



CARTA DE AUTORIZACIÓN

CÓDIGO

AP-BIB-FO-06

VERSIÓN

1

VIGENCIA

2014

PÁGINA

1 de 2

Neiva, 18 de agosto de 2021

Señores

CENTRO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN

UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

Ciudad

El (Los) suscrito(s):

Juan Camilo Calderón Farfán, con C.C. No. 1.075.235.208 de Neiva (H),

Autor de la tesis y/o trabajo de grado Titulado Construcción colectiva de potencialidades para consolidar autonomía alimentaria en el Resguardo Indígena Nasa Huila- Iquira.

Presentado y aprobado en el año 2021 como requisito para optar al título de

Doctor en Ciencias de la Salud

Autorizo (amos) al CENTRO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN de la Universidad Surcolombiana para que, con fines académicos, muestre al país y el exterior la producción intelectual de la Universidad Surcolombiana, a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera:

- Los usuarios puedan consultar el contenido de este trabajo de grado en los sitios web que administra la Universidad, en bases de datos, repositorio digital, catálogos y en otros sitios web, redes y sistemas de información nacionales e internacionales “open access” y en las redes de información con las cuales tenga convenio la Institución.
- Permita la consulta, la reproducción y préstamo a los usuarios interesados en el contenido de este trabajo, para todos los usos que tengan finalidad académica, ya sea en formato Cd-Rom o digital desde internet, intranet, etc., y en general para cualquier formato conocido o por conocer, dentro de los términos establecidos en la Ley 23 de 1982, Ley 44 de 1993, Decisión Andina 351 de 1993, Decreto 460 de 1995 y demás normas generales sobre la materia.
- Continúo conservando los correspondientes derechos sin modificación o restricción alguna; puesto que, de acuerdo con la legislación colombiana aplicable, el presente es un

Vigilada Mineducación



CARTA DE AUTORIZACIÓN

CÓDIGO

AP-BIB-FO-06

VERSIÓN

1

VIGENCIA

2014

PÁGINA

2 de 2

acuerdo jurídico que en ningún caso conlleva la enajenación del derecho de autor y sus conexos.

De conformidad con lo establecido en el artículo 30 de la Ley 23 de 1982 y el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993, “Los derechos morales sobre el trabajo son propiedad de los autores” , los cuales son irrenunciables, imprescriptibles, inembargables e inalienables.

JUAN CAMILO CALDERÓN FARFÁN

AUTOR/ESTUDIANTE:

Firma: _____



DESCRIPCIÓN DE LA TESIS Y/O TRABAJOS DE GRADO

CÓDIGO	AP-BIB-FO-07	VERSIÓN	1	VIGENCIA	2014	PÁGINA	1 de 3
---------------	---------------------	----------------	----------	-----------------	-------------	---------------	---------------

TÍTULO COMPLETO DEL TRABAJO: Construcción colectiva de potencialidades para consolidar autonomía alimentaria en el Resguardo Indígena Nasa Huila- Iquirá .

AUTOR O AUTORES:

Primero y Segundo Apellido	Primero y Segundo Nombre
Calderón Farfán	Juan Camilo

DIRECTOR Y CODIRECTOR TESIS:

Primero y Segundo Apellido	Primero y Segundo Nombre
Arias Torres	Dolly

PARA OPTAR AL TÍTULO DE: Doctor en Ciencias de la salud

FACULTAD: Ciencias de la Salud

PROGRAMA O POSGRADO: Doctorado en Ciencias de la Salud

CIUDAD: Neiva – Huila **AÑO DE PRESENTACIÓN:** 2021 **NÚMERO DE PÁGINAS:** 159

TIPO DE ILUSTRACIONES (Marcar con una X):

Diagramas ___ Fotografías ___ Grabaciones en discos ___ Ilustraciones en general X Grabados ___
Láminas ___ Litografías ___ Mapas ___ Música impresa ___ Planos ___ Retratos ___ Sin ilustraciones ___
Tablas o Cuadros X

SOFTWARE requerido y/o especializado para la lectura del documento: No aplica

MATERIAL ANEXO: Ninguno

PREMIO O DISTINCIÓN (En caso de ser LAUREADAS o Meritoria): Ninguno



PALABRAS CLAVES EN ESPAÑOL E INGLÉS:

Español

Inglés

- | | |
|--------------------------|---------------|
| 1. Autonomía alimentaria | Food Autonomy |
| 2. Indígenas | Indigenous |
| 3. Decolonilidad | Decoloniality |
| 4. CBPR | CBPR |
| 5. Buen vivir | Good Living |

RESUMEN DEL CONTENIDO: (Máximo 250 palabras)

La Autonomía Alimentaria-AA es el derecho que tienen las comunidades de controlar su proceso alimentario: escogencia de terrenos, semillas nativas e insumos, formas de siembra, distribución, preparación y consumo de alimentos. Estas prácticas se han debilitado por la globalización de la industria alimentaria impuesta desde la modernidad, que genera insostenibilidad ambiental, dependencia a cadenas de mercado e inequidad con alto impacto en la salud de los pueblos indígenas. Objetivo: Construir colectivamente potencialidades para consolidar AA con base en tradiciones culturales y capacidad organizativa de los habitantes del Resguardo Indígena Nasa Huila. Método: Investigación participativa basada en comunidad con enfoque cualitativo-etnográfico desde una aproximación decolonial. Técnicas de recolección: observación participativa, entrevistas en profundidad y grupos de discusión mediados por el diálogo de saberes. Población: Resguardo Indígena Nasa Huila- Iquira. Resultados: Se construyeron potencialidades para la consolidación de AA desde diferentes frentes: Educativo: Mingas de pensamiento sobre alimentación propia a fin de afianzar vínculos con la madre tierra y reconfigurar minutas alimentarias autóctonas. Gobernabilidad: incentivar la producción de alimentos para el autoconsumo y establecer espacios comunitarios que fortalezcan la identidad Nasa (festividades). Espiritual: Ritualidad y rescate del valor simbólico de prácticas alimentarias tradicionales (tul, tulpa, minga, truque) y su importancia en la alimentación propia. Saberes ancestrales: Recuperar saberes y prácticas alimentarias, recetas tradicionales y fomentar su transmisión y uso al interior de la comunidad. Conclusión: La autonomía alimentaria se reconfigura como un movimiento social decolonial contra la dependencia a cadenas agroindustriales, para hacer frente a una problemática local y global: el debilitamiento de los sistemas alimentarios indígenas. Su análisis desde los planteamientos de la antropología alimentaria y la decolonialidad, permite el establecimiento de acciones locales para su fortalecimiento y contribuye al buen vivir de los pueblos indígenas.



ABSTRACT: (Máximo 250 palabras)

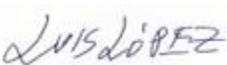
The Food Autonomy-FA is the right of communities to control their food process: choice of land, native seeds and inputs, ways of sowing, distribution, preparation and consumption of food. These practices have been weakened by the globalization of the food industry imposed since modernity, which generates environmental unsustainability, dependence on market chains and inequity with a high impact on the health of indigenous peoples. **Objective:** Collectively build potential to consolidate FA based on cultural traditions and organizational capacity of the inhabitants of the Nasa Huila Indigenous Reservation. **Method:** Community-based participatory research with a qualitative-ethnographic approach from a decolonial approach. Collection techniques: participatory observation, in-depth interviews and mediation groups through the dialogue of knowledge. Population: Indigenous Reservation Nasa Huila- Iqira. **Results:** Potentials for the consolidation of AA were built on different fronts: Educational: Meetings of thought about food, strengthening the bond between children and mother earth, preparing food minutes based on their own foods. Governance: territorial expansion, encourage the production of food for self-consumption, establish community spaces that revitalize food autonomy and Nasa identity (festivities). Spiritual: Rituality and rescue of the symbolic value of traditional food practices (tul, tulpa, minga, trueque) and its importance for self-nourishment with families. Ancestral knowledge: Recover knowledge and food practices, traditional recipes and promote their transmission and use within the community. **Conclusion:** Food autonomy is reconfigured as a decolonial social movement against dependence on agro-industrial chains, to face a local and global problem: the weakening of indigenous food systems. Its analysis from the approaches of food anthropology and decoloniality, allows the establishment of local actions to strengthen them and contribute to the good living of indigenous peoples.

APROBACION DE LA TESIS

Nombre Jurado: Dra. RENATA CAMPOS MOTTA

Firma: 

Nombre Jurado: Dr. LUIS ALIRIO LÓPEZ GIRALDO

Firma: 

Nombre Jurado: Dr. CARLOS BOLÍVAR BONILLA BAQUERO

Firma: 

Vigilada Mineducación

**CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DE POTENCIALIDADES PARA CONSOLIDAR
AUTONOMÍA ALIMENTARIA EN EL RESGUARDO INDÍGENA NASA HUILA-
IQUIRA.**

JUAN CAMILO CALDERÓN FARFÁN

UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

FACULTAD DE SALUD

DOCTORADO EN CIENCIAS DE LA SALUD

NEIVA

2021

**CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DE POTENCIALIDADES PARA CONSOLIDAR
AUTONOMÍA ALIMENTARIA EN EL RESGUARDO INDÍGENA NASA HUILA-
IQUIRA.**

JUAN CAMILO CALDERÓN FARFÁN

**Informe de Tesis para optar al título de
Doctor en Ciencias de la Salud**

Asesora

Dolly Arias Torres, Enf. MSc. PhD.

UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

FACULTAD DE SALUD

DOCTORADO EN CIENCIAS DE LA SALUD

NEIVA

2021

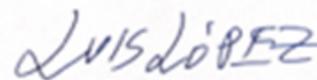
Nota de aceptación

Aprobada sin modificaciones.



Dra. RENATA CAMPOS MOTTA.

Firma del jurado



Dr. LUIS ALIRIO LÓPEZ GIRALDO

Firma del jurado



Dr. CARLOS BOLÍVAR BONILLA BAQUERO

Firma del jurado

Neiva, 27 de julio del 2021.

*A mi familia, especialmente a mi esposa
Yeymi, mi madre Aminta, mis hijos Eileen
Mariana y Juan Daniel, por
acompañarme incondicionalmente en este
viaje por la vida.*

Agradecimientos

A Dios, por bendecirme cada día y darme la oportunidad de vivir esta experiencia de vida personal y profesional.

Este trabajo de Tesis doctoral en Ciencias de la Salud realizada en la Universidad Surcolombiana es producto de aspiraciones, consejos y recomendaciones de muchas personas que aportaron para culminar este proyecto.

Agradecimiento infinitos a mi esposa Yeymi por su apoyo constante, palabras de aliento en los momentos difíciles y sacrificios asumidos en mis periodos de ausencia. A mi mami Aminta por confiar en mí y motivarme a superarme cada día. A mi hija Eileen Mariana por alegrarme cada día con su sonrisa. A mi hijo Juan Daniel, a quien esperamos llenos de amor e ilusión. A mis hermanos, sobrinos y familia por acompañarme incondicionalmente en este recorrido.

A mi Directora de tesis Dra. Dolly Arias Torres, toda mi admiración y agradecimientos por motivarme a asumir este reto desde el principio, acompañarme y orientarme para crecer como ser humano e investigador, a superar mis limitaciones, temores y a soñar con otros futuros posibles.

A la comunidad y líderes del Resguardo Indígena Nasa Huila, de forma especial a los Mayores Luz Nidia Fincué, Urias Cainas, autoridades tradicionales del Resguardo. A los sabedores ancestrales, especialmente a Simón Evelio Pacho. A la Institución Educativa Kwe Dsi'j especialmente a la Profesora Marly Mildred Ipia, Dellanira Sierra, David Ernesto Cuetetuco y a todo el cuerpo docente que participó del proyecto. Al programa de modalidad propia, especialmente al Taita Jhon Jairo Tunubalá, grupo de pedagogas, psicólogas y todo el equipo. Al Programa de Familias en acción del Resguardo en cabeza del Mayor Silvio Fredy Chindicué. A toda la comunidad por su desinteresada acogida, admirable sentido comunitario y confianza al compartir sus aspiraciones y sueños.

Al Dr. Luis Alberto Vargas Guadarrama y la Dra. Sarah Back-Geller Corona del Instituto de Investigaciones antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México y a la Prof. Dr. Renata Campos Motta del Instituto de Estudios Latinoamericanos de la Freie Universitat Berlín, por compartirme sus valiosos aportes a la ciencia en el campo de la alimentación y permitirme compartir mis reflexiones en sus círculos académicos en otras latitudes diferentes a Colombia.

Al cuerpo docente y administrativo del Doctorado en Ciencias de la Salud y la Facultad de Salud de la Universidad Surcolombiana, que con sus enseñanzas, gestiones y aportes hicieron posible llevar a feliz término este proyecto.

A mis amigos del Doctorado en Ciencias de la Salud, especialmente a Lina María Sánchez Piedrahita con quien iniciamos este sueño, gracias por compartir momentos de felicidad, angustia y amistad a lo largo de estos años.

A mis colegas Docentes del Departamento de Enfermería y especialmente al Grupo de Investigación Cuidar por apoyarme y respaldarme con mi carga académica en la Universidad durante estos años de estudio. A la Universidad Surcolombiana, por el apoyo brindado para la culminación de mis estudios de Doctorado y el desarrollo de este proyecto de Tesis.

A todos ustedes, mi mayor reconocimiento y gratitud.

CONTENIDO

RESUMEN	13
INTRODUCCIÓN	14
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	20
2. OBJETIVOS	30
2.1. Objetivo General	30
2.2. Objetivos Específicos	30
3. JUSTIFICACIÓN	31
4. MARCO TEÓRICO.....	33
4.1. Marco Conceptual	33
Autonomía alimentaria.....	33
Aportes de la Antropología alimentaria.....	39
4.2. Marco Epistemológico	42
Decolonialidad	42
Aproximaciones decoloniales al estudio de sistemas alimentarios.....	44
Buen vivir.....	46
4.3. Marco Contextual	48
Resguardo indígena Nasa Huila.....	48
5. MÉTODO	55
<i>Valoración comunitaria y definición del problema</i>	56
<i>Diseño de la investigación</i>	56
<i>Recolección de la información</i>	56
<i>Difusión de los resultados</i>	60
<i>Estrategias comunitarias para el fortalecimiento de la AA</i>	61
Criterios de rigor de la Investigación.....	61
Consideraciones Éticas	63
6. RESULTADOS.....	67
6.1. Alimentación Nasa: Entre lo impuesto y lo propio.	68

Producción: del alimento propio del tul al procesado y adquirido en tiendas	70
6.2. Autonomía alimentaria y buen vivir: Armonía física, espiritual, comunitaria y equilibrio con la madre tierra.....	87
6.3. Retos para la autonomía alimentaria: Educación, gobernabilidad, espiritualidad, comunalidad y saberes ancestrales.....	101
6.5.1. Construcción de recetario de preparaciones tradicionales del pueblo Nasa	114
6.5.2. Adecuación de minutas alimentarias de Modalidad propia y PAE.....	115
6.5.3. Revisión de contenidos curriculares en los cursos de proyectos productivos y economías propias de la I.E. Kwe Dsi'j.....	116
6.5.4. Muestra gastronómica de preparaciones Nasa	117
6.5.5. Mercado Nasa en el Resguardo	118
7. DISCUSIÓN	121
8. CONCLUSIONES	130
9. RECOMENDACIONES	132
10. LIMITACIONES Y FUTUROS ESTUDIOS	133
9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	134
ANEXOS	144

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Población por familias y personas del Resguardo indígena Nasa Huila. Iquira (H), Colombia. 2018.....	53
Tabla 2. Participantes de los grupos de discusión.....	57
Tabla 3. Participantes de las entrevistas.....	58
Tabla 4. Plantas aromáticas, medicinales y condimentarías.	154
Tabla 5. Alimentos cárnicos y avícolas.	155
Tabla 6. Alimentos tipo cereales, raíces tubérculos y plátanos.....	155
Tabla 7. Alimentos tipo frutales, verduras perennes y fungi.	156

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Desplazamiento territorial del Resguardo Indígena Nasa Huila de Cauca al Huila.	22
Figura 2. Resguardo indígena Huila- Rionegro. Municipio de Iquira.	23
Figura 3. Poblado de Huila (Páez) antes de la tragedia.....	49
Figura 4. Poblado de Huila después de la avalancha.	49
Figura 5. Población Nasa damnificada en Albergue ubicado en Institución Educativa. Municipio de La Plata- Huila, 1996.	50
Figura 6. Cambuches donde se alojaban los Nasa sobrevivientes del desastre. Cabildo de Novirao- Cauca.	51
Figura 7. Llegada a Río Negro, noviembre de 1994.	52
Figura 8. Nube de palabras de codificación abierta	59
Figura 9. Socialización de resultados en Asamblea Comunitaria. Polideportivo Resguardo Indígena Huila, 08 de febrero de 2020.....	60
Figura 10. Diálogo de saberes con coalición comunitaria. Resguardo Indígena Huila, 09 de febrero de 2020.....	61
Figura 11. Alimentación Nasa: Entre lo impuesto y lo propio.	69
Figura 12. Producción: del alimento propio del tul al procesado y adquirido en tiendas	70
Figura 13. Alimentos tradicionales. Resguardo Indígena Huila, 2013.	72
Figura 14. Cultivo de Café. Vereda Irlanda. Resguardo Indígena Huila, 2020.	73
Figura 15. Selección de buen café. Resguardo Indígena Nasa Llano Bucu, 17 de mayo de 2019. ..	75
Figura 16. Mujeres preparando terreno para el tul. Resguardo Indígena Nasa. 24 de abril de 2020. 75	
Figura 17. Tul Nasa en forma de espiral. Vereda Caloto. Resguardo Indígena Huila, 2020.....	76
Figura 18. Distribución de alimentos: De los trueques a la venta en mercados externos	79
Figura 19. Preparación de alimentos: de las preparaciones tradicionales al facilismo	80
Figura 20. Preparación de comida a cargo de mujeres en trabajadores. Resguardo Indígena Huila, 2020.	81
Figura 21. Mote tradicional. Resguardo Indígena Huila, 2020.....	82
Figura 22. Consumo de alimentos: del intercambio de saberes en las tulpas a las pantallas en los comedores	84
Figura 23. Tulpa Nasa. Institución educativa Kwe Dsi'j. Resguardo Indígena Huila.	85
Figura 24. Reunión de familias. Resguardo indígena Huila, 2013.	86
Figura 25. Autonomía alimentaria y buen vivir: Armonía física, espiritual, comunitaria y equilibrio con la madre tierra.	91
<i>Figura 26. Mujeres cocinando en contexto ritual. Ritual del Sek Buy (nacimiento del sol o nuevo año andino). Resguardo Indígena Llano Bucu. Junio de 2019.....</i>	<i>93</i>
Figura 27. Ritual del Cxhapux. Resguardo Indígena Nasa Huila. 25 de noviembre de 2020.....	94
Figura 28. Ofrenda de alimentos. Ritual del Cxhapux. Resguardo Indígena Nasa Huila. 25 de noviembre de 2020.....	95

