

Pedagogía de la alimentación tradicional*

Pedagogy of ancestral food

Pedagogia da alimentação ancestral

[Artículos]

Diana Paola Camargo Coronel**

Recibido: 10 de julio de 2021

Aprobado: 27 de octubre de 2021

Citar como:

Camargo, D. (2022). Pedagogía de la alimentación tradicional. *Análisis*, 54(100).

<https://doi.org/10.15332/21459169.6934>



Resumen

Este artículo es resultado de una investigación realizada en la Institución Educativa Técnica Plinio Mendoza Neira del municipio de Toca, Boyacá (Colombia). Se muestra cómo fue el proceso investigativo con los estudiantes del grado séptimo acerca de los alimentos ancestrales: papa, ruba, nabo, íbia, calabaza y frijol. En dicho proceso se utilizó la metodología de la investigación acción participativa con los sabedores locales para describir los alimentos consumidos y cultivados desde épocas prehispánicas. El texto habla de la importancia de relacionar la academia, los conocimientos tradicionales y

* Artículo de investigación realizado en la Institución Educativa Técnica Plinio Mendoza Neira de Toca Boyacá, en el marco del proyecto "Alimentos Ancestrales, Alimentos promisorios" (2011-2013) del Grupo Interdisciplinario de Investigaciones Arqueológicas e Históricas de la UPTC y en convenio con Colciencias.

** Licenciada en Ciencias Sociales, Facultad de Educación de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. Magíster en Derechos Humanos de la Universidad Tecnológica de Colombia. Docente de ciencias sociales de la Institución educativa de Cerinza.

✉ paolacamargo10@gmail.com;  <https://orcid.org/0000-0002-8250-3917>

Análisis

ISSN: 0120-8454 | e-ISSN: 2145-9169 |  <https://doi.org/10.15332/21459169>

Vol. 54 N.º 100 | enero-junio de 2022

los alimentos como parte del proceso motivacional de los estudiantes en el desarrollo de una agricultura comercial.

Palabras clave: alimentos ancestrales, saberes tradicionales, educación.

Abstract

This article is the result of research conducted at the Technical Educational Institution Plinio Mendoza Neira in the municipality of Toca, Boyacá (Colombia). The paper shows how the research process was with seventh grade students about ancestral foods: potatoes, ulluco, turnip, oca, squash and beans. In this process, participatory action research methodology was used with local knowledgeable people to describe the foods consumed and cultivated since pre-Hispanic times. The text discusses the importance of relating academia, traditional knowledge and food as part of the motivational process of students in the development of commercial agriculture.

Keywords: ancestral foods, traditional knowledge, education.

Resumo

O presente artigo é o resultado da pesquisa realizada na Instituição Educativa Técnica Plinio Mendoza Neira do município de Toca, Boyacá, Colômbia. O texto mostra como foi o processo de pesquisa com os alunos do sétimo ano sobre os alimentos ancestrais: batata, oluco, nabo, oca, abóbora e feijão. Nesse processo, foi utilizada a metodologia da pesquisa-ação participativa com os sabedores locais para descrever os alimentos consumidos e cultivados desde épocas pré-hispânicas. O texto fala da importância de relacionar a academia, os conhecimentos tradicionais e os alimentos como parte do processo motivacional dos estudantes no desenvolvimento de uma agricultura comercial.

Palavras-chave: alimentos ancestrais, saberes tradicionais, educação.

Introducción

Como parte del Grupo Interdisciplinario de Investigaciones Arqueológicas e Históricas de la UPTC y en convenio con Colciencias, se desarrolló el proyecto

Análisis

ISSN: 0120-8454 | e-ISSN: 2145-9169 |  <https://doi.org/10.15332/21459169>

Vol. 54 N.º 100 | enero-junio de 2022

“Alimentos ancestrales, alimentos promisorios” (2011-2013), con el fin de promover el uso de alimentos prehispánicos localmente adaptados para aportar al mejoramiento de las condiciones de vida y la productividad del departamento de Boyacá, y así contribuir a la disminución de la desigualdad social y al fortalecimiento de la memoria, la identidad y el patrimonio cultural de la nación.

