y selectiva



Universidad Nacional Abierta y a Distancia Licenciatura en Etnoeducación Codificación abierta			
<b>Objetivo</b>	Conocer el origen y uso ancestral del jajañ y su importancia en el mantenimiento de las tradiciones culturales y la soberanía alimentaria del pueblo Camëntsá.		
<b>Categoría</b>	<b>Voces de la comunidad</b>	<b>Conceptualización teórica</b>	<b>Referencias bibliográficas</b>
Jajañ	¿Qué es el jajañ desde la cosmovisión del pueblo Camëntsá Biyá?	Sentido de pertenencia	

Universidad Nacional Abierta y a Distancia Licenciatura en Etnoeducación Codificación axial		
<b>Objetivo</b>	Conocer el origen y uso ancestral del jajañ y su importancia en el mantenimiento de las tradiciones culturales y la soberanía alimentaria del pueblo Camëntsá.	
<b>Categoría</b>	<b>Voces de la comunidad</b>	<b>Subcategorías</b>
Jajañ	¿Qué es el jajañ desde la cosmovisión del pueblo Camëntsá Biyá?	<b>Sentido de pertenencia</b> • Sustento del ser humano • Conexión con nuestra madre naturaleza

Universidad Nacional Abierta y a Distancia Licenciatura en Etnoeducación Codificación selectiva				
<b>Objetivo específico</b>	Conocer el origen y uso ancestral del jajañ y su importancia en el mantenimiento de las tradiciones culturales y la soberanía alimentaria del pueblo Camëntsá.			
<b>Categoría</b>	<b>Técnica</b>	<b>Subcategoría</b>	<b>Interpretación</b>	<b>Categoría emergente</b>
Jajañ	<b>Grupo focal</b>			