Figura 29. Mujeres en tul. Resguardo Indígena Huila. Abril, 2020.....	96
Figura 30. Minga de trabajo del cuerpo del cabildo. Resguardo Indígena Nasa Huila, 01 de abril de 2020.	¡Error! Marcador no definido.
Figura 31. Apertura de Minga de pensamiento educativa para alternancia educativa por COVID-19. Institución Educativa Kwe Dsi´j. Resguardo Indígena Nasa Huila, 22 de enero de 2021.	97
Figura 32. Minga Suroccidente- CRIHU. Puente El Pescador – Hobo, Huila. 15 de octubre de 2020.	98
Figura 33. Ritual del Sek Buy. Resguardo Indígena Nasa Llano Boco. 20 de junio de 2019.....	99
Figura 34. Calendario tradicional a partir del camino del sol.	100
Entre las tradiciones alimentarias posibles de reconstruir, los participantes del estudio destacaron las siguientes: el intercambio de saberes sobre prácticas agrícolas y modos de vida Nasa en las tulpas, el fortalecimiento del tul, las mingas, el mano-cambio, el trueque y la recuperación de preparaciones Nasa, todas mediadas por prácticas espirituales como rituales, pagos y armonizaciones (<i>Ver Figura 35. Tradiciones alimentarias Nasa posibles de reconstruir</i>).....	101
Figura 36. Encuentro intergeneracional de saberes en tulpa. Inst. Educativa Kwe Dsi´j. Resguardo Indígena Nasa Huila, 12 de abril de 2021.	103
Figura 37. Tradiciones alimentarias Nasa posibles de reconstruir.	102
Figura 38. Potencialidades comunitarias para el fortalecimiento de la autonomía alimentaria.	107
Figura 39. Taller de recolección de recetas Nasa. Polideportivo Resguardo Indígena Huila, 16 de marzo de 2020.....	115
Figura 40. Revisión de currículos Institución educativa Kwe Dsi´j. Resguardo Indígena Huila, 17 de marzo de 2020.....	117
Figura 41. Muestra gastronómica Nasa. Resguardo Indígena Huila- Rionegro. Domingo 14 de junio de 2020.....	118
Figura 42. Mercado Nasa. Vereda Caloto. Resguardo Indígena Nasa Huila.	118
Figura 43. Diálogo de saberes con mayores del Resguardo y estudiantes del Resguardo Indígena Nasa Huila. 12 de abril de 2021.....	119

LISTA DE ANEXOS

Anexo A. Aval ético del Proyecto	145
Anexo B. Consentimiento libre, previo e informado comunitario.....	147
Anexo C. Consentimiento libre, previo e informado individual para la participación en investigación de salud.	150
Anexo D. Guiones de Entrevista individual y grupal.	153
Anexo E. Alimentos tradicionales del pueblo Nasa.....	154
Anexo F. Preparaciones tradicionales del pueblo Nasa.	157

RESUMEN

La Autonomía Alimentaria-AA es el derecho que tienen las comunidades de controlar su proceso alimentario: escogencia de terrenos, semillas nativas e insumos, formas de siembra, distribución, preparación y consumo de alimentos. Estas prácticas se han debilitado por la globalización de la industria alimentaria impuesta desde la modernidad, que genera insostenibilidad ambiental, dependencia a cadenas de mercado e inequidad con alto impacto en la salud de los pueblos indígenas. **Objetivo:** Construir colectivamente potencialidades para consolidar AA con base en tradiciones culturales y capacidad organizativa de los habitantes del Resguardo Indígena Nasa Huila. **Método:** Investigación participativa basada en comunidad con enfoque cualitativo-etnográfico desde una aproximación decolonial. Técnicas de recolección: observación participativa, entrevistas en profundidad y grupos de discusión mediados por el diálogo de saberes. Población: Resguardo Indígena Nasa Huila- Iquira. **Resultados:** Se construyeron potencialidades para la consolidación de AA desde diferentes frentes: Educativo: Mingas de pensamiento sobre alimentación propia a fin de afianzar vínculos con la madre tierra y reconfigurar minutas alimentarias autóctonas. Gobernabilidad: incentivar la producción de alimentos para el autoconsumo y establecer espacios comunitarios que fortalezcan la identidad Nasa (festividades). Espiritual: Ritualidad y rescate del valor simbólico de prácticas alimentarias tradicionales (tul, tulpa, minga, truque) y su importancia en la alimentación propia. Saberes ancestrales: Recuperar saberes y prácticas alimentarias, recetas tradicionales y fomentar su transmisión y uso al interior de la comunidad. **Conclusión:** La autonomía alimentaría se reconfigura como un movimiento social decolonial contra la dependencia a cadenas agroindustriales, para hacer frente a una problemática local y global: el debilitamiento de los sistemas alimentarios indígenas. Su análisis desde los planteamientos de la antropología alimentaria y la decolonialidad, permite el establecimiento de acciones locales para su fortalecimiento y contribuye al buen vivir de los pueblos indígenas.

Palabras claves: Autonomía alimentaria, indígenas, decolonialidad, CBPR, buen vivir.

ABSTRACT

The Food Autonomy-FA is the right of communities to control their food process: choice of land, native seeds and inputs, ways of sowing, distribution, preparation and consumption of food. These practices have been weakened by the globalization of the food industry imposed since modernity, which generates environmental unsustainability, dependence on market chains and inequity with a high impact on the health of indigenous peoples. **Objective:** Collectively build potential to consolidate FA based on cultural traditions and organizational capacity of the inhabitants of the Nasa Huila Indigenous Reservation. **Method:** Community-based participatory research with a qualitative-ethnographic approach from a decolonial approach. Collection techniques: participatory observation, in-depth interviews and mediation groups through the dialogue of knowledge. Population: Indigenous Reservation Nasa Huila- Iquira. **Results:** Potentials for the consolidation of AA were built on different fronts: Educational: Meetings of thought about food, strengthening the bond between children and mother earth, preparing food minutes based on their own foods. Governance: territorial expansion, encourage the production of food for self-consumption, establish community spaces that revitalize food autonomy and Nasa identity (festivities). Spiritual: Rituality and rescue of the symbolic value of traditional food practices (tul, tulpa, minga, trueque) and its importance for self-nourishment with families. Ancestral knowledge: Recover knowledge and food practices, traditional recipes and promote their transmission and use within the community. **Conclusion:** Food autonomy is reconfigured as a decolonial social movement against dependence on agro-industrial chains, to face a local and global problem: the weakening of indigenous food systems. Its analysis from the approaches of food anthropology and decoloniality, allows the establishment of local actions to strengthen them and contribute to the good living of indigenous peoples.

Keywords: Food autonomy, indigenous people, decoloniality, CBPR, good living.

INTRODUCCIÓN

El presente informe es producto de un recorrido iniciado en 2009, cuando era estudiante del Programa de Enfermería de la Universidad Surcolombiana-USCO. En ese año, junto a compañeros de Seminario de Investigación, nos acercamos, con el propósito de explorar posibles temáticas a investigar, al Consejo Regional Indígena del Huila- CRIHU, organización consolidada en el Huila, con mayor número de resguardos y cabildos filiales y destacada capacidad de lucha por la preservación sus usos y costumbres.

Con el anterior propósito, nos entrevistamos con directivos de la Regional y con la Mayora Luz Nidia Finscué Pete, entonces Auxiliar de Enfermería del Resguardo Nasa, quien sugirió el tema de la gestación y el posparto en su comunidad a fin de identificar posibles causas de muertes maternas, prioridad en el marco de la estrategia nacional y departamental orientada a reducir la mortalidad materna extrema en el año 2008.

Producto del acercamiento a las indígenas gestantes y en posparto, se identificaron tensiones culturales entre la atención en salud brindada a este grupo poblacional y el cuidado suministrado en la comunidad a partir de saberes y prácticas ancestrales, mismos que generaban resistencia frente a la asistencia a controles prenatales, el parto y el posparto institucional. Desde las voces y sentires de las gestantes y parteras Nasa, acompañadas con reflexiones académicas, se validaron y/o complementaron, con perspectiva científica, sus prácticas culturales y se adelantó un proceso de sensibilización intercultural del personal de salud del Hospital que atendía a esta población.

Dos años después, luego de cumplir mi servicio social obligatorio, me vinculé como Enfermero a la Institución Prestadora de Servicios de Salud Indígena- IPSI del CRIHU creada y habilitada en el Huila en el 2010. Entre los años 2011 a 2014, apoyé la consolidación de la IPSI CRIHU, que prestaba servicios de salud de baja complejidad con enfoque comunitario a población afiliada a la Asociación Indígena del Cauca-AIC EPS-I (Empresa promotora de salud indígena del Consejo Regional Indígena del Cauca).

Uno de los programas relevantes fue el proyecto de salud indígena, que incluía acciones de promoción de la salud y desarrollo de capacidades comunitarias autogestoras en salud con sabedores ancestrales, promotores de salud indígenas y coordinadores territoriales de salud. Tiempo después, empezó la implementación del modelo de atención intercultural, con programas de promoción de la salud y prevención de la enfermedad basados en prácticas tradicionales, concordantes con los momentos de vida definidos por ellos: despertar de la semilla (Primera infancia e infancia), semillas de identidad (adolescencia y juventud), Mujer generadora de vida (gestantes) y caminos de sabiduría (adultos mayores).

Durante la experiencia profesional en la IPSI conocí de primera mano las aspiraciones en materia de salud de los pueblos indígenas del Huila, enmarcadas en la conservación de sus saberes, prácticas y modos de vida tradicionales, rasgos identitarios dinámicos y variables según el contexto territorial de cada comunidad.

La apuesta por una IPSI propia generó resistencias con la institucionalidad e implicó esfuerzos importantes para su posicionamiento. Las Empresas Sociales del Estado-ESE y las Instituciones prestadoras de servicios de salud- IPS privadas percibían que la IPSI era una amenaza, sobre todo en materia de contratación y acceso a recursos de salud; con frecuencia se decía que la IPSI era una institución nueva e inexperta que debía ganar legitimidad y capacidad de respuesta. En este contexto, el reto era doble; por un lado, se debía responder con las metas y productos de las administradoras de recursos en salud (AIC EPSI, Secretarías de salud municipales y departamental) y, por otro lado, atender las necesidades en salud de las comunidades bajo mandatos políticos de las autoridades tradicionales con fundamento en principios de autonomía y gobernabilidad en salud.

Seguir las orientaciones de las autoridades indígenas se correspondió con una postura ética de la IPSI CRIHU; fue así como se amplió la cobertura en servicios de salud de baja complejidad en modalidad extramural (Brigadas de salud con Medicina general, odontología, higiene oral, farmacia, entre otros) y se facilitó la gestión de recursos de salud pública de entidades oficiales del orden municipal y departamental, encaminadas a fortalecer el trabajo en promoción de la salud comunitaria. Este proceso implicó el abordaje de dilemas y

tensiones entre el enfoque biomédico y el ancestral; los cuales se disminuyeron con el análisis y la comprensión de la interdependencia y complementariedad de éstos.

Durante el paso por la IPSI CRIHU realicé mis estudios de Maestría en Salud Pública y el proyecto de investigación titulado “*Perspectivas comunitarias de las condiciones socioculturales de la salud infantil del Resguardo Indígena Huila 2012-2014*”, mismo que se hizo desde la investigación participativa basada en comunidad, a partir de valoración comunitaria de problemas a intervenir en el Resguardo Indígena Nasa Huila. Para entonces, se priorizó el tema de salud infantil en atención a antecedentes de muertes infantiles en esta comunidad, que llamaron la atención de las autoridades sanitarias y locales.

El estudio permitió comprender la salud-enfermedad infantil como un proceso complejo determinado social y culturalmente. En los resultados se destacó el impacto negativo del desplazamiento territorial secundario a la avalancha del Río Páez en 1994 que llevó a la implementación de programas institucionales que alteraron las perspectivas comunitarias frente a la alimentación y la salud de los niños y niñas indígenas. Según los participantes, la enfermedad infantil estaba asociada a una transición desde la autonomía a la dependencia alimentaria, a la pérdida de espacios vitales para la pervivencia física y cultural del pueblo Nasa como el tul (huerta familiar) y la tulpa (fogón tradicional elaborado en las viviendas Nasa con tres piedras), al debilitamiento en la transmisión de saberes ancestrales hacia las nuevas generaciones y a las tensiones permanentes entre la medicina tradicional y la atención desde el modelo biomédico.

Durante el desarrollo de este proyecto se generó confianza en la comunidad, hecho que facilitó la introducción de ajustes a los Programas de la IPSI CRIHU, lo cual redundó en el bienestar de la comunidad Nasa.

En 2018, en calidad de docente de la Universidad Surcolombiana, regresé al Resguardo indígena Huila con la motivación de trabajar el tema de autonomía alimentaria, categoría emergente en el estudio de salud infantil, que resultaba trascendental para los planes de pervivencia indígena. En esta oportunidad, la aprobación para el desarrollo del proyecto la otorgó el Cabildo Indígena y su Asamblea Comunitaria, con dos condiciones: que el proyecto

se desarrollara en todo el Resguardo y que se incluyera un componente demostrativo y de transformación social.

Se empezó con una exploración acerca de los “*Significados y condiciones necesarias para el desarrollo de autonomía alimentaria*” y “*Prácticas tradicionales de autonomía alimentaria del pueblo Nasa*”, propuestas de trabajo de grado del programa de Enfermería con las que se inició la comprensión de autonomía alimentaria como movimiento de resistencia frente a los sistemas comerciales agroalimentarios, cualidad que valora los insumos, saberes y prácticas tradicionales para la producción y distribución de alimentos destinados al autoconsumo de familias indígenas. Entre las prácticas a revitalizar se identificaron la minga, el trueque, el tul, el mano-cambio y los calendarios tradicionales, entre otros.

Entre 2019 y 2020, se desarrolló el proyecto “*Construcción colectiva de potencialidades para consolidar autonomía alimentaria en el Resguardo Indígena Nasa Huila- Iquira*, a partir del diálogo de saberes, destacándose la conformación de una coalición comunitaria muy dinámica, integrada por las estructuras organizativas, instituciones y programas del Resguardo: Cabildo indígena, Institución educativa Kwe Dsi’j, Modalidad propia del ICBF, Enlace indígena de familias en acción, Programa de alimentación escolar, Promotores de la IPSI CRIHU, así como comuneros del resguardo.

Se acordó abordar este tema en un contexto caracterizado por procesos de producción y distribución de alimentos a gran escala impuestos por industrias y agencias transnacionales que privilegian los monocultivos, el uso de semillas transgénicas, abonos químicos, créditos y asistencia técnica condicionada, características contrarias a la cosmovisión indígena, basada en la solidaridad, reciprocidad, diversidad y sostenibilidad.

En el planteamiento del problema, la justificación, los objetivos, el marco teórico, el método y los resultados del proyecto, capítulos que siguen, se detalla información alusiva a tópicos específicos del tema de estudio.

En resultados, se desarrollan las categorías centrales obtenidas, mismas que se constituyen en el principal aporte de esta tesis, a saber: “Alimentación Nasa: entre lo impuesto y lo

propio”; “Autonomía alimentaria y buen vivir: Armonía física, espiritual, comunitaria y equilibrio con la madre tierra”; y “Retos para consolidar la autonomía alimentaria: Educación, gobernabilidad, espiritualidad, comunalidad y saberes ancestrales”. Esta sección se termina con la descripción de las acciones comunitarias priorizadas para el corto plazo. Se espera su continuidad, en el entendido que la investigación en alimentación y salud indígena ha de ser un proceso cíclico, continuo, de valoración, comprensión e intervención de problemas desde el desarrollo de capacidades locales, mismas que posibilitan la oportunidad de proyectar propuestas a mediano y largo plazo para generar verdaderos procesos de transformación social.

En coherencia con lo expuesto en el párrafo precedente, y seguros de salir favorecidos, se preparó y presentó, a la Convocatoria nacional de desarrollo de capacidades regionales de investigación en salud No. 896 del Ministerio de Ciencia Tecnología e Innovación de Colombia, en alianza nacional entre el Resguardo Indígena Nasa Huila y los Grupos de Investigación Cuidar- Cat. A de la Universidad Surcolombiana), Salud Mental- Cat. A1 de la Universidad de Antioquia y el Observatorio de Salud Pública- Cat. A1 de la Universidad CES de Medellín, la propuesta *“Fortalecimiento de la autonomía alimentaria para el mejoramiento de la situación nutricional y el buen vivir de las gestantes, lactantes y menores de 5 años del Resguardo Indígena Nasa Páez Huila, 2022-2024”*.

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En su *Invencción de la naturaleza*, Andrea Wulf relata que Thomas Jefferson y Alexander Von Humboldt avizoraban, en sus conversaciones de 1804, que los cultivos comercializables y la minería podían supeditar a los países a las fluctuaciones de los precios en los mercados internacionales (Wulf, 2016). Los monocultivos a gran escala que se han ido imponiendo en el planeta desde el siglo XIX han terminado por darles la razón, pues la ingente industria de alimentos, ha tenido un muy alto impacto en la biodiversidad y en las culturas de los pueblos originarios.

En la biodiversidad, al reducir la variedad de cosechas para concentrarse solo en las más rentables y para las que se utilizaron agroquímicos difundidos masivamente por la Revolución Verde, durante los años sesenta del siglo XX, y los cultivos transgénicos, desde los noventa, con el supuesto propósito de evitar el hambre. Sin embargo, hoy se ven hambrunas en todos los continentes y, al mismo tiempo, el desperdicio de la mitad de alimentos que se producen (Caparrós, 2014).

Pero más que los países, estos impactos los han sufrido las culturas indígenas porque llevó a las nuevas generaciones a consumir alimentos que rompían con sus dietas tradicionales, los enfrentaban a sus mayores, y a la vez les generaron desnutrición. Por tanto, esta tesis la aborda en el caso de los indígenas Nasa que fueron relocalizados de urgencia por el gobierno colombiano del departamento del Cauca al Huila, en 1994, y explora alternativas a la misma en la construcción de autonomía alimentaria –AA-(Arango Marín, 2005).

El pueblo Nasa es mayoritario entre los grupos indígenas del Cauca y ha sido constante en luchar por su autonomía, cultura y territorio. Entre esas luchas se destacan las acciones de resistencia que libraron contra la invasión española desde 1632 –orientadas por Juan Tama de la Estrella, según su propia historia- (Rappaport, 2000). Ellas los llevaron a mantener los derechos de habitar en sus territorios y de gobernarse a sí mismos, porque ellos eran

anteriores a la violenta llegada de los españoles y a su rey, como lo sostuvieron los caciques Quilo y Tama en el siglo XVIII.

Con esta perspectiva luchó el descendiente Nasa, Quintín Lame, desde la primera década del siglo XX hasta mediados de los sesenta, para evidenciar a su vez que sus derechos eran también anteriores al *Código Civil Colombiano*. Esta fue la memoria que compartió en haciendas de Popayán, el oriente del Cauca, el Huila y que, además, lo llevó a Ortega-Tolima, en su empeño de unir y mantener como indígena el territorio de Ortega-Chaparral (Lemaitre Ripoll, 2013). En buena medida, esta memoria aportó a la constitución del *Consejo Regional Indígena del Cauca* –CRIC-, en 1971, al auge del movimiento indígena colombiano que en 1982 creó la *Organización Nacional Indígena de Colombia* –ONIC-, y a la marcha por la vida que hicieron los Nasa desde Popayán a Bogotá en 2008.