Una de las preguntas alrededor de las que giró la investigación fue: ¿el uso, los saberes y el cultivo de alimentos prehispánicos del altiplano boyacense, localmente adaptados en los últimos dos mil años, contribuirían a resolver problemas nutricionales, productivos y económicos actuales de la región? Para ello, se tomó como referencia el trabajo etnobotánico, agronómico y arqueológico en torno a diez alimentos: arracachas (*Arracacia xanthorrhiza*), calabazas (*Cucurbitaceae sp.*), ajíes (*Capsicum sp.*), frijoles (*Phaseolus sp.*), maravillas (*Tigridia pavonia*), sagúes (*Canna indica*), rubas (*Ullucus tuberosus*), ibias (*Oxalis tuberosa*), cubios (*Tropaeolum toberosum*) y papas (*Solanum tuberosum*).

Para poder desarrollar el proyecto, fue necesaria la colaboración de profesores, estudiantes, campesinos y colaboradores que, en veredas de diferentes municipios de Boyacá —como Toca, Belén, Cocuy, Motavita, Chiquiza, Guayatá, Tunja, Soracá, Duitama, Aquitania, Arcabuco, Mongua, Siachoque, Ramiriquí y Boyacá—, permitieron encontrar una diversidad de formas productivas relacionadas con los alimentos seleccionados.

Como parte del trabajo etnobotánico, se registró y sistematizó la información a partir del acompañamiento de los diferentes procesos de producción de los alimentos, se visitaron huertas campesinas, cultivos y viviendas, lo que facilitó el reconocimiento de semillas, sembrados, relaciones sociales, prácticas culturales, formas de producción y de consumo de los alimentos de estudio.

Así, después de organizar y analizar la información, quedó en cuestión otro de los objetivos del proyecto, esto es, crear espacios y herramientas pedagógicas y divulgativas del patrimonio recuperado a través del proyecto. Pero para cumplir

dicho objetivo persiste una problemática: tal como lo plantean Cano y Salazar (2013), en relación con los alimentos nativos, principalmente las nuevas generaciones están expuestas a un gran número de mensajes emitidos en los medios de comunicación que están orientados al consumo de alimentos con bajo o nulo valor nutricional. En dicho contexto, los alimentos tradicionales son reemplazados por una dieta occidentalizada y moderna, que se promueve como fácil, divertida y barata. Esta situación genera la pérdida de la identidad local. Entonces, se propuso que las instituciones educativas (IE) del municipio de Toca¹, Boyacá, fueran promotoras de “conocimientos significativos” (Litwin, 2008), mediante la investigación de alimentos prehispánicos, debido a que se pueden trabajar en el aula desde las diferentes disciplinas científicas y se relaciona así la educación, la investigación, el saber tradicional y los alimentos nativos.

Aproximación sociocultural a los alimentos nativos

En el trabajo se evidenció cómo las semillas nativas, que comprendían muchas variedades originarias, comenzaron a perderse en las décadas de los años cincuenta y sesenta, cuando se implementaron nuevas semillas de diferentes alimentos, entre las que se destacan las papas: más grandes, más redondas, más uniformes, con periodos vegetativos más cortos y más comercializables. Estas semillas modificadas empezaron a usarse para el cultivo y estaban acompañadas del paquete tecnológico impulsado con

La revolución verde, que tuvo como finalidad generar altas tasas de productividad agrícola sobre la base de una producción extensiva de gran escala [...] permitida por el riego y el uso masivo de fertilizantes químicos, pesticidas, herbicidas [para combatir las plagas]. (Ceccón, 2008, p. 21)

¹ En el municipio de Toca, además de colaborar con el proyecto “Alimentos promisorios, alimentos prehispánicos”, se realizó el proyecto de aula. Como evidencia de ello se tienen las fotos, archivos documentados en audios y transcripciones realizadas por el Grupo Interdisciplinario de Investigaciones Arqueológicas e Históricas de la UPTC, conservados en el archivo del Museo Arqueológico de Tunja. También puede consultarse Camargo (2015).

Desde la década de los sesenta del siglo XX, aunque las semillas nativas tendieron a escasear, pues no todos los campesinos decidieron conservarlas, aquellas persistieron en la memoria colectiva de los campesinos boyacenses. Para Fontana (2006), la memoria colectiva no consiste en rescatar del pasado verdades sepultadas, sino en usar su capacidad para construir el presente recordado y, de esa manera, formar una conciencia colectiva acorde a las necesidades del momento. De esta manera, la memoria colectiva crea escenarios en los que es posible encajar e interpretar los hechos nuevos que se presentan, esto es, escenarios en los que el pasado ilumina cuando se presenta un momento histórico de peligro.

La principal deuda que tiene la sociedad con el campesinado, según Forero (2010), es reconocerlo como un productor que contribuye esencialmente a la alimentación, agroindustria y exportaciones del sector primario del país, pero también la sociedad tiene pendiente su reconocimiento como un ciudadano con plenos derechos, activo y participe en la producción cultural del país. Así pues, un deber del siglo XXI es hablar del papel de los campesinos que han preservado prácticas culturales que un tipo de desarrollo ha tendido a eliminar, tal como lo señala De Greiff (2005), quien sostiene que el “discurso de desarrollo” nace como una forma de control de los “países en desarrollo”. Pero esta idea se ha empezado a cuestionar, pues la seguridad y la soberanía alimentaria tienden a reformular las políticas de alimentación, lo cual promueve un debate acerca de la modificación genética y “la creación de organismos genéticamente modificados” (Sánchez, 2003, p. 2).

El contexto educativo en el municipio de toca

El municipio de Toca en 2015 contaba con cuatro IE, de las cuales tres eran de carácter público y una privada. Dos tenían sedes de primaria en las diferentes veredas del municipio para un total de diecisiete sedes educativas, además del programa para educación de adultos llamado Identidades.

En este contexto educativo, se hizo la proyección social de la investigación, específicamente se partió del proyecto pedagógico de aula en el área de ciencias sociales. Dicha investigación fue realizada en la Institución Educativa Técnica Plinio Mendoza Neira en el primer semestre de 2015, utilizando metodologías de investigación de tipo descriptivo y con un enfoque etnográfico en el que se recurrió, como fuente principal, a los saberes de los habitantes con mayor experiencia en la agricultura tradicional, información que se consignó en el proyecto de investigación de Camargo (2015).

El proyecto de aula se realizó con los tres grados séptimos de la IE, es decir, con un total de 103 estudiantes, entre los 12 y 15 años de edad. Se trabajó pedagógicamente con el tema de los alimentos nativos, con base en el trabajo de campo y en las experiencias del proyecto “Alimentos prehispánicos, alimentos promisorios”. Se desarrolló en la optativa de sistemas del área de ciencias sociales, en la que los estudiantes deben aprender a investigar. Así pues, con el proyecto se abrió paso a la investigación desde el aula sobre seis alimentos ancestrales del municipio de Toca, Boyacá.

El objetivo central del proyecto fue concienciar a la comunidad de la Institución Educativa Técnica Plinio Mendoza Neira acerca de la importancia de investigar y promover el uso de los alimentos ancestrales papa, ruba, nabo, ibia, calabaza y frijol, al reconocer su importancia cultural y nutricional. Con ello se contribuiría al fortalecimiento de la memoria y de la identidad de los habitantes del municipio de Toca, a partir de la investigación que desarrollaron los estudiantes de los tres grados séptimos de la institución.

Los objetivos específicos en los que se basó el proyecto fueron, en primer lugar, determinar cuál o cuáles de los seis productos se cultivan en mayor cantidad en el municipio de Toca; en segundo lugar, identificar los usos de los seis alimentos ancestrales para así establecer la importancia que tienen en la vida cotidiana y social de la comunidad de Toca; por último, caracterizar el proceso de cultivo y

plantación de los seis alimentos ancestrales, para enlazar los procesos con la multiplicidad de relaciones sociales y espaciales en torno a dichos alimentos y ayudar de esta manera a fortalecer y enriquecer tanto la identidad como el conocimiento tradicional de la comunidad.

Metodología utilizada

En cuanto a la metodología, este trabajo se fundamentó en la investigación acción participativa, que

A diferencia de otras metodologías, incluye en el proceso de investigación su por qué y para qué; su sentido y objetivo: la transformación para un mejoramiento de la calidad; con miras a que una colectividad tenga mayor control y autogestión sobre sí misma. (Alcocer, 1998, p. 439)

Para desarrollar el proyecto, se propuso un cronograma de investigación semanal comenzando por la motivación, exposición de conceptos y reconocimiento de los alimentos ancestrales. A ello le seguía la concienciación del estudiantado acerca de la importancia de la investigación de los alimentos ancestrales y la redacción de una pregunta de investigación por parte de los estudiantes. Luego fueron realizadas consultas acerca de los usos, beneficios y las variedades conocidas de los alimentos ancestrales. Posteriormente se consideraron las formas y procesos de preparación del terreno y siembra de los alimentos ancestrales llevadas a cabo en las décadas de los años cincuenta y sesenta del siglo XX y en la actualidad. Luego se investigó acerca de los diferentes tipos de relaciones sociales en torno a los alimentos ancestrales en las décadas de los cincuenta y sesenta del siglo XX y en la actualidad. Así mismo, se estudiaron las épocas y procesos de siembra de los alimentos ancestrales y su asociación con otros cultivos. También se realizaron consultas de cómo se dio el proceso de la siembra de alimentos de tipo monocultivo en el municipio de Toca y las labores o cuidados del cultivo de alimentos ancestrales. Se investigó alrededor de los diferentes modos de preparar

los alimentos ancestrales. De igual modo, se llevó a cabo la sustentación didáctica del resultado de las investigaciones, se hicieron propuestas para rescatar y promover los alimentos ancestrales, se efectuó la promoción de los alimentos ancestrales en la comunidad educativa y entre los pobladores del municipio de Toca.