Los Nasa mantienen su vínculo con la tierra con base en formas ancestrales de producción guiadas por calendarios tradicionales. Este lazo se ha venido tejiendo en los pueblos originarios andinos, desde antes de la invasión española, mediante la *minga* y *el cambio de mano* que son formas solidarias para labrar la tierra, y donde el *trueque* contribuye a que la economía local garantice el aprovisionamiento de alimentos para las familias en todas las épocas del año.

Además de suplir las necesidades alimentarias, estas actividades aportan lo necesario para la vida material, espiritual y para el manejo del territorio/naturaleza, como lo expresa su plan de vida al orientarse hacia la valorización y el respeto por los usos y costumbres de la cultura propia como eje central de supervivencia.

Los Nasa del Resguardo Huila, del municipio Páez en el Cauca, eran vecinos de las localidades de Planadas-Tolima; Toribío, San José, Vitoncó, Tálaga y Tóez-Cauca, y que – como lo indican sus nombres- conservaban sus denominaciones ancestrales. Salvo la topográfica de Planadas y la católica de San José que, a su vez, indican la presencia de colonos y de misiones religiosas en estos territorios (Ver MAPA 1).

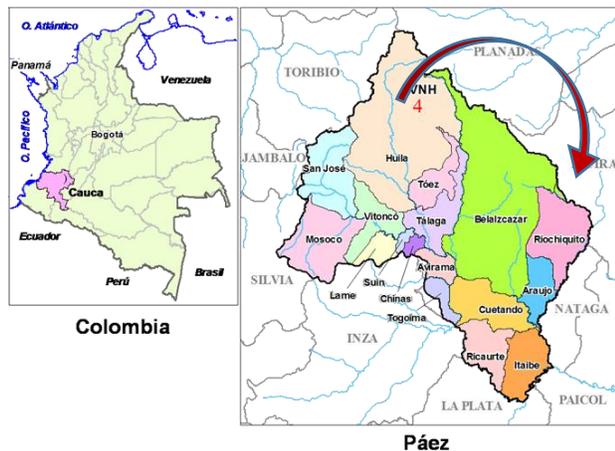


Figura 1. Desplazamiento territorial del Resguardo Indígena Nasa Huila de Cauca al Huila.

Los Nasa relocalizados sufrieron debido al terremoto de 6,4 grados en la escala de Richter el 6 de junio de 1994, que produjo una serie de deslizamientos a lo largo de las cuencas de los ríos Páez, Moras y San Vicente y generó “una avalancha que ocasionó daños a unas 40.000 hectáreas, la muerte de cerca de 1.100 personas, y el desplazamiento de 1.600 familias por la inestabilidad de los terrenos”(López Silva, 2012). Al mismo tiempo padecieron otra pérdida que, en principio, afectó su organización: la totalidad de las autoridades del Resguardo Huila, desaparecieron en la avalancha (Wilches- Chaux, 1995).

En el curso de la reubicación dirigida por la *Corporación Nasa Kiwe –CNK-*, los sobrevivientes del Resguardo fueron trasladados a albergues en zonas urbanas aledañas al desastre. En el Municipio de La Plata-Huila, se registraron atenciones a cerca de 2182 personas. Algunas declaraciones recogidas por la CNK registran el proceso traumático de adaptación asociado al desplazamiento, dada la dispersión y pérdida de familiares o amigos y la instalación en la mayoría de casos en escuelas urbanas, pasando de un medio rural y frío a uno urbano y caliente.

Los Nasa del Resguardo Huila fueron reubicados en la inspección de Rionegro de Íquira-Huila, en la margen oriental de la Cordillera Central. Allí advirtieron que los habitantes de la zona se encontraban inmersos en problemáticas relacionadas con la cantidad de dinero que circulaba entre ellos por cultivar amapola para producir látex y venderlo a los narcotraficantes que lo convertían en heroína. Ellos vivían lo que se conoce como el mundo *traqueto*:

consumo descontrolado de bebidas alcohólicas, uso generalizado de armas de fuego, proliferación de actividades delictivas, aumento de conflictos familiares y vecinales, entre otros. Estas prácticas llevaron a los habitantes a aceptar la presencia de los guerrilleros de las FARC como una alternativa válida para recuperar el orden y la armonía perdida, y en consecuencia este grupo armado comenzó a establecer un control en la zona (López Silva, 2012).

Pese a todos estos elementos en contra, los Nasa empezaron por construir un territorio propio en lo social y cultural, para enfrentar la animadversión de los mestizos por sus prejuicios frente a la presencia indígena. Según el *Censo del Resguardo indígena Nasa Huila* de 2018, hoy llegan a 569 familias y 2.248 comuneros ubicados en un territorio de 2.103 hectáreas con predios en Iquira, Nátaga y Tesalia-Huila y Páez-Cauca, organizados en veredas, como se ve en el MAPA 2.

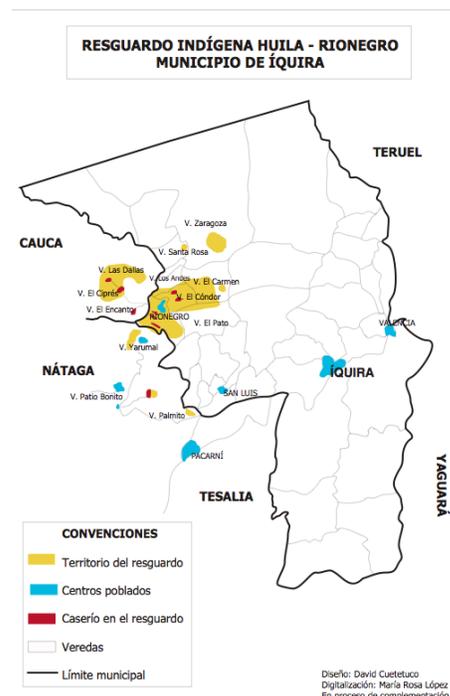


Figura 2. Resguardo indígena Huila- Rionegro. Municipio de Iquira.

A la vez, crearon una institución educativa indígena en preescolar, primaria y secundaria que acogió a más de medio millar de indígenas y mestizos, que ha ido ganando prestigio. Por otra parte, consiguieron que las FARC no ingresaran a su territorio. Estos esfuerzos se han basado en la larga consolidación de su memoria como lo demuestra el trabajo de María Rosa Helena del Pilar López Silva que se ha venido citando.

Con todo, el Resguardo indígena Nasa Huila tiene antecedentes de alto riesgo en salud debido a la transición progresiva de la comunidad de la autonomía a la dependencia alimentaria, tal como lo exponen las siguientes declaraciones (Calderón Farfán & Cristancho Marulanda, 2014):

La alimentación era de las propias manos, la cultivábamos, la cosechábamos y la consumíamos; pero ahorita no hacemos eso. Ahora esperamos que otros cosechen, para nosotros comer; pero ahí ya viene con químicos y, de verdad, eso afecta al ser humano, nos ha afectado ahorita (Autoridad tradicional Resguardo Indígena Nasa Huila, 2013).

Sinceramente se nos está olvidando la parte cultural. Hoy consumimos una alimentación a la ligera y no sabemos si es buena o mala y si es frío o caliente, si es dañino o es benéfico. Porque el comercio nos coloca la mercancía con el fin de venderla; pero, si nosotros pudiéramos pensar en lo que es más cultural, en lo que estamos cultivando en el tul, sería diferente. Estamos en contraposición a eso. Nosotros, hoy en día no somos estructurales, somos una sociedad dada al consumismo. (Exgobernador Resguardo Indígena Nasa Huila, 2013).

En consecuencia, los sistemas tradicionales de cultivo como el *tul*, destinado al consumo propio de la familia, fueron reemplazados por prácticas como el monocultivo de café, la introducción de agroquímicos y semillas mejoradas para cumplir con las exigencias del mercado, como lo relatan otros estudios sobre la alimentación de etnias en el mundo rural (Albán Achinte, 2015). En este proceso han influido programas de alimentación externos a

la comunidad, el aumento de tiendas y comercio de productos foráneos al interior de la comunidad.

Esto se puede advertir en el hecho de que los jóvenes Nasa consumen más la comida industrial y ultra procesada que sus comidas tradicionales, debido en buena parte a que sus mayores deben emplearse en los monocultivos del café y, por tanto, no tienen mucho espacio para cultivar sus productos tradicionales.

Con base en lo antes expuesto, esta problemática se enmarca en una dimensión mayor que el ámbito local, pues es producto de las presiones ejercidas por la globalización económica. Por consiguiente, este es un problema estructural que debe ser analizado desde el campo de la salud. Hacerlo implica abordar los impactos de la globalización en la salud de las poblaciones indígenas, incluso desde su determinación social. En especial, a partir de la tensión existente entre las nociones de seguridad alimentaria y nutricional –SAN- y la Autonomía Alimentaria –AA-.

La SAN hace referencia a *la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa* (Gobierno Nacional. República de Colombia, 2013). Esta noción centra la alimentación desde una perspectiva individual reducida a la capacidad económica para acceder a una alimentación suficiente. Desde la SAN, se han dictado acuerdos internacionales de comercialización de alimentos, en coherencia a directrices políticas macroeconómicas de orden internacional.

En contraste a la SAN, la AA es un concepto que emerge del movimiento indígena, referido a reproducir la cultura en un territorio heredado y manejado colectivamente y entendido como el derecho que le asiste a cada comunidad, pueblo o colectivo humano, integrante de una nación, a controlar autónomamente su propio proceso alimentario según sus tradiciones, usos, costumbres, necesidades y perspectivas estratégicas, y en armonía con los demás grupos

humanos, el ambiente y las generaciones venideras (Morales Gonzalez, 2013). Este proceso pasa por la decisión de las comunidades sobre su producción agraria y alimentaria y se constituye en una tendencia práctica y política de resistencia en contextos locales que surge ante las directrices de políticas internacionales derivadas del concepto de seguridad alimentaria propuestas, en 2013, por la *FAO* y *el Departamento para la Prosperidad Social*.

Al respecto, el *Observatorio del Derecho de Alimentación para América Latina y el Caribe* plantea que la autonomía alimentaria es *la capacidad de los productores de decidir los sistemas de producción (comercial o de autoconsumo), el tipo de insumos (químicos u orgánicos) y de semillas utilizadas (nativas, híbridas comerciales o transgénicas)* (Gómez, E, 2010). En la práctica, la AA incluye aspectos como el control del ciclo alimentario (tierra, agua, semillas, insumos, comercialización), el respeto por las costumbres alimentarias, el máximo autoconsumo alimentario y nutricional de las familias y comunidad, la aplicación de agriculturas en armonía con los ecosistemas, la conservación y reproducción de la cultura autóctona y la organización social (Pirachicán, 2015).

Arias Ortiz refiere que, *en América Latina, los conceptos de soberanía y autonomías alimentarias, lo mismo que el derecho a la alimentación han tenido poca presencia en los marcos normativos que soportan las políticas sobre alimentación, limitando su alcance a meros programas de asistencia alimentaria, sin enfrentar realmente las causas del hambre* (Ortiz & Enrique, 2012). Sin embargo, existe la tendencia de que estos conceptos ganen espacio en el debate político y en la formulación de políticas dirigidas a la reducción del hambre y la pobreza.

Las industrias macroeconómicas que defienden los procesos de industrialización global de alimentos son actores de la problemática alimentaria en los territorios indígenas. Éstas han masificado la implantación de monocultivos, que tiene sus inicios desde la revolución industrial y lo pusieron en evidencia los ya citados Alexander Von Humboldt y Thomas Jefferson.

Esta tendencia económica la expuso el modelo neoliberal de políticas comerciales y agrarias al sustentar su modelo agroexportador en el *Consenso de Washington* e impulsarlo por medio de grupos multilaterales como la *Organización Mundial del Comercio* (OMC), el *Fondo Monetario Internacional* (FMI) y el *Banco Mundial* (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura-FAO & Social-DPS, 2015). Se muestra claramente un predominio de las interpretaciones desde la economía y la preocupación por los efectos de la globalización económica (López-Giraldo & Franco-Giraldo, 2015).

Como consecuencia de esta política global se ha puesto en riesgo la conservación de semillas y la continuidad de sistemas agrícolas tradicionales, procesos documentados como la *Revolución verde* desde 1960, momento en el cual se intensificó la producción agrícola empleando semillas modificadas, pesticidas y sistemas de irrigación (Chaifetz & Jagger, 2014).

La revolución verde se caracteriza porque los agricultores son presionados para utilizar semillas mejoradas, promovidas por grandes empresas del sector agroindustrial como *Monsanto* (Holt-Gimenez & Patel, 2009). Estas empresas han llegado, de manera perversa, a registrar como patentes especies nativas y preparados, utilizados milenariamente por los pueblos indígenas, como por ejemplo la ayahuasca (conocida como yagé). Esto quiere decir que corporaciones se apoderan de plantas que han sido utilizadas históricamente por las comunidades indígenas, con el fin de restringir su uso después de patentarlas.

Algunas pruebas de la implantación de estas directrices en el nivel nacional han sido el *Tratado de Libre Comercio* (TLC) con Estados Unidos de América firmado en 2011, que acogió el convenio UPOV de 1991 para prohibir el uso de semillas nativas en cultivos con fines comerciales y obligó a sembrar solo semillas certificadas (patentadas). A su vez, la *Resolución 970 del ICA* de 2010, estableció una regulación que prohíbe plantar semillas obtenidas de la cosecha anterior si provienen de una variedad de “semilla certificada”. Ante un incumplimiento de la norma, el ICA puede destruir la cosecha e imponer importantes sanciones económicas (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la

Agricultura-FAO & Social-DPS, 2015). De esta forma, el modelo agroexportador pretende destruir la alimentación de las poblaciones indígenas que tradicionalmente basan sus sistemas alimentarios en prácticas autonómicas.

En suma, el problema a investigar en esta tesis es **el debilitamiento de la autonomía alimentaria de las comunidades indígenas y la búsqueda de alternativas para fortalecerla**, toda vez que la política en curso se traduce en pérdida de la identidad cultural, ruptura del tejido y dinámica social. Así lo ha señalado Adolfo Albán Achinte en su libro *Sabor, poder y saber- Comida y tiempo en los valles afroandinos del Patía y Chota-Mira* (2015), en el que alude a cómo, en contextos de recuperación del desastre y de modificación de sus prácticas alimentarias y dietas, se advierte la ruptura intergeneracional entre población adulta y anciana y la más joven que aspira a trabajar en jornales fuera de la comunidad o en ciudades.

Lo dicho, desestimula la producción y consumo de alimentos nativos, pues el incremento del monocultivo de café (mayoritariamente a cargo de los hombres) en las tierras del Resguardo, se contrasta con una disminución de los tules (o huertas caseras) diversificadas (a cargo de las mujeres) para garantizar la alimentación de la familia. Esta situación pone en riesgo la sustentabilidad ambiental, principalmente por la pérdida de especies nativas para alimentar las comunidades y la sobrecarga química de los territorios para mantener su máxima producción conforme al modelo capitalista (Holt-Gimenez & Patel, 2009)(Grey & Patel, 2015).

La situación antes referida, se agrava con la dependencia alimentaria de los jóvenes de los pueblos originarios a cadenas industriales de alimentos, como se manifiesta en el aumento de tiendas comerciales al interior del Resguardo a cargo de comuneros indígenas, lo cual afecta su salud (Carey, 2009), y acentúa aún más la inequidad en salud de estos pueblos minoritarios (Aoki, Peters, Platero, & Headrick, 2017).

Otra consecuencia de esta política global son los problemas nutricionales que afectan a la población menor de 5 años, como en el caso del Resguardo indígena Nasa Huila, que se expresa en las tasas de desnutrición crónica superiores a las del Municipio de Iquira y el Departamento del Huila. La situación de desnutrición en territorios indígenas resulta constante según lo documentan otros estudios (García Barreto, Moreira Cardoso, & Coimbra Jr, 2014) (Coimbra E. A., 2014) (Morán Tello, Alayo Miranda, & Rojas Espinoza, 2006) (Morán Anticona, Orellana Gavidia, & Morán Tello, 2008) (Ramos, Rojas Córdova, Espinoza Cano, & Morán Tello., 2002).

Frente a este panorama, hoy toman fuerza **las iniciativas de resistencia locales** mediante procesos comunitarios dirigidos al resurgimiento de antiguas técnicas de cultivos y productos autóctonos, como son cultivos ecológicos y orgánicos, recuperación de semillas y variedades nativas, la resignificación del papel de la mujer en los procesos alimentarios autonómicos para que compartan sus saberes como el tul (huerta familiar) y la tulpa (fogón) a las nuevas generaciones.

Estas son las alternativas que proponen los pueblos indígenas al Estado para asumir formas de trabajo con participación intercultural entre comunidades locales e institucionales con el propósito de que orienten el diseño y desarrollo de Programas locales y contrarresten los efectos de las políticas institucionales externas.

En conclusión, de lo expuesto y teniendo en cuenta que la Constitución de 1991 asume que el Estado protege la diversidad étnica y cultural de la Nación colombiana, surge el siguiente interrogante: *¿Cuáles son las tradiciones culturales y la capacidad organizativa del Resguardo indígena Nasa Huila que permita construir potencialidades para consolidar su autonomía alimentaria y enfrentar la dependencia alimentaria desarrollada por la globalización hegemónica?*

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo General

Construir colectivamente potencialidades para consolidar la autonomía alimentaria con base en las tradiciones culturales y la capacidad organizativa de los habitantes del Resguardo Indígena Nasa Huila.

2.2. Objetivos Específicos

- Establecer con los habitantes del Resguardo indígena Nasa Huila su estado actual de alimentación y en qué medida contradice sus tradiciones culturales.
- Describir con los habitantes del Resguardo indígena Nasa Huila- Rionegro la relación entre su salud y la autonomía alimentaria.
- Formular con los habitantes del Resguardo indígena Nasa Huila- Rionegro las prácticas alimentarias posibles de reconstruir en la actualidad y las potencialidades de autonomía alimentaria para la conservación de sus tradiciones culturales y su salud.

3. JUSTIFICACIÓN

Los aportes de nuevo conocimiento generado por este proyecto están relacionados con la consolidación de autonomía alimentaria desde la cosmovisión del pueblo indígena Nasa y su relación con la salud. Con este enfoque se busca revalorar la sabiduría ancestral, proceso que cobra vigencia a la luz de perspectivas epistemológicas alternativas a la hegemónica, que fortalecen procesos de identidad y autogobierno.

El estudio responde a normas orientadas a la protección de los derechos de los pueblos indígenas, entre ellas: el *Convenio de la OIT No. 169* de 1989, la *Constitución Política de Colombia de 1991*, la *Ley 21* de 1991 y la *Declaración de Naciones Unidas* del 2007. De igual forma el *Decreto 1953* de 2014 que crea el régimen especial para la administración de sistemas propios en los territorios indígenas y la *Circular 011* del 05 de marzo de 2018, que recomienda realizar procesos de investigación participativa dirigidos a identificar acciones para el cuidado y protección de la salud, considerando el saber ancestral y biomédico o alopático.

En el contexto local, es un estudio novedoso direccionado a la comprensión de la cosmovisión y aspiraciones de las comunidades indígenas frente a la alimentación como proceso socio-histórico y cultural. En ese sentido, la cultura se convierte en pilar de innovación, propuesto a partir de lo propio, antes que dar respuestas foráneas.

La importancia de esta investigación radica en que la alimentación es tema de interés para las comunidades indígenas, dada la transversalidad en sus planes de vida para su pervivencia y su salud. Adicionalmente, el proyecto responde a directrices políticas enmarcadas en el desarrollo rural integral de los Acuerdos de Paz de La Habana (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura-FAO & Social-DPS, 2015) y es coherente con la agenda internacional definida en los Objetivos del Desarrollo Sostenible 2015-2030, el Plan Decenal de Salud Pública 2012- 2021, la Política Nacional y Regional de seguridad

alimentaria y nutricional, la Declaración universal de los derechos humanos, el Pacto internacional de los derechos económicos, sociales y culturales, y cumbres y conferencias mundiales sobre alimentación.

El estudio fue viable porque no se manipularon variables que pusieran en riesgo la integridad de los participantes del estudio y los investigadores tienen experiencia en trabajos con comunidades indígenas de la región. Se contó con aval de la *Asociación de Autoridades Tradicionales Indígenas del Consejo Regional indígena del Huila- CRIHU* y la *Asamblea Comunitaria del Resguardo indígena Nasa Huila*.

A partir de los hallazgos se avanzó hacia la formulación de acciones desde los entornos comunitarios, hecho con el que se reafirmó el derecho a la autodeterminación de los pueblos. De igual forma, se contribuyó al posicionamiento del Sistema indígena de Salud Propio e intercultural- SISPI en la región.

4. MARCO TEÓRICO

El soporte teórico de esta tesis contiene los marcos conceptual, epistemológico y contextual, cuyos ejes centrales y orientadoras se desarrollan a continuación:

4.1. Marco Conceptual

Autonomía alimentaria

Un primer concepto a desarrollar es el de **Autonomía alimentaria**, utilizado por primera vez en Costa Rica en 1988 y 1989, donde se demandó autosuficiencia alimentaria, en rechazo a importaciones de alimentos y control nacional de las exportaciones; varios líderes de esta iniciativa, participaron posteriormente en la fundación de *Vía Campesina* que adoptó la Soberanía alimentaria como bandera de lucha, invisibilizando la AA (Edelman, 2014).

Mantilla retomó el concepto de AA y lo explica como la autonomía de los pueblos y las comunidades en la satisfacción de su derecho a alimentarse, la cual debe pasar necesariamente por la decisión de las comunidades sobre su producción agraria y alimentaria (Mantilla, 2004).

La potencialidad de este concepto, radica en la sincronía con las demandas de autonomía y auto- gobierno comunitario, como parte de la lucha del movimiento indígena, definiéndola como control integral del ciclo alimentario desde la producción y reproducción de las semillas, la disponibilidad de tierras y control del agua y territorio. También hace referencia a la construcción de un mundo rural en el cual cada familia y cada comunidad local consume en prioridad y mayoría lo que produce; en donde el proceso de transformación y comercialización no es jerárquico ni centralizado. Como punto común de las definiciones se

resalta el papel de la cultura y reproducción a través del respeto a los procesos alimentarios locales (Gomez, 2010)(Millan, 2007)(Perret & Zúñiga Vega, 2011).

Singh y cols. retoman el concepto, para fijar la atención en las cualidades de los alimentos locales y las redes locales que pueden facilitar la conectividad entre la producción local de alimentos y el consumo (Singh, Singh, Dahiya, van Boekel, & Ruivenkamp, 2017). También aboga por las habilidades de las comunidades locales para controlar su propia producción de alimentos, satisfacer sus necesidades económicas, ambientales y socioculturales a medida que los identifican y buscan realizar sistemas alimentarios autónomos, basados en la equidad, la justicia social y la sostenibilidad ecológica.

Con lo expuesto, la autonomía alimentaria implica la **capacidad de tomar decisiones** (Singh et al., 2017) sobre la producción de alimentos relacionada con el sentido de bienestar, dignidad e identidad de la gente local. **Capacidad de usar recursos**, especialmente tierra, agua y semillas, desde la perspectiva de desarrollo de las personas, lo cual requiere **participación de los pueblos locales en los procesos de toma de decisiones** respecto al nivel de producción, procesamiento y consumo de alimentos; implica que las personas puedan **controlar la idoneidad de su producción de alimentos** (invocando un sentido social, económico e idoneidad cultural). La autonomía también se caracteriza por las **relaciones específicas establecidas con los mercados**.

Una de las exploraciones más completas de AA, es la propuesta por Mórales que la define como derecho que le asiste a cada comunidad, pueblo o colectivo humano, integrante de una nación, a controlar autónomamente su propio proceso alimentario según sus tradiciones, usos, costumbres, necesidades y perspectivas estratégicas, y en armonía con los demás grupos humanos, el ambiente y las generaciones venideras (Morales Gonzalez, 2013).

La definición anterior, guarda coherencia con las declaraciones dadas por el *Observatorio del Derecho de Alimentación para América Latina y el Caribe* que explica la AA en términos de capacidad de los productores de decidir los sistemas de producción (comercial o de

autoconsumo), el tipo de insumos (químicos u orgánicos) y el tipo de semillas utilizadas (nativas, híbridas comerciales o transgénicas) (Gomez, 2010).

Pirachicán ubica a la autonomía alimentaria como una reivindicación práctica de la soberanía alimentaria, destaca que es un concepto limitado y restringido a autores pertenecientes a organizaciones sociales (Pirachicán, 2015). Él considera que la academia está en deuda de un análisis crítico de su desarrollo, pertinencia y utilidad, además de aportar a su mejora y evolución. Mantilla refiere que la AA es una alternativa a la SA y SbA (Mantilla, 2004).

Respecto a la **Seguridad alimentaria**, la *Declaración de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación* propuso la elaboración de directrices voluntarias para apoyar y dirigir acciones de los estados miembros, encaminadas a la realización progresiva del derecho a una alimentación adecuada en el contexto de la seguridad alimentaria nacional (FAO, 2002). Desde entonces, la Seguridad Alimentaria- SA ha seguido básicamente cuatro etapas superpuestas (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura-FAO & Social-DPS, 2015):

La primera, desde 1974, correspondió a una SA Nacional, centrada en la producción y disponibilidad de suministros alimentarios suficientes a la escala de un país. La segunda, desde principios de los 80, se enmarcó en una SA Familiar, enfocada en el acceso tanto económico como físico a los alimentos por parte de las familias pobres, idea a la que contribuyó decisivamente la teoría de las titularidades de Amartya Sen.

En la tercera etapa, subsisten elementos de las dos anteriores, complementada con nuevos enfoques explicativos, que permiten un abordaje más integral y complejo del fenómeno, como el análisis de los determinantes económicos entre los que se encuentran el ingreso, conocimientos e información, el valor cultural de los alimentos, la salud y su relación con la nutrición, la SA y los derechos legales. La cuarta, reconoce lo nutricional y sus factores condicionantes, actuando de manera simultánea la inocuidad de los alimentos y se reafirma la SA como un derecho humano, definiéndose como *Seguridad Alimentaria y Nutricional*

(Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura-FAO & Social-DPS, 2015).

Para el Estado colombiano, la Seguridad Alimentaria y Nutricional- SAN es *la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa.*(Gobierno Nacional. República de Colombia, 2013).

Respecto al anterior concepto, Del Castillo et al. plantean que la SAN se queda corta en su alcance, pues reduce el problema alimentario a sus consecuencias biológicas, tratándolo de manera fragmentada y deficiente, y aislándolo de los problemas y los determinantes estructurales que conllevan a las poblaciones a padecer de inseguridad alimentaria y nutricional (Del Castillo, 2010; Del Castillo & Valoyes Bejarano, 2016).

En síntesis, la SA tiene implicaciones importantes en el proceso alimentario de pueblos indígenas, dada su centralidad en la capacidad económica de las personas para acceder a los alimentos. Desde esta perspectiva, no se discuten los determinantes económicos de la cadena de producción de alimentos, lo cual ha posibilitado el crecimiento y masificación de corporaciones alimentarias transnacionales que desconocen y arrasan con las cadenas alimentarias locales y generan mayor dependencia alimentaria de las poblaciones a su industria.

Un tercer concepto es el de **Soberanía alimentaria- SbA**, término que hace referencia al derecho de los pueblos y las naciones, para decidir qué producir, distribuir y consumir generando autonomía, autodeterminación y diversidad con respecto al territorio, que permita el abastecimiento local y nacional, fomentando políticas adecuadas para un bienestar común y una vida digna. Este concepto postula a la alimentación como un derecho colectivo y público, frente al derecho individual contemplado en el concepto de la seguridad alimentaria (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura-FAO & Social-DPS, 2015).

Pimbert sostiene que la SbA es un proceso de transformación que busca recrear el ámbito democrático y regenerar una diversidad de sistemas de alimentación autónomos, basados en la equidad, la justicia social y la sostenibilidad ecológica (Pimbert, 2015a). Corresponde entonces, a un concepto eminentemente político que surgió como reacción al modelo neoliberal y a las políticas comerciales y agrarias impuestos a lo largo de los años 80 y 90 del siglo XX, cuyo principal objeto es servir de freno a la expansión del modelo de agro-exportación basado en el *Consenso de Washington* impulsado por organismos multilaterales como la *Organización Mundial del Comercio (OMC)*, el *Fondo Monetario Internacional (FMI)* y el *Banco Mundial* (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura-FAO & Social-DPS, 2015). Para ello, promueve un modelo centrado en la generación de alimentos para el consumo nacional, de tal forma que agricultores y consumidores queden a resguardo de la volatilidad de los precios de los mercados internacionales de alimentos.

Los planteamientos antes expuestos guardan coherencia con la *Declaración de Nyéléni, Selingue, Malí* del año 2007 firmada por más de 500 representantes de organizaciones campesinas, agricultores familiares, pescadores tradicionales, pueblos indígenas, pueblos sin tierra, trabajadores rurales, migrantes, pastores, comunidades forestales, mujeres, niños, juventud, consumidores, movimientos ecologistas y urbanos de más de 80 países. De esta forma la soberanía alimentaria también es un movimiento social transnacional, que busca la priorización de la producción para el autoconsumo a nivel nacional, siendo su movimiento más representativo globalmente “La Vía campesina”.

La SbA ha ganado espacio en el debate político internacional dado que resulta apropiado para la adecuación de las políticas dirigidas a la reducción del hambre y la pobreza, especialmente con relación al derecho humano a una alimentación adecuada (López-Giraldo & Franco-Giraldo, 2015). Ejemplo de ello, es que algunos países, especialmente latinoamericanos (Venezuela, Ecuador y Bolivia)(McKay, Nehring, & Walsh-Dilley, 2014), han

fundamentado sus políticas alimentarias entorno a este concepto, distanciándose del discurso oficial de SAN.

Con base en párrafos precedentes, se puede decir que la SbA es un concepto próximo al de autonomía alimentaria, en el sentido que comprende la alimentación como un derecho colectivo, posibilitando un análisis desde sus determinantes estructurales; ambas buscan democratizar el control de los ciclos alimentarios por los actores y los pueblos, por tanto, su aproximación se realiza desde las coaliciones sociales que buscan recrear los principios de equidad, justicia social y sostenibilidad ambiental.

Algunas diferencias entre estos dos términos: la SbA se refiere a un proyecto político transnacional amplio que integra a diferentes movimientos sociales: campesinos, agricultores, pescadores, cazadores, migrantes entre otros a nivel global; mientras que la AA en el contexto regional y nacional es un discurso específico de los pueblos indígenas. Por otro lado, la Soberanía alimentaria busca la reorientación política de las prioridades alimentarias desde el Proyecto de Estado-Nación; mientras la AA se asienta más en el proyecto político de plurinacionalidad (Walsh, 2008) en el marco de la autonomía de los pueblos, teniendo así, un alcance práctico a nivel local.

Para el desarrollo de esta tesis doctoral se adoptó el concepto de autonomía alimentaria, desarrollado por los *Consejos Regionales Indígenas del Cauca- CRIC y del Huila- CRIHU* a saber: estrategia de resistencia de los pueblos indígenas a la situación de crisis social y política del país, a las tendencias capitalistas del consumismo y a las políticas de globalización (TLC, semillas transgénicas). Esta definición confiere importancia a la valoración de los cultivos tradicionales, reconocimiento en la preparación de alimentos tradicionales, recuperación de prácticas alimentarias, mantenimiento de la armonía familiar traducida en la producción en familia para el autoconsumo, evitar el uso de agroquímicos y los monocultivos, afrontar los medios de comunicación (introducción visual de productos) y ayudas externas (programas alimentarios externos) (Consejo Regional indígena del Huila, 2018).

Aportes de la Antropología alimentaria

La antropología ofrece la posibilidad de estudiar la **alimentación en su dimensión sociocultural**, ya que, como cualquier actividad humana, está determinada por las características particulares de las poblaciones. En este sentido, Igor de Garine plantea que la alimentación es un campo de estudio que se sitúa entre los límites de la naturaleza y la cultura; para lo cual analizó las dietas de los grupos humanos, su concomitante adaptación biológica y ecológica, así como el bienestar o malestar psicocultural que éstas producen. En tal proceso identificó diversos tipos de lazos sociales, tipos de comida, criterios de selección de alimentos en contextos socioculturales diferentes (De Garine, 2016). Los estudios antropológicos sobre las formas de comer han aportado elementos para explicar por qué un grupo social come de determinada manera (Bertran-Vilà, 2010).

Así las cosas, la antropología alimentaria es de utilidad en el análisis de los hábitos alimentarios de los grupos humanos; ella comparte grandes preocupaciones: los problemas para la subsistencia, es decir, si toda la población come de manera suficiente y por otra parte, una de carácter salutogénico, a partir del auge de la educación y promoción del autocuidado de la salud (Bertran-Vilà, 2010). Con estos planteamientos, la antropología alimentaria posibilita la comprensión de los procesos alimentarios de una comunidad en conexidad con la salud, ambas entendidas como construcciones sociales.

Respecto a los procesos alimentarios, Sidney Mintz propone cinco temas de análisis: **Origen, producción, procesamiento, distribución de los alimentos y la aparición de la cuisine** (Mintz, 2003); por su parte, Goody (1982) señala que la alimentación y sus variaciones sólo pueden comprenderse en su interdependencia con el sistema sociocultural y propone los procesos de: **producción, distribución, preparación, consumo y limpieza** que se han de relacionar con el orden que se impone en las actividades sociales, relacionadas con el manejo de poder y autoridad dentro de la esfera económica y, en consecuencia, con el sistema de estratificación social y con la división sexual del trabajo.

Dichos procesos involucran **prácticas alimentarias** cruciales para la reproducción social de las sociedades. Los alimentos constituyen un elemento básico en el inicio de la reciprocidad y del intercambio personal y, en general, en el establecimiento y mantenimiento de relaciones sociales.

Los **comportamientos alimentarios** marcan tanto las semejanzas como las diferencias étnicas y sociales, clasifican y jerarquizan a las personas y a los grupos; expresan formas de concebir el mundo e incorporan un gran poder de evocación simbólica hasta el punto de evidenciar que, en efecto, somos lo que comemos (Contreras Hernandez & Gracia Armaiz, 2014). Ello implica no solo la práctica biológica para subsistir, sino la incorporación de propiedades morales y comportamentales, contribuyendo así a conformar nuestra identidad individual y colectiva (Claude Fischler, 1988).

Este tipo de análisis, debe a su vez realizarse a partir de la comprensión de procesos macrosociales como la globalización y sus manifestaciones en la disponibilidad y acceso a los alimentos, la difusión de conocimientos, la migración, o bien el aumento en la monetización de la economía y de cómo se afecta la vida cotidiana de la gente y sus actividades para la subsistencia (Bertran-Vilà, 2010).

En resumen, los aportes de la antropología alimentaria a esta tesis se enmarcan en propiciar un abordaje desde una **perspectiva compleja** al sistema alimentario, producto de interacciones de origen biológico, económico, político, ecológico tecnológico y sociocultural de la red entre las sociedades humanas y sus ambientes naturales, cruzados por múltiples aspectos de la organización socioeconómica. En este sentido, desde la antropología alimentaria es posible comprender la complejidad del sistema alimentario del Resguardo Indígena Nasa Huila.

Otro elemento pertinente de la antropología alimentaria, es su preocupación por la subsistencia y la salud de los grupos humanos, aspecto de interés en esta tesis de Doctorado

en ciencias de la Salud. En este sentido, la antropología alimentaria propone categorías de análisis, mediadas por prácticas culturales que permiten identificar el orden socioeconómico y las relaciones de poder que subyacen en estos procesos.

Finalmente, la profundización en las prácticas y comportamientos alimentarios de una comunidad, posibilitan la identificación de diferencias étnicas y sociales, sus formas de concebir el mundo y elementos de importancia en el plano simbólico, claves en su identidad individual y colectiva. Esta aproximación, permite conocer las particularidades y aspiraciones decoloniales de la comunidad en el campo alimentario.

4.2. Marco Epistemológico

Decolonialidad

La **perspectiva decolonial** analiza los procesos de dominación de unos grupos sociales sobre otros y ha tenido diferentes desarrollos teóricos en Europa con autores como Fanon (1961) y Foucault (Rabinow, 2015) y de Norteamérica (Marcuse, 1965), pero esencialmente en América Latina, región del mundo con una larga historia colonial.

Aníbal Quijano plantea que uno de los ejes fundamentales de las relaciones de poder es la clasificación social de la población mundial sobre la **idea de raza**. En América, dicha construcción se dio en dos procesos históricos: las diferencias entre conquistadores y conquistados desde una supuesta diferencia en la estructura biológica que ubicaba a los unos (indígenas, afros) en situación natural de inferioridad respecto de los otros; y la alineación de formas históricas de control de las estructuras de trabajo, sus recursos y de sus productos, en torno al capital y el mercado mundial (Quijano, 2000), que bien puede entenderse como proceso actual de globalización y neoliberalismo. Cabe aclarar que, en las estructuras de dominación de los pueblos indígenas de América Latina, se configuran de forma paralela.

Santiago Castro plantea que la **decolonialidad** hace referencia a las formas como los sujetos afectados por la clasificación racial/ étnica/ colonial, desarrollan estrategias para acceder a un rango superior o disputar a la casta superior privilegios que reproducen su dominación (Galceran Huguet, 2012). En este contexto, cabe mencionar que la línea de raza se cruza y configura con otras variables como son género y religión.

Desde una perspectiva decolonial del sur global, Boaventura propone las **epistemologías del sur** como un reclamo de nuevos procesos de producción y de valoración de conocimientos válidos, científicos y no científicos, y de nuevas relaciones entre diferentes tipos de conocimiento, a partir de las prácticas de las clases y grupos sociales que han sufrido de manera sistemática las injustas desigualdades y las exclusiones causadas por el capitalismo y por el colonialismo (De Sousa Santos, 2011). En esta vía, propone una praxis pedagógica

y científica comprometida con la justicia social; es decir, la utilización contrahegemónica del conocimiento científico, mediante la exploración de prácticas científicas alternativas visibles a través de epistemologías plurales y promoción de la interdependencia entre los conocimientos científicos y no científicos.