Cada uno de los cursos realizó la investigación de dos alimentos: séptimo A: ibia y ruba; séptimo B: nabo y frijol; séptimo C: papa y calabaza.

Resultados en la institución educativa

Los estudiantes crearon una *carpeta de investigación* donde relacionaron cada temática de acuerdo con el cronograma propuesto para desarrollar el proyecto. Esta carpeta debía ser socializada con los compañeros y presentada a la tutora semanalmente, como evidencia de los avances de la investigación. Después de indagar sobre los alimentos nativos mediante entrevistas a los conocedores —abuelos, tíos, padres de familia o vecinos y personas que supieran del tema—, los alumnos investigaron sobre las propiedades y beneficios de los alimentos en internet. Con la información obtenida de las dos fuentes, se propuso la promoción y difusión de los alimentos ancestrales, a través de la redacción de coplas, refranes y adivinanzas relacionadas con los alimentos, así como mediante la preparación de productos que se elaboran con alimentos ancestrales.

Los estudiantes de séptimo realizaron una actividad expositiva y demostrativa del proyecto de aula en relación con los alimentos ancestrales. Dicha actividad se desarrolló en el colegio el día institucional (conmemoración de la creación del colegio) (Institución Educativa Técnica Plinio Mendoza Neira, 2015). Así mismo, hubo participación de los estudiantes de grado octavo, quienes basaron su proyecto en la recuperación de alimentos tradicionales como el trigo y la cebada típicos del municipio de Toca, productos por los cuales el municipio era

reconocido como “la espiga de oro de Colombia”, pero que en el momento ha disminuido su producción.

Para ambientar el lugar donde se dio a conocer la investigación a los habitantes del municipio, los estudiantes presentaron videos relacionados con el tema de investigación, hicieron plegables informativos, diseñaron carteleras y se disfrazaron de alimentos para atraer a las personas que visitaron la institución. Esta actividad consistió en los siguientes pilares fundamentales:

1. La preparación de diferentes platos cuyos ingredientes principales eran los alimentos ancestrales (papa, frijol, nabos, calabaza) y otros alimentos tradicionales del municipio, como la cebada. Con estos alimentos se ofreció una variedad de productos como arepas de calabaza, papa chorreada, ají de calabaza, papa salada, sancocho boyacense, nabos endulzados, nabos guisados, frijol guisado, sopa de frijol, salsa de calabaza y crecido boyacense.
2. La exposición de las carteleras y carpetas que los estudiantes de séptimo realizaron durante las semanas investigativas.
3. Los videos con las investigaciones de los estudiantes y videos en relación con la alimentación ancestral realizados por el Grupo de Investigaciones Históricas y Arqueológicas de la UPTC en convenio con Colciencias (2011-2013).
4. La invitación extensiva que los estudiantes realizaron en la comunidad educativa para acceder a la exposición, así como las coplas en relación con la alimentación ancestral que expusieron durante la lectura de la programación del acto cultural de la institución.

A la actividad concurren estudiantes, padres de familia, profesores y personas del municipio que visitaron la institución. En el evento los estudiantes daban pruebas de las preparaciones y explicaban la importancia de alimentarse con productos ancestrales y naturales.

El fundamento del proyecto fue revalorizar y reconocer el conocimiento tradicional “producto de las experiencias, observaciones, practicas, entre otros” (Suárez, Peña y Amaya, 2007, p. 23). Tal saber “tiene un valor trascendente para clarificar las formas como los campesinos perciben y conceptualizan los recursos naturales de los que dependen” (Clavijo y Pérez, 2014, p. 152). En virtud de ello, es importante “investigar desde las raíces” (Green, 2011) estos conocimientos tradicionales, que permiten la reconstrucción de la vida de culturas en diferentes épocas por medio de “vivencias [...] en las que las partes social y natural no tienen división” (Clavijo y Pérez, 2014, p. 152). Lo anterior no es otra cosa que el reconocimiento del contexto cultural propio de la comunidad educativa. Cabe destacar que en este trabajo, “los saberes alimentarios ancestrales son [entendidos como] tradiciones [...] basadas en el conocimiento de las prácticas alimentarias locales” (Ruiz, 2014, p. 8); son un cumulo de conocimientos y experiencias que las comunidades han construido para su sobrevivencia, formadas por múltiples generaciones a través de la historia.

A partir de estos conocimientos y experiencias recogidas en el trabajo de campo y sistematizadas en el proyecto acerca de los saberes tradicionales sobre los alimentos nativos de los habitantes del municipio de Toca, se evidencia una riqueza cultural conservada por los conocedores de las formas de producción de los cultivos prehispánicos. Este conocimiento de be ser aprovechado para futuras investigaciones, pues, según Núñez (2008), los campesinos llevan implícito el gusto por compartir los saberes que han heredado de sus antepasados y que han construido en su experiencia de vida.

En este sentido, el estudio de los alimentos nativos a partir de los saberes tradicionales permitió no solo entender las formas de producción de los alimentos (la época de descanso de la tierra, la preparación del terreno, la siembra, las labores de deshierba y aporque de los cultivos, los cuidados a las plantas y la cosecha, entre otras prácticas); además de ello, posibilitó comprender un

entramado de prácticas y relaciones socioculturales (el convite, el brazo prestado y la ayudita)² que dejan entrever comportamientos de sociabilidad y colectividad propios de las comunidades que habitan Toca.

Es importante señalar que, cuando los estudiantes se ven involucrados en las temáticas que se tratan en la educación, se sienten motivados en la construcción de su propio conocimiento, pues “El proceso de motivación implica un vínculo de interacción entre el individuo y la realidad que lo rodea” (Arana et al., 2010, p. 10). En este sentido, la investigación de los alimentos nativos hace parte de la didáctica educativa, dada su transdisciplinariedad, en la medida en que los alimentos prehispánicos sean tratados académicamente, a través de indagaciones de los estudiantes con los sabedores locales.

Descripción de la propuesta pedagógica en las instituciones educativas del municipio de Toca

Se propone que, a partir del área de ciencias sociales, se investiguen los alimentos nativos en el municipio de Toca, teniendo en cuenta: a) los estudios con alimentos ancestrales en las esferas internacional y nacional, b) la importancia de estudiar los alimentos nativos en este municipio boyacense como una oportunidad para fortalecer la identidad local y c) aprovechar la riqueza cultural, al revalorizar el saber tradicional mediante la investigación de los saberes que detentan los conocedores de la producción de alimentos nativos.

En esta propuesta, la concienciación está referida al conocimiento que una persona tiene o puede tener de sí misma o de su entorno. Se trata del camino de la valoración cultural y de la biodiversidad del contexto, que conlleva los sentimientos y las emociones asociadas con la memoria de nuestros ancestros.

² Prácticas culturales del campesino de Toca que consisten en ayudar al vecino en épocas de siembra, arado de la tierra, deshiera, aporque del cultivo o en la recolección de la cosecha, a cambio de una remuneración económica por el día de trabajo o de que el vecino le devuelva el favor y lo ayude en una labor agrícola cuando sea requerido.

En pocas palabras, la concienciación consiste en sembrar semillas de identidad en y con los educandos.

Se propone trabajar a partir de la contextualización de los cambios económicos y culturales de la producción y la alimentación en el municipio durante los últimos setenta años. Durante ese periodo ocurrieron los principales cambios en la agricultura a partir de la revolución verde o, como lo menciona Bartra (2008), aquel proceso basado en la sustitución de las prácticas y los saberes de los agricultores por tecnologías propicias para la intensificación y el emparejamiento de los procesos productivos agropecuarios. A raíz de dicho proceso se puede observar la disminución de algunos alimentos nativos (nabos, ibias, arracacha, rubas, calabaza) y la producción e implementación de nuevas variedades de alimentos, como es el caso de la papa comercial: “por allá como en 1955 y 1960 se echó a dar preferencia al siembro de papa [...] por sembrar papas [...] la gente echó a olvidar el siembro de otras comidas” (comunicación personal, 2013).