La decolonialidad parte de una crítica al sistema y lógica capitalista. Al respecto, Dussel plantea que el proyecto de expansión capitalista ha sido irracional, ya que la modernidad emancipatoria ha desarrollado un mito, una justificación de la violencia genocida practicada inmisericordiosamente en comunidades indígenas y afrodescendientes (citado por Albán Achinte, 2015), que se manifiesta en la aniquilación de prácticas culturales en diversos órdenes de la vida cotidiana de estos pueblos. Los ejemplos de este genocidio, se pueden ver de muchas formas: imposición de sistemas educativos, de salud y gobierno que van en contravía a sus cosmovisiones debilitando sus planes de vida y pervivencia.

La perspectiva decolonial también se puede aplicar en la práctica investigativa. Al respecto, Linda Tuhiwai Smith plantea que el mayor problema de los abordajes investigativos en indígenas es que rara vez o nunca, se ocupan de las preocupaciones de las principales víctimas de los colonos: los pueblos indígenas. Ella considera que las comunidades se deben incluir en los procesos de investigación, superando las tendencias tradicionales y atendiendo a las necesidades de cada comunidad, que podrían abordarse desde metodologías decolonizadoras (Hall D, 2000). En este sentido, la investigación desde una perspectiva decolonial, propone el establecimiento de relaciones horizontales con los actores, en este caso con los pueblos indígenas.

Con relación a algunas lecciones de la decolonialidad en el campo práctico, Freire enfatiza en superar la “conciencia colonizada” por una conciencia crítica, mediante el **diálogo crítico y liberador**, dado que supone la acción, cualquiera sea el grado en que se encuentra la lucha por su liberación (Freire, 2011). Estos planteamientos concuerdan con los de Boaventura quien destaca la importancia de recuperar y valorar los conocimientos autóctonos, locales o tradicionales, denominados “ausencias”, ya que han sido excluidos por la monocultura impuesta por la modernidad; establece también que de los **diálogos de las ausencias** vienen

las emergencias, que es la revaloración de los saberes excluidos (De Sousa Santos, 2009)(De Sousa Santos, 2010).

En la misma vía, Enrique Leff plantea el *Diálogo de Saberes- DS* como un diálogo con interlocutores que han sido privados de sus propias palabras, memorias y saberes tradicionales; que han sido reprimidos por la imposición de la modernidad. A través del DS se hace investigación desde una exegesis, una hermenéutica de textos borrados. Por tanto, el DS es una política terapéutica para retornar a las palabras y los significados de los leguajes que continuamente han sido bloqueados (Leff, 2004). Cabe mencionar que el DS supera una noción metodológica y se posiciona como una perspectiva epistemológica y política, visible en las luchas decoloniales por sistemas alimentarios más justos.

Con lo expuesto, se colige que la decolonialidad propone un abordaje investigativo desde relaciones horizontales con los pueblos indígenas, siendo éstos, sujetos activos en el proceso. Se insiste en la necesidad de establecer diálogos críticos y liberadores, desde saberes excluidos de las culturas tradicionales que hoy resignifican sus identidades y muestran su resistencia a la cultura dominante que impone saberes supremos.

Aproximaciones decoloniales al estudio de sistemas alimentarios

Bak-Geller, refiere que la insuficiencia e inadecuación del régimen alimentario indígena fue un tema prioritario de discusión entre los defensores de las primeras repúblicas latinoamericanas; tema que se prolongó hasta el siglo XVIII (Bak-Geller, 2015).

En cada país se trató el impacto específico que tenía la cantidad y la calidad de la comida de los indígenas en el desarrollo general de la sociedad; se señaló que mientras los indios no reemplazaran sus habituales comidas por alimentos que contuvieran más “sustancia”, la población indígena continuaría en un estado de letargo y retraso. Es así que los esfuerzos para transformar a los indios en ciudadanos modernos estuvieron encaminados, en su mayoría, a transformar sus regímenes alimentarios (Bak-Geller Corona, 2019). En el contexto de construcción y consolidación del estado nación, durante el siglo XIX, la medicina, la ciencia racial y las teorías indigenistas adjudicaron una vez más a la dieta del

indígena su supuesto retraso biológico y cultural. Detrás de la imagen de una raza indígena ignorante, pasiva e improductiva, existían siempre discursos sobre la malnutrición y la falta de higiene y cuidado en la preparación de los alimentos.

En la misma línea, Albán Achinte, destaca que la implementación de patrones occidentalizados en pueblos minoritarios (afros e indígenas) fue impuesta desde la época de la colonia por los europeos, quienes mantuvieron tradiciones de larga data en territorios del llamado nuevo mundo, los cuales se reflejan en los gustos y costumbres alimentarias actuales; agrega además que este colonialismo continúa hasta nuestros días con el proyecto de expansión capitalista (Albán Achinte, 2015).

Sobre la aproximación decolonial en el estudio de los sistemas alimentarios, Grey y Patel, establecen que la soberanía alimentaria en contextos indígenas de Norteamérica corresponde a una demostración continua de lucha anticolonial, incluso en contextos postcoloniales (Grey & Patel, 2015). Un buen ejemplo de ello es el movimiento social rural transnacional *La vía campesina*, que ha sustentado críticamente y formado a partir del **diálogo de saberes** entre las diferentes culturas rurales (campesinos, indígenas, granjeros y pastores) posicionándose como una perspectiva epistemológica emergente desde las diferencias y la otredad. En tal sentido el DS a nivel alimentario, adquiere una relevancia en el plano político compartidos por estos actores: contextos alimentarios que confrontan con la realidad neoliberal y el agro-negocio (Martínez-Torres & Rosset, 2014).

En definitiva, la lucha anticolonial de los pueblos indígenas por conservar sus sistemas alimentarios autóctonos ha sido constante a lo largo de la historia. Con estos antecedentes, se considera pertinente desde una perspectiva decolonial y desde el diálogo de saberes profundizar la autonomía alimentaria en comunidades indígenas. En este contexto, la unidad de organización es la comunidad, donde se transmiten conocimientos codificados en tradiciones culturales que giran alrededor de la defensa del territorio y la construcción de autonomía como emblema de lucha, mantenidos por las cosmovisiones indígenas basadas en el **cuidado de la madre tierra**, elementos que se retoman desde la idea del buen vivir.

Buen vivir

El buen vivir se asocia con una forma de vida menos consumista y relaciones sustentables con la naturaleza; se constituye en alternativa frente al desarrollo antropocéntrico propuesto por la modernidad, limitado al crecimiento económico, que ha creado y consolidado las formas de dominación actuales y un abuso de la actividad extractiva, que actualmente tiene en riesgo al planeta (De Sousa Santos, 2009). Gudynas lo plantea como una crítica radical al desarrollo en cualquiera de sus variedades, como un conjunto de propuestas alternativas que comparten elementos clave sobre un bienestar que sólo es posible en comunidades expandidas en sentidos sociales y ecológicos.

El concepto de **buen vivir** emerge de concepciones indígenas de países de América Latina como crítica al modelo occidental, y desde allí se ha difundido a nivel internacional (Gudynas, 2016). Contreras establece que el BV procura una *reivindicación que legitima prácticas de vida solidarias, en comunidad, para construir un futuro donde todos y todas gocen de mínimas condiciones para vivir con dignidad, es decir, con derechos y responsabilidades, tanto ciudadanos como de la naturaleza* (Contreras, 2014). Esta noción incluye la vida entre seres humanos, con otros seres vivos, la naturaleza y las deidades.

En la misma vía, Arturo Escobar desarrolla el concepto de **cultura local** como *lo otro de la globalización, de manera que una discusión del lugar debería ofrecer una perspectiva importante para repensar la globalización y la cuestión de las alternativas al capitalismo y la modernidad* (Escobar, 2000). También plantea que, desde la **defensa del territorio**, muchos movimientos sociales proponen una defensa del lugar como espacio de prácticas culturales, económicas y ecológicas de alteridad. (...) En estas luchas se puede ver la defensa del cuerpo, la naturaleza y la alimentación como prácticas de lugar, lejos de las prácticas dogmatizantes de la modernidad capitalista (Escobar, 1999). Estos planteamientos sugieren que una aproximación a contextos comunitarios locales y desde los territorios, ayuda a repensar y construir alternativas a la globalización y la modernidad capitalista; tema central en la plataforma de lucha del movimiento indígena.

Supone también, *el desarrollo de capacidades humanas, la construcción de condiciones sociales adecuadas para una real apropiación de los medios de producción, desarrollo y representación; y sostenibilidad como equilibrio para lograr las bases de autonomía, justicia e igualdad* (Contreras, 2016). En el tránsito por el BV se requiere de una cooperación desde las diferencias, desde otras alternativas, desde la autonomía de las comunidades y los pueblos, desde la convivencia, desde el pluriverso, que confluyen en un objetivo común hacia un biocentrismo, dirigido a la liberación de la madre tierra.

Juan José Bautista Segales propone un replanteamiento del Buen vivir, SumaQamaña o SumaJ Kawsay, pues si se presenta como una alternativa de vida más entre otras, se va a dejar intacta la forma depredadora de vida de la modernidad capitalista. Para ello, propone superar la discusión del “Vivir bien” desde las ideas éticas y concepciones de vida buena propuestos por la modernidad, dando lugar a otro contexto argumentativo, en diálogo con las concepciones de vida que nos legaron los pueblos originarios; de lo contrario es muy probable que esta idea vuelva a recaer en la racionalidad moderna, que es lo contrario del vivir bien.

La diferencia principal radica en que mientras la racionalidad moderna presupone la racionalidad de la codicia, por lo que aspira siempre a más y mejor; la idea del Suma Qamaña o Vivir bien, presupone una *racionalidad de la convivencia, de la solidaridad, de la corresponsabilidad*, que son constitutivos de la racionalidad de la vida (Bautista Segales, 2014).

En síntesis, el Buen vivir aporta elementos relevantes para el abordaje de la autonomía alimentaria en pueblos indígenas, pues propone una transición del antropocentrismo y el consumismo promovidos desde los proyectos de la modernidad hacia el biocentrismo, la solidaridad, reciprocidad, sostenibilidad y comunalidad de las múltiples formas de vida. Ello implica establecer diálogos con alternativas que destaquen los valores tradicionales de conservación de la armonía con la madre tierra presentes en las cosmovisiones indígenas.

4.3. Marco Contextual

Resguardo indígena Nasa Huila

Los Nasa predominan en el departamento del Cauca y el Huila. Según cifras del DANE 2005 es el segundo pueblo más numeroso de Colombia y representa el 16,93% (186.178 personas) de la población indígena de Colombia, de las cuales el 51% son hombres y el 49% mujeres (Figueroa García, 2014) (Colombia. Departamento Administrativo Nacional de Estadística. Dirección de Censos y Demografía., 2007). Su lengua nativa es el Nasayuwe.

El *Resguardo Indígena Nasa Huila* está ubicado entre los municipios de Iquira, Nátaga, Tesalia (Huila) y Páez (Cauca), a una altura aproximada de 1100 - 1400 msnm, con una temperatura promedio de 18 a 22 °C (Municipio de Iquira, 2016).

Algunas características del territorio donde habita la comunidad Nasa Huila: suelo franco arcilloso – arenoso dominante (Servicio Geológico Colombiano, 2019); con fertilidad media (Ciencia Colombiana del Suelo, 2018). Tiene una topografía montañosa, valles, mesetas y colinas, inclinada ideal para cultivos de montaña semi perennes; actualmente se encuentra en una superficie de 781,98 hectáreas-Ha (IGAC, 2019). Sus recursos hidrográficos son las quebradas Pedregosa, La Ceiba, La mala Noche, El oso y El Pato, cuyo drenaje principal es Rio Negro, con un caudal alto, de acuerdo al Instituto de hidrología, meteorología y estudios ambientales (IDEAM, 2019).

La comunidad Nasa Huila es originaria del Municipio de Páez- Cauca (Ver ilustración 7), reubicado en este territorio, producto del desplazamiento secundario al desborde del Rio Páez en 1994, hecho de gran relevancia por las pérdidas humanas y las consecuencias socioculturales que ha generado en sus modos de vida.

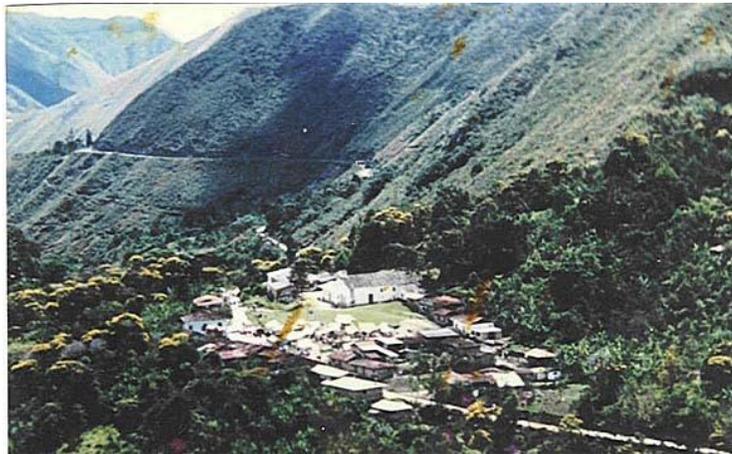


Figura 3. Poblado de Huila (Páez) antes de la tragedia.

Fuente: Plan de Vida de la comunidad Nasa Huila.

Un terremoto de 6,4 grados en la escala de Richter, produjo deslizamientos a lo largo de las cuencas de los ríos Páez, Moras y San Vicente, con daños territoriales y muerte de cerca de 1.100 personas, hubo un desplazamiento de cerca de 1.600 familias (López Silva, 2012), que introdujeron cambios importantes en las tradiciones del pueblo Nasa, incluidas las relacionadas con la alimentación.



Figura 4. Poblado de Huila después de la avalancha. Fuente: Plan de Vida de la comunidad Nasa Huila.

Tras la avalancha, vino la operación de rescate de sobrevivientes con helicópteros; inicialmente se concentraron en la Vereda¹ Caloto. De allí fueron trasladados al Municipio de La Plata (Departamento del Huila), donde permanecieron durante dos meses unas 3000 personas. De los 23 miembros del Cabildo indígena que gobernaban en Huila, solamente se salvaron tres, lo cual hizo que entre los sobrevivientes se constituyera un Cabildo provisional. (...) El clima caliente y el cambio de alimentación produjeron trastornos físicos y psicológicos en la población albergada en los colegios del municipio (Plan de Vida de la comunidad Nasa Huila, 2017).



Figura 5. Población Nasa damnificada en Albergue ubicado en Institución Educativa. Municipio de La Plata- Huila, 1996. Fuente: Plan de Vida de la comunidad Nasa Huila.

Posteriormente fueron llevados a Popayán; porque según autoridades, allá contarían con mayores recursos y mejor atención dado que quedaban cerca de la Corporación Nasa Kiwe. Se contactó con el Cabildo de Novirao, cerca de Popayán. Allí se les asignó un lote en el que se construyeron cambuches y se alojaron provisionalmente, en estado de hacinamiento. La permanencia fue de tres meses. Sin embargo, se consideró que en La Plata estaban mejor (Plan de Vida de la comunidad Nasa Huila).

¹ Término usado en Colombia para definir un tipo de subdivisión territorial de los diferentes municipios del país. Las veredas comprenden principalmente zonas rurales, aunque en ocasiones puede contener un centro microurbano. Comúnmente una vereda posee, entre 50 y 1200 habitantes aunque en algunos lugares podría variar dependiendo de su posición y concentración geográfica (Fuente: [https://es.wikipedia.org/wiki/Vereda_\(Colombia\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Vereda_(Colombia))).



Figura 6. Cambuches donde se alojaban los Nasa sobrevivientes del desastre. Cabildo de Novirao- Cauca. Fuente: Plan de Vida de la comunidad Nasa Huila.

Se adelantaron gestiones para conseguir tierras en el Cauca, pero no fue posible, principalmente por la resistencia de los no indígenas, quienes asumieron una actitud de rechazo porque no querían Cabildos ni Resguardos en sus tierras ni cerca de ellas. Los campesinos se pusieron de acuerdo para evitar que los indígenas fueran instalados en ese lugar. Después de una intensa búsqueda por parte de una comisión conformada por miembros de Nasa Kiwe y por líderes indígenas, negociaron las tierras en las que hoy están. Los primeros en llegar fueron 50 hombres, el 26 de octubre de 1994. Todos los demás llegaron el 8 de noviembre del mismo año. (Plan de Vida Resguardo Indígena Nasa Huila- Rionegro).

En la actualidad, la población del Resguardo se aproxima a 2.248 comuneros organizados en 569 familias según el Censo del Resguardo Indígena Nasa Huila, 2018., como se presenta la tabla 1.



Figura 7. Llegada al nuevo territorio- Río Negro, noviembre de 1994.

Fuente: Plan de Vida de la comunidad Nasa Huila.

El contexto socio-económico del pueblo Nasa se establece en una relación directa con el territorio, basada en formas ancestrales de producción que se representan en el calendario Nasa^{2*}. Este demarca 20 épocas naturales, frente a los 12 meses del año en el calendario gregoriano. Dichas épocas naturales definen actividades productivas en torno al **cultivo de maíz** y cuatro actividades **rituales de ofrenda espiritual durante el ciclo del año**,

* **Calendario Nasa:** Define 20 épocas naturales, en correspondencia con los 12 meses del año del calendario gregoriano, y cuatro rituales mayores realizados en el transcurso del año, a saber: época de siembra, época de maíz tierno, época de baño, corrida a la piedra sagrada, época de laurel, época de la danza del viento, época de las tres estrellas, época de hongos, época de siembra, época de choclo, época de ofrenda, época del negro grande, armonización del bastón, época de recolección de la comida, época de rocería, época de granadilla, época de ceniza. (Asociación de Cabildos Nasa Çxhãçxha, 2006.).

Asociación de Cabildos Nasa Çxhãçxha: La Asociación de Cabildos Indígenas Nasa Çxhãçxha es una organización que promueve y fomenta el proceso de defensa del territorio en Tierradentro, Cauca. El nombre de Asociación de Cabildos Nasa Çxhãçxha «FUERZA PAEZ», se le dio en honor a la fortaleza y guerra de los nasa, creada el 13 de octubre de 1995; con la finalidad de defender el patrimonio territorial, social, ambiental, cultural, económico y político organizativo de las Autoridades Tradicionales, en el marco de la conservación de la unidad, el territorio, la cultura y la autonomía. Reconocida por el Ministerio del Interior – Dirección de Etnias mediante acto administrativo (Res. 002 de Enero de 1996). Está reglamentada por el Decreto 1088 de 1993 y su naturaleza es de entidad Sin ánimo de lucro, de Derecho público, carácter especial, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa.

Actualmente los socios de la Asociación de Cabildos son los Quince (15) Resguardos Indígenas del Municipio de Páez, los cuales son: Mosoco, Vitoncó, Lame, Suín, Chinas, San José, Tóez, Huila, Tálaga, Avirama, Ricaurte, Togoima, Cohetando, Belalcázar, y el Cabildo Piçkwe Thã' Fxiw en Itaibe, quienes están representados por el Gobernador de cada Cabildo, elegidos por periodos de un (1) año. (Fuente: <http://tierradentro.co/la-asociacion-de-cabildos/>)

actividades que se realizan en un ejercicio solidario de compartir, a través de la **minga*** y el **cambio de mano**, formas propias de labrar la tierra, donde el **trueque** se integra como estrategia de economía local, que garantiza el aprovisionamiento de productos faltantes para las familias en determinadas épocas del año. Además de suplir las necesidades alimentarias, estas actividades ayudan a atender los requerimientos necesarios para la vida material y espiritual de la comunidad Nasa en su manejo integral del territorio-naturaleza (Proyecto apoyo a la prevención de desastres en la comunidad andina-PREDECAN & Secretaria General de la comunidad Andina, 2009).