Durante el desarrollo de la propuesta se debe incentivar a que los estudiantes desarrollen una pregunta de carácter investigativo en relación con los alimentos nativos, por ejemplo, ¿qué son las rubas?, ¿qué son los nabos?, ¿qué son las ibias? o ¿cómo es la forma de estos alimentos? Debido a que muchos de los padres de familia trabajan en las empresas de flores de exportación que existen en Toca, se ha perdido la noción de sembrar y cosechar alimentos en las huertas caseras, ya que la jornada laboral varía de ocho a diez horas y, por ende, algunos de los estudiantes desconocen la existencia de los alimentos tradicionales. No obstante, se sabe que los cultivos nativos llevan miles de años alimentando a las personas de diferentes generaciones, ya que son muy resistentes, aunque en el momento son escasos y corren el riesgo de desaparecer, pero con seguridad se pueden encontrar en el saber tradicional de las personas, principalmente, adultos mayores.

Además, la propuesta pedagógica tiene en cuenta el contexto regional, en el marco del cual se valoran no solamente los conocimientos locales, sino unos saberes y

prácticas que se extienden a las partes altas de la cordillera. En este espacio geográfico se ha venido trabajando en el mismo sentido, entre otras, con las siguientes investigaciones: “Las escuelas campesinas de agroecología, centros de formación campesina y los custodios de semillas en los Andes Tuluños” (Ramírez et al., 2013), “Los contenidos de los mensajes para la salud alimentaria en los libros de texto de la escuela primaria” (Cano y Salazar, 2013), “El Plato del Bien Comer, ¿evidencia científica o conocimiento transpuesto?” (Cano, 2015), “Educación para el progreso del estudiante del sector rural en Nariño” (Burbano, 2013), “Pedagogía de la alimentación” (Sessano, 2014), “Mejorando la calidad de vida con alimentos nativos” (Poma, Ramos, Sánchez y Natividad, 2001), “Enseñanza como puente entre conocimientos científicos escolares y conocimientos ecológicos tradicionales” (Molina y Mojica), entre otros.

Las consultas sirven para revalorizar los conocimientos tradicionales y aprovechar, de esta forma, la riqueza cultural de los cultivadores de alimentos nativos, pues su estudio permite reconstruir la organización originaria de la comunidad de Toca, las vivencias, la relación sociocultural entre sus pobladores y la que mantienen con el medio ambiente. Tal estudio facilita la comprensión misma de la cultura y permite tomar conciencia acerca de la importancia nutricional de los alimentos, así como de su riqueza biológica y cultural. Esta aproximación es idónea para aprender a investigar los alimentos identitarios del municipio, además sirve como una didáctica motivacional al relacionar las ciencias sociales con las actividades locales y proporcionar espacios para la construcción de conocimientos significativos en los estudiantes, provocar un gusto por las tradiciones del municipio y por la gastronomía nativa e incentivar el sentido de identidad.

La relación de los alimentos con las ciencias sociales se debe desarrollar en cada consulta que realicen los estudiantes; por tanto, se propone tener en cuenta el cronograma de actividades del proyecto de aula en la Institución Educativa

Técnica Plinio Mendoza Neira. Este proyecto fue pensado para encontrar los cambios en la producción de los alimentos; esto permitirá hallar testimonios en los que el espacio donde se sembraban nabos, ibias y rubas era mayor al de la siembra de papas. Esto contrasta con la actual situación del municipio, donde el cultivo de la papa ha aumentado significativamente, mientras que la producción de los demás tubérculos ha disminuido e incluso ha tendido a desaparecer.

Cuando ya empezó a coger fuerza el siembro de papa fue por allá como en 1960 en adelante; antes, todo el mundo sembraba así fuera en escala menor, solo para comer [...] se sembraba era por arrobos, unas tres o dos arrobos, se sembraba de a dos rubitas y se le echaba abono orgánico. (comunicación personal, 2013)

Así mismo, se deben incluir investigaciones acerca de los significados de términos campesinos para referirse a las actividades cotidianas. Dichos términos están relacionados fundamentalmente con sus formas de vida, sus costumbres, los valores comunitarios de trabajo en equipo, la solidaridad y sociabilidad, la colectividad, mientras que otros vocablos demuestran las relaciones sociales a partir de los alimentos, las cuales son inherentes a la cultura del tocano, pues la referencia a los cultivos nativos tiene una función social.