Tabla 1. Población por familias y personas del Resguardo indígena Nasa Huila. Iquira (H), Colombia. 2018.

VEREDA	N° TOTAL DE FAMILIAS	N° TOTAL DE PERSONAS
YOSAYO	35	139
LOS ARRAYANES	41	158
IRLANDA	47	172
HUILA	88	343
CASA BLANCA	62	231
CHACHUCUE	69	257
CALOTO	60	242
SAN MIGUEL	119	518
LLANO BUCO	26	89
PALMITO	22	99
TOTAL	569	2248

Fuente: Censo del Resguardo, 2018.

* **Minga**: forma colectiva de labrar la tierra para la siembra de alimentos, el arreglo de caminos, la construcción de viviendas u otro tipo de construcciones rurales.

Cambio de mano: En intercambio de trabajo que se establece entre la familia extensiva, “hoy trabajo en tu e`jh (en lengua Nasa) y mañana me ayudas en la mía”.

El plan de vida del pueblo Nasa** se orienta hacia la valorización y el respeto por los usos y costumbres de su cultura propia, como eje central. Este sirve para que los cabildos y la comunidad tengan idea de las tareas a realizar con miras a la pervivencia y la supervivencia como pueblos indígenas (Cartilla de Legislación Indígena, 2006: 39).

En el Resguardo Huila se realiza principalmente la actividad agrícola variada en zonas alejadas de las viviendas de las familias. Los recursos obtenidos por la comunidad son principalmente cultivos perennes, semiperennes, hortalizas, leguminosas, productos avícolas y bovinos. Por medio de la cultura Nasa se comparten productos de acuerdo al trabajo colectivo en cada una de las Veredas organizadas por el Cabildo indígena. Sin embargo, se evidencia un aumento importante en la tendencia hacia el **monocultivo del café**, situación que compromete acciones de autonomía alimentaria en la comunidad.

** **Planes de vida indígena:** A partir de 1991, los pueblos indígenas legitimados como entidades territoriales conciben una estrategia de desarrollo propia a partir del fortalecimiento de la identidad cultural como forma de pervivencia para los pueblos indígenas, en respuesta al modelo de desarrollo occidental implementado a través de los planes de desarrollo convencional. Tal legitimidad se logra con la Ley 152 de 1994, Ley Orgánica de Planeación Territorial, la cual permite a las entidades territoriales indígenas establecer sus propios planes de vida, y posibilita homologar el plan de desarrollo urbano-rural de los municipios.

5. MÉTODO

Investigación participativa basada en comunidad (CBPR por sus siglas en inglés), con enfoque cualitativo etnográfico, dado su valor en la identificación de particularidades culturales de las comunidades, a partir de su participación en todo el proceso, bajo los principios de respeto mutuo, beneficencia y aceptación por las partes involucradas (Cristancho, Garces, & Peters, 2012) (Israel, Eng, Schulz, & Parker, 2006) (Burhansstipanov, Christopher, & Schumacher, 2005).

La **población** de estudio estuvo conformada por la comunidad del Resguardo Indígena Huila integrada por 2248 habitantes, agrupados en 569 familias (Censo Huila, 2018). Los participantes se seleccionaron conforme avanzó el proyecto. El proceso de selección se realizó a partir de una coalición comunitaria conformada para el proyecto (Ver tablas 2 y 3), en cumplimiento a criterios de inclusión: Participantes Nasa, mayores de 14 años de edad, permanencia en la comunidad por más de un año, seleccionados por la coalición comunitaria y que participaran voluntariamente en el estudio.

Con base en la CBPR, se desarrollaron las siguientes fases: conformación de coaliciones, valoración comunitaria, definición del problema, diseño de la investigación, recolección de información, transcripción y codificación de datos, análisis y difusión de resultados, determinación y ejecución de intervenciones, las cuales se desarrollan a continuación.

Conformación de coaliciones

Se integró un grupo con nueve (9) representantes de la comunidad y de programas presentes en el resguardo (cabildantes, promotores de salud, sabedores ancestrales- Médicos tradicionales, parteras- y etnoeducadores de primera infancia e Institución educativa), encargado de hacer seguimiento a cada una de las actividades del proyecto. Todos fueron designados por asamblea comunitaria y aceptaron de manera voluntaria su participación.

Valoración comunitaria y definición del problema

A partir de trabajos investigativos previos entre el 2012 y 2018, descritos en la introducción y de un ejercicio reflexivo-colectivo, se consideró importante trabajar el tema de autonomía alimentaria por su debilitamiento progresivo y alto valor en sus planes de vida.

Diseño de la investigación

De común acuerdo, en asamblea general del Resguardo, realizada el 05 de mayo de 2018, se decidió realizar una investigación con participación activa de la comunidad y se establecieron los siguientes acuerdos: trabajar en las diez veredas del Resguardo y realizar intervenciones dirigidas al fortalecimiento de la autonomía alimentaria a partir de los resultados encontrados.

Recolección de la información

En esta fase, diferentes habitantes del resguardo compartieron relatos sobre sus tradiciones culturales alrededor de la alimentación mediante técnicas etnográficas. El trabajo de campo se realizó entre los meses de mayo, junio y julio del año 2019. Las **técnicas de recolección de información** empleadas fueron: *observación participante, grupos de discusión y entrevistas en profundidad*, basados en el diálogo de saberes.

La **observación participante** se realizó de forma permanente a actividades cotidianas, entre las que se destacan asambleas comunitarias, Sek Buy (Ritual del Nuevo Año andino- 21 de junio de 2019), jornadas de preparación y consumo de comidas (colectivas y familiares), trueques, jornadas de alimentación de primera infancia y escolar, entre otras. Los registros de esta técnica se tomaron en bitácoras de campo.

Para los grupos de discusión y entrevistas en profundidad se elaboraron guiones (Ver Anexo D. Guiones de entrevista). En el proceso de recolección de la información se contó con el acompañamiento de nativos bilingües pertenecientes al grupo de estudio; estrategia especialmente útil para la comunicación con participantes mayores quienes no tenían

dominio verbal del español. En esta fase, se destacó la participación de una promotora de salud del Resguardo, quien fue delegada por el cabildo para acompañar y apoyar el proceso de recolección de información del estudio.

Tabla 2. Participantes de los grupos de discusión

GRUPOS DE DISCUSIÓN	TIPOS DE PARTICIPANTES	TOTAL PARTICIPANTES
Grupo de discusión 1	Etnoeducador y estudiantes	21
Grupo de discusión 2	Comuneros, manipuladores de alimentos, agentes educativos de primera infancia, Dinamizadores de primera infancia.	28
Grupo de discusión 3	Cabildantes y dinamizador de primera infancia	9
Grupo de discusión 4	Promotores de salud	4
TOTAL		62

El desarrollo de los **grupos de discusión** se realizó conforme a guiones preparados al efecto. Las sesiones, que duraron en promedio 65 minutos y se realizaron en espacios conocidos por la comunidad (caseta del cabildo, maloca³, Institución educativa y restaurante escolar). Se tomaron registros de foto y video, previo consentimiento de los participantes. Si bien se retomaron elementos metodológicos de los grupos de discusión, el abordaje se dio desde el diálogo de saberes dado su perspectiva epistemológica de reconocimiento de la variedad de conocimientos otros o alternos y el alcance político que ha tenido en los movimientos sociales por la lucha decolonial en el campo alimentario (Martínez-Torres & Rosset, 2014).

³ Maloca: Una maloca es un edificio tradicional para uso familiar y comunal utilizada por los pueblos indígenas en las regiones amazónicas de Brasil, Colombia, Ecuador y Perú. También el término se utiliza para la arquitectura vernácula de los tupí-guaraníes en Argentina, Bolivia, Brasil y Paraguay. La forma de la planta puede ser circular, rectangular u ovoide. Se sostiene por postes y el techo se elabora con hojas entretejidas.⁴ Las malocas pueden ser utilizadas como vivienda pero también existen las dedicadas a cumplir solo funciones sociales y/o rituales. (Fuente: [https://es.wikipedia.org/wiki/Maloca_\(lugar\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Maloca_(lugar)))

Tabla 3. Participantes de las entrevistas

CARGO	EDAD	SEXO	
		F	M
Etnoeducador	37	X	
Etnoeducador	46	X	
Medico tradicional	39		X
Dinamizador primera infancia	24		X
Dinamizador primera infancia	28		X
Excabildante	36	X	
Dinamizador asociación nasa	75		X
Etnoeducador	29		X
Cabildante	46		X
Agente educativa primera infancia	21	X	
Cabildante	44	X	
Etnoeducador	28		X
TOTAL PARTICIPANTES		12	

Las **entrevistas en profundidad** se realizaron con informantes clave sugeridos por la coalición comunitaria. Su desarrollo se hizo a partir de un guion que permitió indagar sobre su estado de alimentación en relación a sus prácticas culturales, sus percepciones respecto a la autonomía alimentaria, su relación con la salud, así como oportunidades de fortalecimiento en la comunidad (Ver Anexo D. Guiones de entrevista individual y grupal). En promedio cada una duró 50 minutos. Su desarrollo se realizó con apoyo de traductores bilingües de la comunidad. Para el registro se utilizaron grabadoras de voz y video, previo consentimiento de los participantes.

Transcripción, codificación y análisis de los datos

El análisis de la información se realizó mediante técnicas analíticas de investigación cualitativa descritas por Strauss y Corbin, para guiar la identificación de temas emergentes. El uso de este abordaje se justificó, pues permitió identificar temas que surgieron naturalmente en el contexto investigativo (Strauss A & Corbin J, 2002).

consolidar la autonomía alimentaria: Educación, gobernabilidad, espiritualidad, comunalidad y saberes ancestrales”. Todo el proceso de análisis se realizó con el software Atlas ti versión 8 con licencia.

Difusión de los resultados

El día 08 de febrero de 2020, en asamblea general del Resguardo, se socializaron avances y resultados del Proyecto y se convocó a la coalición comunitaria para inferir las tradiciones alimenticias pertinentes y posibles de reconstruir en la actualidad. Esta fue posible mediante coordinación con la autoridad del Resguardo, es decir el cuerpo del cabildo Indígena encabezado por el Gobernador Urías Cainas.



Figura 9. Socialización de resultados en Asamblea Comunitaria. Polideportivo Resguardo Indígena Huila, 08 de febrero de 2020.

En este espacio, el investigador principal presentó los mapas relacionales elaborados a partir del proceso de análisis de la información, acompañándolos con fragmentos de las entrevistas. Al terminar la socialización de resultados, participaron diferentes actores, quienes validaron los hallazgos del estudio y pidieron acciones concretas para fortalecer la autonomía alimentaria en el Resguardo. En cumplimiento a este mandato, se reactivó la coalición comunitaria para el seguimiento correspondiente, misma que sesionó el día siguiente.

Estrategias comunitarias para el fortalecimiento de la AA

Desde el 09 de febrero de 2020 se iniciaron encuentros con representantes de los programas y poblaciones del Resguardo: Cabildantes, promotores de salud, etnoeducadores, dinamizadores de primera infancia, comuneros, entre ellos mujeres y hombres de diferentes edades, con quienes se formularon las potencialidades de autonomía alimentaria del Resguardo para la conservación de su salud y tradiciones culturales mediante el diálogo de saberes. Mediante diálogo de saberes se tejió el plan de acción para el fortalecimiento de la autonomía alimentaria en el Resguardo, que incluía intervenciones desde diferentes frentes.



Figura 10. Diálogo de saberes con coalición comunitaria. Resguardo Indígena Huila, 09 de febrero de 2020.

Criterios de rigor de la Investigación

Para este proyecto se retomaron los criterios de rigor definidos por Lincoln y Guba, a saber: confirmabilidad, credibilidad, confiabilidad y transferibilidad (Lincoln & Guba, 1985), los cuales se desarrollan a continuación:

En el criterio de **confirmabilidad**, se retomaron los tres modelos de reflexividad establecidos por Lincoln y Guba: posicional, textual y desde los participantes. La **reflexividad posicional**, implicó una reflexión permanente sobre la posición del investigador principal, quien ha acompañado diferentes procesos organizativos en salud del *Consejo Regional indígena Huila- CRIHU* y ha mantenido contacto permanente con la comunidad desde diferentes

afiliaciones institucionales. La **reflexividad textual**, implicó una autocrítica de cómo los investigadores y la comunidad emplearon lenguajes para construir sus representaciones del mundo social, de lo cual dependió el conocer y descifrar sus posiciones y perspectivas frente a la autonomía alimentaria. Por su parte, la **reflexividad desde los participantes** se logró mediante indagación permanente sobre la autonomía alimentaria en el resguardo y acciones realizadas para su fortalecimiento. Adicionalmente, se realizó una caracterización de los sujetos participantes del estudio, tales como: sexo, edad y cargo que ayudaron a develar aspectos discursivos y simbólicos de la dinámica comunitaria de los sujetos de estudio.

Respecto al criterio de **credibilidad**, este informe contiene detalles del trabajo, la interacción con los participantes, y el curso de la investigación. Adicionalmente, se aplicó un protocolo de transcripción del material audio-visual recolectado, que incluyó aspectos verbales y no verbales. En el proceso analítico se prestó atención meticulosa a los detalles; se tuvo un razonamiento inductivo y ascendente permanente y claro, para que los participantes de la investigación consideraran los resultados como verdaderos y reales.

Sobre la credibilidad, Clifford Geertz destaca la importancia de un buen nivel de detalle rico en descripciones cualitativas y etnográficas. Lo anterior se fundamenta en que los informes efectivos incorporan múltiples perspectivas de las comunidades en todos los ámbitos de la vida (Lincoln & Guba, 1985) siendo útil la triangulación *de varios métodos como fuentes de datos, de teorías, de investigadores o de ambientes en el estudio de un fenómeno* (Okuda & Gómez-Restrepo, 2005). Para este estudio, se trianguló información de tres fuentes: grupos de discusión, entrevistas en profundidad y observación participativa. Ello permitió pensar con más cuidado la credibilidad de las interpretaciones y las implicaciones que tiene nuestra condición de intérpretes de las acciones humanas (Arias Valencia & Giraldo Mora, 2011).

En el criterio de **confiabilidad** (Norña, Alcaraz-Moreno, Rojas, & Rebolledo-Malpica, 2012)(Camarillo, 2011) se tuvo en cuenta la participación constante de la comunidad en las diferentes fases del proyecto que fueron validando los resultados del mismo; el proceso de

análisis se realizó de forma conjunta con coinvestigadores de la comunidad en las diferentes fases que permitió contrastar los hallazgos de forma permanente.

El criterio de **transferibilidad** (Norëa et al., 2012) se cumplió mediante una descripción exhaustiva de las características del contexto en que se realizó la investigación y de los sujetos participantes; esto permitió realizar comparaciones y descubrir lo común y lo particular con otros estudios.

El estudio empleó **métodos de muestreo intencionales** más que representativos o aleatorios (Lincoln & Guba, 1985), por lo que la elección de la muestra se definió con la coalición comunitaria para obtener mayor profundidad en los resultados, lograr un muestreo de las características poblacionales, alimentarias e integrar diferentes tipos de personas participantes en la investigación

Para la validez social de los resultados, se realizó con los participantes y en Asamblea comunitaria una socialización y validación de los resultados, antes de la definición de intervenciones, su presentación y posterior publicación.

Consideraciones Éticas

Conforme al Artículo 11 de la *Resolución 8430* de 1993 del *Ministerio de Salud*, por tratarse de un proyecto de investigación participativa basada en comunidad (CBPR), la clasificación del nivel de riesgo para los participantes es *sin riesgo*, ya que no pone en riesgo la integridad física ni mental de los sujetos del estudio.

El proyecto contó con el aval de la comunidad del *Resguardo Indígena Nasa Huila* de 05 de mayo de 2018 (Ver Anexo B). Aprobado en el mes de mayo de 2019 por el Comité de ética de la *Facultad de Salud de la Universidad Surcolombiana*, según memorando No. 018 de 10 de mayo de 2018, ratificado en febrero de 2020 mediante Memorando No. 001 (Ver Anexo A).

Entre los instrumentos éticos retomados en este proyecto de investigación se encuentra: el *Código de Nuremberg* (1947), la *Declaración Universal de Derechos Humanos* (1948), el *Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos* (1966), la *Declaración de Helsinki* (1964) y la publicación de pautas de la *CIOMS* (1993), donde se destacan los principios éticos de la investigación en seres humanos: autonomía y respeto por las personas, beneficencia, no maleficencia y justicia (Consejo de Organizaciones Internacionales de las Ciencias Médicas (CIOMS). Organización Mundial de la Salud(OMS), 2002).

Los principios de **autonomía**, respeto por las personas y la voluntariedad de la participación, se aplicaron mediante el consentimiento informado verbal (Ministerio de Salud de la República de Colombia, 1993) (Art. 18 y 19) otorgado por las autoridades del Resguardo indígena y aprobación por la Asamblea Comunitaria. Para su obtención se socializó la propuesta investigativa ante autoridades del *Resguardo y Asamblea Comunitaria*, ejercicio en el que se dieron a conocer los objetivos, la justificación, los procedimientos a realizar para la recolección de la información, el manejo y análisis de la información, los beneficios para la comunidad y limitaciones del proyecto, destacando la aplicación de los principios éticos en todo el desarrollo de la investigación.

Una vez aprobado el proyecto por la *Asamblea Comunitaria (Anexo B)*, los participantes de las entrevistas en profundidad y grupos de discusión, diligenciaron el consentimiento libre, previo e informado individual (Anexo C). Se previó que si algún miembro de la comunidad se negaba a participar o deseaba retirarse del proyecto, se le respetaría esa decisión, sin embargo no se presentó ningún caso.

Respecto al principio de **beneficencia** (Ministerio de Salud de la República de Colombia, 1993), según los Art. 17 y 22 de la *Resolución 8430*, los beneficios potenciales e impacto obtenidos de esta investigación para el resguardo indígena y las instituciones afines como el CRIHU fueron: *levantar información actualizada de autonomía alimentaria y analizar su relación con la salud del pueblo Nasa, desarrollo de capacidades en la comunidad y tomar*

decisiones para el fortalecimiento de la AA. A nivel institucional favorecerá el desarrollo de competencias interculturales en el campo alimentario, al integrarse en las actividades desarrolladas por los diferentes programas ejecutados en el Resguardo.

El principio de **no maleficencia** se garantizó, pues el estudio no realizó modificación de las variables fisiológicas que pusieran en riesgo la vida de los participantes. Adicionalmente el estudio fue aprobado mediante Asamblea comunitaria y comité de bioética, salvaguardando la vida y bienestar de los participantes del estudio. La metodología participativa y la aplicación del consentimiento libre, previo e informado contribuyeron al cumplimiento de este principio.