Alrededor de los alimentos se afianza una multiplicidad de normas, en ocasiones muy estrictas, que dan sentido e identidad a cada grupo social. Desde la unión en familia, vecinos o del trabajo, todo tiene su ritual con significados aparentemente invisibles, pero enraizados en las costumbres del campesino. La producción y consumo de los alimentos nativos superan lo netamente cotidiano de la comunidad. En este sentido, abarcan una complicada red de pensamientos, actos, emociones y sentimientos. La producción y consumo de estos alimentos se relacionan con una serie de prácticas socioculturales con valores políticos, económicos, religiosos y, desde luego, culturales. Dichas prácticas a veces se presentan de forma cíclica en el calendario, como es el caso de San Pedro, Año Grande, ‘las primeras misas’; a veces, son puntuales y están referidas a

actividades específicas del cultivo, como ‘mata’, ‘paga’, ‘palir’, ‘parva’. Otras de estas prácticas apuntan a la colectividad, como es el caso del ‘convite’, ‘brazo prestado’, ‘compañía’; también las hay que refieren al rito de la alimentación, donde lo más importante es compartir, por ejemplo, en el ‘puntal’, ‘medias nueves’, ‘piquete’, ‘utes’, ‘sorbo’, ‘filo’, ‘jiraguy’, ‘avió’, ‘seco’, ‘sudao’ y otros términos comúnmente usados para referir a las actividades propias del cultivo como: ‘cañar’, ‘escudilla’, ‘amenito’, ‘perecosito’, ‘vacía’, además de otros interrogantes que aparecen en el proceso investigativo.

Cabe destacar que la investigación se puede hacer en equipos de trabajo o de forma individual y que lo ideal es que los estudiantes de un mismo grado investiguen temáticas similares de manera simultánea, con el fin socializar la información y así poder resolver dudas o formular nuevos objetos de investigación. Se propone que la socialización de los proyectos de aula en el ámbito institucional se efectúe los días de reunión de la comunidad educativa, con el propósito de que todos los entes puedan enterarse, concienciarse y participar en la revalorización de los alimentos nativos y los conocimientos tradicionales. Además, se propone que los estudiantes preparen muestras gastronómicas con alimentos ancestrales y compartan la información de la investigación. Para este propósito, tal como se hizo en el proyecto de aula, se pueden crear carteleras informativas, proyectar videos investigativos, inventar y exponer poesías, adivinanzas, refranes y coplas alusivas a la alimentación ancestral, al conocimiento tradicional y todas aquellas formas en los que se pueda divulgar la información, con el fin de promover el uso, la producción y el consumo de los alimentos nativos.

La propuesta motivacional tuvo en cuenta el contexto sociocultural de los estudiantes, una estrategia motivacional por sí misma, pues aquellos se sienten investigadores y, al mismo tiempo, se reconocen como miembros de una cultura; tal como lo plantea Nickel: “para que existan unos vínculos intergeneracionales

valiosos es necesario que los padres sean capaces de transmitir su cultura a sus hijos y a sus nietos” (cit. en Kylimecka, 1996, p. 240).

Una intención del proyecto fue revalorizar y reconocer el conocimiento tradicional que, tal como lo conciben Clavijo y Pérez, es “producto de las experiencias, observaciones, practicas, que tiene un valor trascendental para clarificar las formas como los campesinos perciben y conceptualizan los recursos naturales de los que dependen” (2014, p. 152). Esto no significa otra cosa que el reconocimiento del contexto cultural propio de la comunidad educativa. En otras palabras, es formular la “pedagogía de los saberes campesinos” (Núñez, 2004, p. 33). En este sentido, la estrategia motivacional del estudio de los alimentos nativos, a partir del saber tradicional de los conocedores de la agricultura tradicional, permite no solo entender las formas de producción de los alimentos, sino un entramado de prácticas y relaciones socioculturales.

Conclusiones

Hay una riqueza cultural en el saber tradicional, principalmente poseído por los adultos mayores. Sin embargo, tal riqueza se ve amenazada por las nuevas influencias culturales y ritmos de vida acelerados que tienden a romper estructuras tradicionales. De ahí la importancia de revalorizar los conocimientos mediante prácticas investigativas para no perder el horizonte y, en consecuencia, la identidad.

Si se investiga y se promueve la diversidad cultural y biológica de cada contexto, se pueden encontrar soluciones que permitan solventar necesidades de orden científico, cultural, pedagógico, nutricional de la población, y solo así se podrá hablar nuevamente de la recuperación de la soberanía alimentaria. Para realizar una propuesta pedagógica con relación a los alimentos ancestrales, es primordial conocer el contexto cultural en donde se va a desarrollar dicha práctica y optar por la incorporación de estudios bajo el modelo de la investigación acción

participativa, con el fin de vincular en la construcción del saber a la comunidad local y al estudiantado. Por último, cabe señalar que la investigación de alimentos tradicionales en el área de ciencias sociales permite sostener la motivación por la construcción del conocimiento en los estudiantes al fomentar aprendizajes significativos.

Referencias

- Alcocer, M. (1998). Investigación acción participativa. En L. J. Galindo (ed.), *Técnicas de investigación en sociedad, cultura y comunicación*. Pearson Educación.
- Arana Martínez, J. M., García Meilán, J. J., Gordillo León, F. y Carro, J. (2010). Estrategias motivacionales y de aprendizaje para fomentar el consumo responsable desde la Escuela. *Revista Electrónica de Motivación y Emoción*, XIII(35-36), 19-39.
- Bartra, A. (2008). *El hombre de hierro. Los límites sociales y naturales del capital*. Editorial Itaca.
- Camargo, D. (2015). Propuesta de identificación, gestión e implementación de los cultivos nativos en las Instituciones Educativas del municipio de Toca. [Tesis de grado, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia].
- Cano, J. y Salazar, T. (2013). Los contenidos de los mensajes para la salud alimentaria en los libros de texto de la escuela primaria. *Revista de Comunicación y Salud*, 3(1), 19-33
- Ceccón, Eliane. (2008). La revolución verde tragedia en dos actos. *Ciencias*, 1(91), 21-29.
- Clavijo, N y Pérez, M. (2004). Tubérculos andinos y conocimiento local en comunidades rurales de Ecuador y Colombia. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, II(74), 149-166.
- De Greiff, A. (2005). Lo que no sabemos sobre el intercambio tecno-científico entre sur y norte: norte-centrismo, difusión científica y estudios sociales de la ciencia. *Revista de Estudios Sociales*, (22).
- Fontana, J. (2006). *¿Para qué sirve la historia en tiempos de crisis?* Ediciones Pensamiento Crítico.
- Forero, J. (2010). Economía campesina, pobreza, tierra y desplazamiento en Colombia. En J. Forero (ed.), *El campesino colombiano* (pp. 55-71). Pontificia Universidad Javeriana.
- Green, A. (2011). *Anmal Gaya Burba: Isbeyobi Daglege Nana Nabgwana bedaggegala Significados de Vida: Espejo de nuestra memoria en Defensa de la Madre Tierra: Medellín* [Tesis doctoral, Universidad de Antioquia].
- Institución Educativa Técnica Plinio Mendoza Neira. (2015). *Proyecto Educativo Institucional, Toca*. Institución Educativa Técnica Plinio Mendoza Neira.
- Kylimcka, W. (1996). *Ciudadanía multicultural*. Editorial Paidós.
- Litwin, E. (2008). *El oficio de enseñar. Condiciones y Contextos*. Editorial Paidós.
- Molina, A. y Mojica, L. (2013). Enseñanza como puente entre conocimientos científicos escolares y conocimientos ecológicos tradicionales. *Revista Internacional de Investigación en Educación*, 6 (12), 37-53.

- Núñez, J. (2004). Los saberes campesinos: implicaciones para una educación rural. Caracas. *Investigación y postgrado*, 19(2), 13-60.
- Núñez, J. (2008). Prácticas sociales campesinas: saber local y educación rural. *Investigación y postgrado*, 23(2), 45-88.
- Ramos, M., Poma, S., Sánchez, P. y Natividad, J. (2011). *Mejorando la calidad de vida con alimentos nativos*. Editorial Universitaria.
- Ruiz, V. (2014). *Identificación de saberes alimentarios ancestrales y sus aportes nutricionales para los problemas de malnutrición infantil en la comunidad de Maconta abajo de Porteviejo Manibí*. [Tesis doctoral, Universidad Católica Guayaquil, Ecuador]
<http://repositorio.puce.edu.ec/handle/22000/7919>
- Sánchez, Cuevas. (2003) Biotecnología: ventajas y desventajas para la agricultura. *Revista UDO Agrícola*, 3(1), 1-11.
- Ramírez, F., Arcila, G. C., Moreno, J. F. M. y Trujillo, F. L. V. (2013). Las escuelas campesinas de agroecología, centros de formación campesina y los custodios de semillas en los andes tuluños (Colombia). *Revista de Investigación Agraria y Ambiental*, 4(2), 135-147.
- Sessano, Pablo. (2014). Pedagogía de la alimentación.
http://www.ecoportel.net/Temas_Especiales/Educacion_Ambiental/Pedagogia_de_la_alimentacion
- Suárez, N., Peña, O. D. y Amaya, A. (2007). Cultivando papa en complicidad con la naturaleza. *Revista Luna Azul*, (24), 23-34.