En cuanto a la **confidencialidad** (Ministerio de Salud de la República de Colombia, 1993) (Art. 21), la información obtenida (fotos, videos y grabaciones) fueron y están custodiadas por el investigador principal durante mínimo cinco años. Su utilización se realizó solo para fines investigativos, por lo cual en los registros y bases de datos se protegió la identidad de las personas (Las fotos publicadas cuentan con autorización de los participantes y la comunidad). La manera como se identificó a cada participante fue mediante descriptores generales como tipo de actor y sexo. Frente al riesgo de estigmatización de las comunidades indígenas, los resultados se validaron en dos momentos: por la coalición comunitaria elegida en primera instancia y posteriormente en asamblea general del resguardo.

El principio de **justicia** se tuvo en cuenta mediante la inclusión de las perspectivas tradicionales desde las voces de la comunidad (Art. 20), lo cual se garantizó con la elección del método (CBPR) y técnicas propuestas (observación participante, grupos de discusión y entrevistas en profundidad). Estas técnicas, conservaron el principio participativo, y relaciones de horizontalidad entre los saberes de los diferentes actores. De igual forma, el **respeto por las normas éticas intrínsecas de la comunidad** se garantizó mediante el involucramiento de actores y autoridades en la coalición comunitaria, quienes direccionaron y aprobaron los procedimientos e instrumentos investigativos de forma previa a su implementación.

Por último, este proyecto retomó los cinco postulados éticos de la **investigación con indígenas** (Brant Castellano, 2004), planteados por Charles Weijer y desarrollados por Marlene Brant: *Consulta con la comunidad acerca del protocolo de investigación*, el cual se realizó mediante Asamblea comunitaria en Mayo de 2018; *consentimiento libre, previo e informado a líderes de la comunidad*; *participación comunitaria en el desarrollo de la investigación* con transferencia de habilidades técnicas de los investigadores a la comunidad; *la posibilidad de modificación del diseño operativo de la investigación* a partir de dinámicas participativas en conformidad con las prácticas y costumbres tradicionales de la comunidad. Durante el proceso se *enfaticó en los informes comunitarios acordes a la visión holística de la comunidad*, los cuales se realizaron de forma verbal y permanente con la coalición comunitaria y la Asamblea comunitaria como máxima autoridad en el Resguardo.

6. RESULTADOS

Antes de la aproximación a los hallazgos del estudio pongo de presente condiciones que pueden incidir en la comprensión de los mismos. En primer término, me identifico como un colombiano, mestizo, de clase media, de vida sencilla, respetuoso de la vida en todas sus manifestaciones, que sueña con un mundo mejor y sin exclusiones de ninguna naturaleza. En mi recorrido formativo, los fundamentos epistemológicos y metodológicos propuestos desde las Ciencias Sociales y Humanas al igual que las Ciencias Exactas y Naturales aplicadas al campo de la salud, me han ayudado a asumir, desde una perspectiva holística y compleja, la vida y todo cuanto a ella concierne. Es en ese sentido, que el análisis del sistema alimentario en un contexto étnico particular: el Resguardo indígena Nasa Huila, se aborda desde la antropología, la decolonialidad, el diálogo de saberes y las nociones de buen vivir.

Fueron varias las motivaciones que me indujeron a adentrarme en este campo; la primera, la vivencia como estudiante de pregrado y luego de posgrado, expuestas en la parte introductoria de esta tesis; también influyó mi experiencia como profesional de enfermería en la Organización Indígena del Huila (CRIHU), misma que se acentuó al ingreso, en calidad de docente e investigador social, a la Universidad Surcolombiana. Todas ellas me han permitido entender que las comunidades indígenas tienen otras formas de ver y comprender el mundo y cuanto ocurre a su alrededor.

El tiempo de trabajo con las comunidades indígenas y particularmente con el Resguardo indígena Nasa Huila, ha superado un interés netamente académico; más que un compromiso con la ciencia, siento una enorme responsabilidad con la comunidad de retribuir de algún modo su confianza y analizar con ellos posibilidades de transformar realidades problemáticas como el debilitamiento de su autonomía alimentaria.

Aunque no me considero propiamente indígena, el autorreconocimiento como mestizo reafirma mis vínculos con los pueblos ancestrales, y me permite valorar las soluciones que

desde sus saberes pueden contribuir a superar la crisis civilizatoria que vivimos actualmente derivada de la modernidad, específicamente en el campo de la alimentación.

Con las consideraciones anteriores, a continuación se presentan los resultados consolidados en respuesta a los objetivos específicos del estudio. Del primero, encaminado a establecer el estado actual de la alimentación y en qué medida contradice sus tradiciones culturales, emergió la categoría “Alimentación Nasa: entre lo impuesto y lo propio”, descrita enseguida:

6.1. Alimentación Nasa: Entre lo impuesto y lo propio.

El pueblo Indígena Nasa se ha caracterizado por su histórica lucha en la preservación de prácticas tradicionales, incluidas las alimentarias. No obstante, múltiples situaciones asociadas a procesos de colonización y desplazamientos territoriales, como el expuesto en el planteamiento del problema de este estudio, han generado cambios en sus formas de vida y por supuesto tensiones de diferente orden.

El análisis de dichas tensiones se efectúa con base en postulados de Goody en torno a la producción, distribución, preparación y consumo de alimentos (Carrasco Henríquez, 2007). Para el caso que nos ocupa, se han definido dos tipos de alimentación claramente diferenciados: una alimentación propia correspondiente al periodo anterior a la avalancha, y una alimentación actual o impuesta, después de la avalancha en el nuevo territorio (Ver figura 11. Alimentación Nasa: Entre lo impuesto y lo propio).

Producción: del alimento propio del tul al procesado y adquirido en tiendas.

En el Resguardo Indígena Nasa Huila, la alimentación actual se basa en alimentos producidos fuera de la comunidad, denominados por los participantes como **alimentos de afuera, procesados y cultivados con productos químicos** (Ver figura 12).

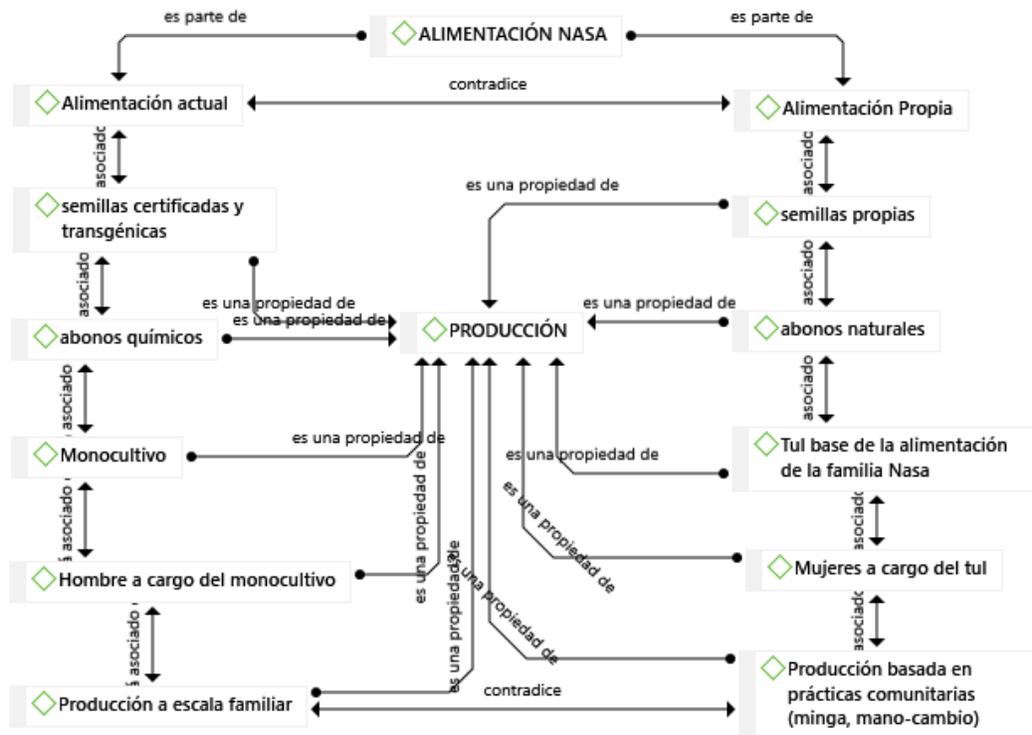


Figura 12. Producción: del alimento propio del tul al procesado y adquirido en tiendas

Estos son considerados dañinos o poco saludables dado el alto contenido de químicos que se utilizan en su producción. Esta forma de producción entra en tensión con las tradiciones culturales Nasa, caracterizadas por una producción al interior de la familia y la comunidad, básicamente para el autoconsumo y a partir de semillas nativas o propias (Ver Anexo E. Alimentos tradicionales del pueblo Nasa). Estos alimentos son considerados naturales y seguros porque se producen de forma limpia, es decir, sin uso de insumos ni productos químicos (agroquímicos, pesticidas, herbicidas):

“Uno analiza que esa comida es dañina. Hay productos muy contaminados (como la granadilla), productos que les echan muchos químicos y fuertes; cuando uno los come se está intoxicando” (Entrevista Exgobernador, hombre 75 años).

Parte de esta clasificación entre alimentos propios o limpios y alimentos con químicos, se relaciona con las semillas. En la actualidad, se producen alimentos a partir de **semillas transgénicas o certificadas**, que son modificadas química y/o genéticamente, para hacerlas más “resistentes a ciertas plagas” y/o mejorar la producción (aunque solo por un tiempo). En el territorio de origen, la producción se daba a partir de **semillas nativas**, las cuales garantizaban sus ciclos reproductivos y producción constante, garantizando así su sostenibilidad. De esta forma, se aprecia una transición desde la producción de alimentos propios, naturales y de semillas nativas, a alimentos procesados, con químicos y a partir de semillas transgénicas o certificadas:

“Esas semillas que se tenían antes ya no existen, porque se implementaron las semillas transgénicas; por ejemplo el maíz, da una sola producción y uno siembra el otro y ya no se da, entonces eso ha roto la autonomía alimentaria” (Grupo de discusión, Dinamizador primera infancia, hombre 28 años).

“Los alimentos consumidos con mayor frecuencia eran el maíz, el frijol cache, el mexicano (calabaza), las coles; esa era la comida indígena, sin nada de químicos” (Entrevista, Exgobernadora, mujer 44 años). “La alimentación era natural; en ese tiempo no se consumía arroz, tampoco granos como lenteja” (Grupo de discusión, Agente educativa primera infancia, mujer 36 años).



Figura 13. Alimentos tradicionales. Resguardo Indígena Huila, 2013.

Un factor asociado al cambio alimentario en la comunidad es la presencia de tiendas y supermercados, al interior o próximos a la comunidad. De esta forma, se registra una ruptura progresiva de una práctica de producción tradicional: los tules o huertas familiares. En los **tules** se siembran alimentos, plantas medicinales y se crían animales pequeños (gallinas, cuyes) para el consumo familiar. Sin embargo, en la actualidad, éstas se han reemplazado por monocultivos, especialmente el café, producto que acentúa la dependencia alimentaria a mercados externos y debilita sus sistemas alimentarios propios:

“El tul se ha remplazado por el monocultivo del café y prácticamente se ha perdido; muy pocos lo tienen y también porque casi no hay espacio; las familias son grandes, por eso se ha perdido” (Grupo de discusión, Cabildante hombre 35 años).

“Después de la avalancha del río Páez, fuimos reubicados en la inspección de Rionegro. La comunidad venía con otra cosmovisión, con otro pensamiento en el manejo de los cultivos; allá no había monocultivos, había diversidad de cultivos de pancoger. Pero cuando fuimos reubicados nos cambió la forma de vida y de producción porque encontramos grandes extensiones de puro café, sostenido a punta de abonos químicos, que se aplicaban tres veces al año. La comunidad, poco a poco, fue adoptando el monocultivo del café. Fue difícil porque el café que nosotros traíamos era café

orgánico, nosotros limpiábamos, mas no abonamos; era el café arábigo de Tierradentro” (Entrevista, Etnoeducador hombre, 50 años).



Figura 14. Cultivo de Café. Vereda Irlanda. Resguardo Indígena Huila, 2020.

“Cuando llegamos no sabíamos cultivar café, empezamos a cultivarlo porque aquí era lo más normal; ¿qué es lo que pasa? Que en las pocas tierras que tenemos nosotros, entre las 2 o 3 hectáreas, todo era café; todo pensado desde el tema económico, no es pensando en lo bueno. A uno se le van las luces porque solo sembrar café y no sembrar comida pensando que con la plata que da el café se compra comida, es una forma errónea de pensar las cosas en el tema alimentario”(Grupo de discusión, Dinamizador primera infancia, hombre 24 años).

En la actualidad, la mayor parte del territorio del Resguardo se destina al monocultivo del café y a otros cultivos transitorios menos frecuentes (frijol, granadilla, etc.). Esto muestra como la comunidad adoptó prácticas existentes en el nuevo territorio; ello implicó un cambio en las formas de producción de alimentos, influenciadas por las condiciones del territorio y por entidades gubernamentales como la Corporación Nasakiwe y el Comité cafeteros de Colombia:

“Cuando el cabildo llegó acá, todo fue comunitario; se ubicó en diferentes fincas adquiridas por Nasakiwe-CNK y fue entregada a la comunidad, a la autoridad ancestral a finales de 1994. Hasta 1995 se administró comunitariamente; los comuneros cogían el café, se les pagaba el jornal y el resto de plata se le entregaba al cabildo para comprar alimentos, abonos y una parte para gestión. Ya en el año 1996 se distribuyó por veredas; una vez ubicadas las familias, trajeron caña, yuca, maíz y guineos, productos sembrados en medio del café. Acá en Rionegro los químicos se aplicaban tres veces por año, empezamos a aplicarlo sólo dos veces y el café se fue mermando, no era café nuevo sino soca. Ante esta situación, hubo asistencia técnica del CNK en convenio con el Comité de Cafeteros; ese proceso duró 2 años (95 y 96). En el 96 y 97 entregaron parcelas más grandes; cada familia empezó a combinar el cultivo de café con la siembra de alimentos propios; el café se mermó y decayó; entonces tocó volver a empezar el sembrado de semillas (Entrevista, Etnoeducador hombre, 50 años).

Cabe aclarar que en la actualidad, la venta y distribución de café se realiza a intermediarios que recogen café en la zona y la revenden a un mayor precio a las cooperativas, lo cual implica una intermediación y subvaloración del valor real. Este hecho ha motivado iniciativas locales para la producción de café de mejor calidad y consolidación de una cooperativa de café del Resguardo:

“El Cabildo ha estado buscando mecanismos para crear un centro de acopio, pero es muy costoso; actualmente se vende a los intermediarios. Hay familias que seleccionan el café y lo venden a las cooperativas de caficultores, a un mejor precio; pero falta que el mismo cabildo saque un café especial para venderlo a mejor precio. Porque ya decía anteriormente, ya se ha visto esa posibilidad de un café especial acá (reconocimientos y premios del café del Resguardo), pero hay que enseñar a la gente aspectos relacionados con la calidad del café, porque para vender un café especial hay que tener un proceso muy cuidadoso” (Entrevista, Etnoeducador hombre, 50 años).

“Este café está a \$700.000 en el mercado corriente pero lo estamos vendiendo entre \$850.000 y \$900.000, es un café que todavía no es especial pero tiene ya un valor

agregado porque es seleccionado, es un café bueno, con buenas prácticas agrícolas”
(Entrevista, Cabildante, hombre 46 años).



Figura 15. Selección de café. Resguardo Indígena Nasa Llano Buco, 17 de mayo de 2019.

Las dinámicas sociales en la producción de alimentos también han cambiado. En la zona de origen, la producción de alimentos involucraba a hombres y mujeres; mientras que en la actualidad, la producción para el autoconsumo basada en el tul es considerada una tarea doméstica (del ámbito privado), asignada a la mujer, mientras el hombre se dedica a la producción extensiva del café. Nótese en este caso la división sexual del trabajo, hallazgo que coincide con resultados de estudios realizados en otros contextos étnicos (Korstanje, 2009). Algunos fragmentos relacionados:



Figura 16. Mujeres preparando terreno para el tul. Resguardo Indígena Nasa. 24 de abril de 2020.

“Nosotras nos encargamos de tener limpiecita la huerta; los hombres hacen los cerquitos y nosotras sembramos” (Entrevista, Exgobernadora mujer, 44 años).

“Mi papá le ayuda con la cerca, pero mi mamá es más que todo con el sembrado, del mantenimiento (del tul), por lo que está más pendiente de la familia. Mi papá se encarga de la finca. En la finca se construyen pequeñas huertas también, pero es mejor acá en la casa, porque estar trayendo desde la finca es un poco complicado; por eso es que la mantienen acá cerca de la casa que es donde más tiempo convivimos” (Entrevista, Etnoeducador hombre, 28 años).



Figura 17. Tul Nasa de plantas medicinales en forma de espiral. Vereda Caloto.
Resguardo Indígena Huila, 2020.

Respecto a las formas de producción, se evidencia una **transición de la producción colectiva a la familiar**. A nivel tradicional, la producción de alimentos se realizaba mediante prácticas colectivas que integraban a la comunidad como las mingas y el mano-cambio; estas prácticas eran viables por las grandes extensiones de territorio que hacían necesario el apoyo colectivo para la producción, además de afianzar el tejido social y comunitario. En la actualidad, la producción se realiza principalmente a nivel familiar y se concentra en fincas alejadas del lugar de las viviendas:

“Nuestros mayores hacían las mingas. La familia hacía minga porque tenía una roza de maíz, tenía su frijol, tenía sus cosas, y las otras familias también, entonces cada quien aportaba algo. Entonces la gente llevaba su leñita, nunca se iban así a mano limpia, ellos también llevaban sus cosas, sus productos y hacían un almuerzo comunitario en grande y la gente se mantenía unida” (Entrevista, Excabildante hombre 49 años).

“La minga anteriormente buscaba unidad además de agilizar el trabajo; ahora es a punta de plata que se hacen las cosas. Antes no había recurso, entonces se ingeniaba para agilizar los trabajos; hoy en día a punta de plata, pagando jornales es que se cultiva” (Entrevista, Etnoeducador hombre, 28 años).

“(… Sobre el mano-cambio) Por lo menos si yo tengo una finca le digo al vecino que me ayude pero yo no le voy a pagar; le digo a 10 o a 20 vecinos que me ayuden; con todos ellos limpio la finca. Otro día, cuando alguno de ellos me llame, me toca ir a su finca, eso se llama el mano-cambio, pero ahora eso también es poquitico” (Grupo de discusión, Cabildante hombre, 44 años).

“Lo propio, día a día se va acabando porque los mayores se van yendo y la gente joven ya no quiere saber de eso. Como les decía, a ellos les gusta el facilismo. La tecnología nos ha afectado nuestros sistemas propios; si no se siembra no se tiene autonomía alimentaria, así el vecino la tenga, usted no la puede tener ya” (Entrevista, Excabildante, hombre 49 años).

Desde la perspectiva del estudio, se evidencia colonialidad de saberes (Walsh, 2008) en la producción de alimentos. Saberes ancestrales como los calendarios agrícolas basados en ciclos lunares y solares, la siembra en espiral y prácticas de medicina tradicional aplicados a la actividad agrícola, se están reemplazando por saberes occidentales. Muchos de estos son llevados a la comunidad por programas o proyectos productivos tecnificados, que desconocen sus saberes y prácticas ancestrales de producción:

“Estamos sembrando de una manera desorganizada: no estamos teniendo en cuenta el calendario lunar. Sembramos en cualquier momento y luego decimos “no, es que eso no se da” ¿cierto? porque sencillamente no hemos tenido en cuenta el tema cultural” (Entrevista, Excabildante hombre 49 años).

“En relación con las especies menores, también hay cambios; no es lo mismo el cerdito que se lleva bien tecnificado, los productos se obtienen más rápido; mientras el que está en campo abierto se demora mucho más, la forma de mantenerlo es diferente, también la calidad” (Grupo de discusión, Etnoeducadora mujer, 46 años).

Como se aprecia, la producción de alimentos del pueblo Nasa ha cambiado; las semillas nativas se han cambiado por las certificadas y transgénicas; lo mismo ocurre con los abonos naturales reemplazados por productos químicos, en cumplimiento a estándares del mercado. De igual forma se evidencia una transición de la producción de tules y extensiones de tierra destinadas al autoconsumo mediante prácticas comunitarias (minga, mano-cambio) hacia la producción basada en monocultivos para la comercialización a escala familiar; esta transición ha modificado las tareas en la producción alimentaria según género. Lo expuesto, denota colonialidad de saberes en la producción alimentaria con una tendencia al aumento de proyectos productivos tecnificados.

Distribución de alimentos: De los trueques a la venta en mercados externos.

La principal práctica ancestral de distribución de alimentos es el **Trueque**, que corresponde al intercambio de alimentos, semillas, entre otros productos, sin mediación del dinero, realizado entre comuneros indígenas en diferentes niveles. Entre vecinos o familias, entre veredas de una misma comunidad y entre comunidades de diferentes pisos térmicos. Esta práctica garantizó milenariamente la variedad y distribución de los alimentos al interior y entre los territorios indígenas.

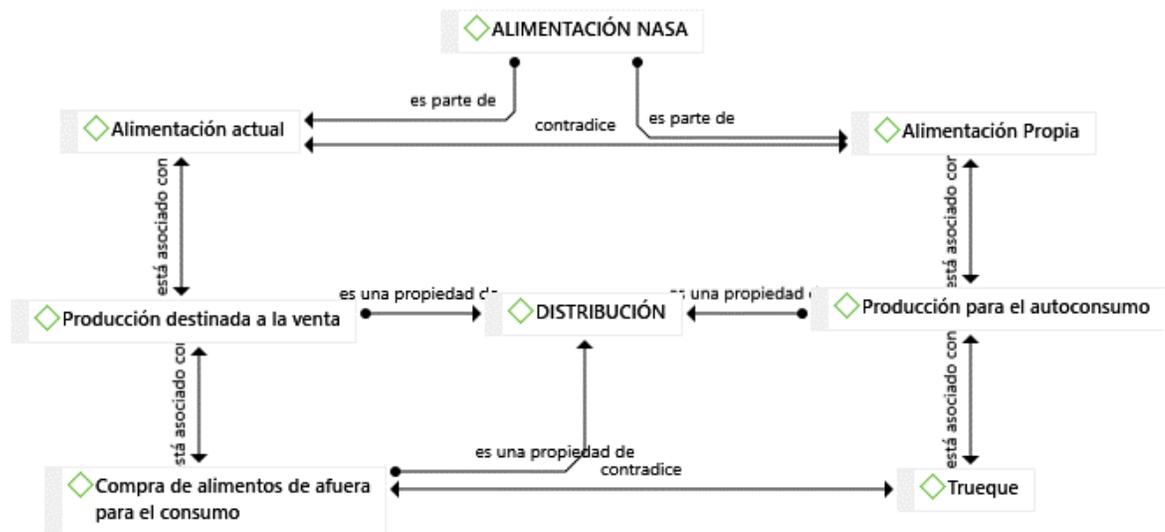


Figura 18. Distribución de alimentos: De los trueques a la venta en mercados externos

Para el trueque lo fundamental es tener productos para intercambiar, por lo tanto el tener o tenencia de productos alimentarios juega un papel preponderante. Sin embargo, con el debilitamiento de los tules en la comunidad, se ha debilitado también el trueque:

“En el día del trueque, los productos tradicionales se intercambian como una práctica económica y cultural, y el plato fuerte es el mote” (Grupo de discusión, Etnoeducadora mujer, 37 años).

“El trueque se ha perdido, aunque nuestros mayores, nuestras autoridades, están tratando de recuperarlo” (Entrevista, Etnoeducador hombre 28 años).

El trueque es reemplazado por la compra y venta de alimentos y otros productos. En la actualidad se identifican presiones y exigencias de la comunidad para cumplir con atributos de calidad de los productos y alimentos definidos por el mercado.

Preparación de alimentos: de las preparaciones tradicionales al facilismo.

En palabras de Goody, la preparación del alimento incluye las recetas tradicionales y las fórmulas culinarias relacionadas con la cocina. Este espacio es generalmente asignado a las

mujeres y denota cierta pasividad en el plano patrimonial (Korstanje, 2009). Petrich sitúa esta fase entre la cosecha (producción) y el consumo, distinguiendo diferentes formas de preparación del maíz (en los mochó de México) por la mujer – y en ocasiones de otros- que hacen parte de la cocina (Petrich, 1985).

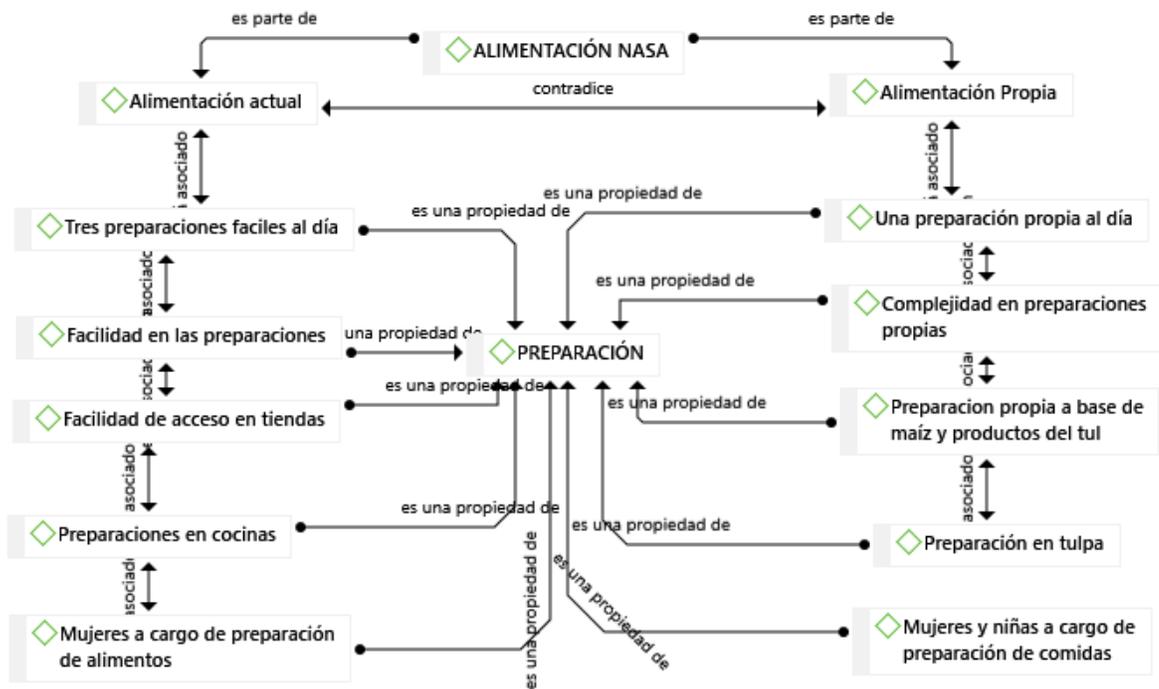


Figura 19. Preparación de alimentos: de las preparaciones tradicionales al facilismo

En el caso del pueblo Nasa, las preparaciones culinarias, antes y ahora, han estado a cargo de las mujeres de cada familia:

“(…) Las mujeres son las encargadas de la cocina y las niñas le colaboran en los oficios sencillos; desde la edad de 8 años ayudan a pelar plátano, a lavar losa, a pelar revuelto y a colaborar y aprender en medio de las señoras, de las mamás” (Entrevista, Médico tradicional hombre 39 años).



Figura 20. Preparación de comida a cargo de mujeres en trabajaderos. Resguardo Indígena Huila, 2020.

La cocina Nasa, al igual que muchas cocinas indígenas de Colombia y Latinoamérica (Abyayala) se basan en preparaciones con maíz, de la cual es posible preparar múltiples platos tradicionales (Anexo F. Preparaciones tradicionales del pueblo Nasa). Esta cocina de antes, se contrasta con la cocina actual en la que el maíz se ha reemplazado progresivamente por el arroz. Al efecto algunas reflexiones:

“Nosotros anteriormente, en casi toda la dieta alimenticia teníamos en cuenta el maíz. El plato principal era el mote, el mote de maíz pelado, mote de choclo; con él se preparaba cantidad de cosas: arepas, envueltos, sancocho de bolitas, sangos” (Entrevista, Excabildante hombre 49 años).

“Del maíz se sacan muchas formas de preparar alimentos: el mote, la sopa de maíz, los envueltos, las arepas. Con la arracacha, alimento propio, fabricamos la chicha. También tenemos frijol cache, guineo castillo para el sancocho. De igual forma cultivamos coles grandes, mexicanos (calabazas), zapallo, papaya, cidra, mafafa, papa tornillo. (...)Cada vez que íbamos al pueblo comprábamos sólo dos libras de arroz, se guardaban en lo alto, para que no las bajarán; éste no se comía todos los días” (Grupo de discusión, Promotora de salud, 50 años).



Figura 21. Mote tradicional. Resguardo Indígena Huila, 2020.

Entre todos los platos, uno de los más representativos del pueblo Nasa es el mote (Ver Figura 21), el cual se preparaba frecuentemente en el territorio de origen, siendo la única preparación del día, dada la alta demanda de tiempo, madera y fuego para su elaboración. En contraste, en la actualidad las familias preparan tres comidas al día, consideradas **comidas fáciles** por ser alimentos en su mayoría procesados, de fácil acceso en las tiendas, de preparación sencilla y rápida; esta forma actual de preparar los alimentos libera tiempos para trabajar la tierra, mejorar su producción y por tanto la economía:

“Los abuelos cocinaban toda la noche; empezaban a las 10 de la noche y se levantaban cada dos horas a revisar que todo fuera bien. Cuando uno se levantaba el Mote ya estaba listo, para comer con carne seca o lo que hubiera” (Grupo de discusión, Promotora de salud mujer 41 años).

“ (... Ahora) La gente, por los afanes de trabajo que genera el monocultivo de café, prefiere hacer un arroz con un agua de panela, o un caldito de fideos; pero realmente eso no es nutritivo” (Entrevista, Excabildante hombre, 49 años).

“En cuanto a la preparación, se han cambiado los alimentos, ahora se prefiere lo fácil, lo rápido” (Grupo de discusión, Promotora de salud mujer 41 años).

En Tierradentro el espacio de preparación y consumo tradicional de alimentos era la tulpa: un fogón elaborado con tres piedras; los instrumentos eran también tradicionales. En la actualidad, el espacio de preparación y consumo de comidas son las cocinas con nuevos instrumentos, y nuevos lugares:

“Muy rara vez se cocina como antes. Hoy el Mote se cocina en la pitadora y eso es rapidísimo que está; la tulpa se cambió por la estufa; uno busca la facilidad” (Grupo de discusión, Promotora de salud mujer 41 años).

Aunque, en general, se reconoce la pérdida de preparaciones y tradiciones culinarias, éstas se rescatan en encuentros comunitarios como asambleas, rituales, mingas y demás reuniones. Este tipo de alimentación especial, ha sido definida en la literatura antropológica como comida ritual (Petrich, 1985)(Good Eshelman, 2004), espacios que posibilitan que no se pierdan las cocinas tradicionales.

Las preparaciones tradicionales de la cocina Nasa son en su mayoría, a base de maíz y uno de los principales platos es el mote; no obstante, éste se ha reemplazado por el arroz y otros alimentos que son frecuentados por su facilidad en la preparación y su fácil acceso en las tiendas, lo cual otorga mayor tiempo para trabajar la tierra, mejorar su producción y economía. En cuanto al espacio de preparación ha cambiado, de la tulpa a la cocina, lo cual ha implicado cambios en los instrumentos para la preparación y un distanciamiento de los procesos de preparación y consumo por darse en espacios diferentes: cocina y comedor, respectivamente. Por último, se evidencia una diferenciación de las comidas: las cotidianas y las rituales; las primeras fáciles y rápidas, mientras las segundas permiten revitalizar las preparaciones tradicionales en eventos especiales y encuentros comunitarios.

Consumo de alimentos: del intercambio de saberes en las tulpas a las pantallas en los comedores



Figura 22. Consumo de alimentos: del intercambio de saberes en las tulpas a las pantallas en los comedores

El escenario actual para el **consumo de alimentos** de las familias ha cambiado, ha pasado de las tulpas a los comedores. Este cambio es identificado por los participantes como un debilitamiento para la comunicación de las familias y una ruptura espacial y práctica de los procesos de preparación y consumo, pues alrededor de la tulpa se integraban ambos procesos:

“Ahorita se ha perdido mucho la comunicación, demasiado, ya no se habla en las familias. Ya el esposo no habla con la esposa, menos los padres con los hijos, porque los hijos están entretenidos con el TV viendo programas; la comunicación familiar se ha perdido” (Grupo de discusión, Etnoeducadora mujer 46 años).

La Tulpa o fogón de leña, conformado por tres piedras juntas, tiene varios significados para el pueblo Nasa y un valor trascendental en la transmisión de los modos de vida al interior de la familia. Permite compartir alimentos, vivencias y saberes en familia; representa el corazón

de las viviendas y las familias, así como el encuentro de tres generaciones, simbolizada en cada piedra: abuelos(as), padres e hijos(as). Es considerada un sitio de poder y espacio representativo; alrededor de ella se dan los encuentros y consigo la revitalización de las vivencias al reunirse todos alrededor del fuego. Algunos relatos:

“En la tulpa de la Institución educativa el docente dice a sus estudiantes: hay que tener un sentido mínimo de respeto; la tulpa es un sitio de poder. Por eso tenemos el fuego, tenemos tres tulpas, que representan tres generaciones; como todo lugar, tiene un centro de congregación, en este caso es el fogón, representado por un rombo, que simboliza la esencia Nasa. Las personas que quieran, pueden hacer pago con coca y con chicha” (Grupo de discusión, Etnoeducador hombre 44 años).



Figura 23. Tulpa Nasa. Institución educativa Kwe Dsi'j. Resguardo Indígena Huila.

En cuanto al consumo actual, los participantes consideran que ahora impera el facilismo, con un incremento de alimentos considerados "chatarra" o "harinas", entre los que se destacan el arroz:

“Ahora priman mucho las harinas como el arroz y la papa. Bueno, se está consumiendo mucha papa, pero es una papa que viene contaminada porque le aplican muchos químicos” (Entrevista, Excabildante hombre 49 años).

“La comunidad es consciente de los cambios en la alimentación y están planteando la necesidad de fortalecer las comidas propias. Nosotros ya tenemos otros productos, pero hay comidas propias que se están perdiendo” (Entrevista, Cabildante hombre 46 años).

“De mi parte, les digo que como yo nací y crecí, ahora es diferente. (...) Los hijos de ahora, cuando no hay arroz ellos no comen; en mi caso, yo preparo arroz solamente en las tardes, pero no todos los días. Pero ellos preguntan: ¿por qué no hizo arroz?” (Entrevista, Excabildante mujer 36 años).

“Muchos alimentos propios han sido reemplazados por el arroz, por harina, por muchos productos que son fáciles de preparar; lo que es el fideo y la línea de la harina misma ¿cierto? entonces ya se está reemplazando el maíz por lo que son insumos de fácil preparación” (Entrevista, Médico tradicional hombre 39 años).



Figura 24. Reunión de familias. Resguardo indígena Huila, 2013.

En suma, las tensiones identificadas entre la alimentación propia y la actual o impuesta, se podrían sintetizar en un tránsito de la producción de alimentos propios y nativos a alimentos cultivados a base químicos y transgénicos; del tul como base de la alimentación al aumento de consumo de alimentos de tienda, en su mayoría procesados; cambio del espacio de alimentación, de la tulpa a los comedores; paso de una preparación tradicional a base de maíz a tres preparaciones más fáciles por día. Las mujeres han sido y continúan siendo las encargadas de la preparación de alimentos, aunque con una reducción en la participación de las niñas. Así las cosas, se evidencia un debilitamiento de la alimentación como trazador de prácticas comunitarias.

Del segundo objetivo específico, dedicado a describir la relación entre AA y salud se construyó la categoría “Autonomía alimentaria y buen vivir: Armonía física, espiritual, comunitaria y equilibrio con la madre tierra”.

6.2. “Autonomía alimentaria y buen vivir: Armonía física, espiritual, comunitaria y equilibrio con la madre tierra”.

Desde la cosmovisión Nasa, la autonomía alimentaria se asocia con la **toma de decisiones** en las fases del proceso alimentario: **producción, distribución, preparación y consumo de alimentos**, proceso asociado transversalmente con el **cuidado de la madre tierra**. Decidir sobre estos procesos está ligado al uso y tenencia de la tierra, al acceso a semillas y alimentos nativos, así como a la apropiación de saberes y prácticas alimentarias. Algunos fragmentos en esa dirección:

“(la autonomía alimentaria) ... es la capacidad que tienen los pueblos para **definir cuáles son los productos que se pueden tener dentro de los territorios**; posibilidad de **seleccionar semillas, modos de producción y comercialización**; decidir ¿qué quiero sembrar y qué beneficios puedo obtener?” (Entrevista, Etnoeducadora mujer 37 años).

“Autonomía alimentaria es **sembrar las semillas nativas** que nosotros tenemos en las comunidades; eso es: **recuperar las semillas propias**. ¿Cómo las recuperamos?

Pues sembrándolas. ¿cómo conservarlas? Es también tener, no un banco de semillas, pero si una casa en donde nuestros mayores tengan la experiencia de **conservarlas tradicionalmente**: en el humo, en el zarzo, guardándolas en las cortezas de los mismos productos. También se está sembrando de manera desorganizada, sin tener en cuenta el **calendario lunar**. Cuando se siembra en cualquier momento, se corre el riesgo de que no se den los productos; ello ocurre porque no se tiene en cuenta el tema cultural” (Entrevista, Excabildante hombre 49 años).

Existen tensiones permanentes en relación con la toma de decisiones frente al uso de insumos, saberes y prácticas; por lo general hay presiones externas que **debilitan la autonomía alimentaria** de la comunidad. Dicho debilitamiento es multicausal: reducción de mayores o sabedores ancestrales en el territorio; abandono de saberes y prácticas ancestrales (tul, las mingas, el trueque y el mano cambio); la influencia externa de instituciones que ofrecen programas de asistencia técnica desde la lógica del mercado; los medios de comunicación que inducen cambios de hábitos alimenticios sobre todo en los jóvenes; y las religiones. Algunos relatos asociados:

“(… Sobre la conservación de prácticas ancestrales) ya no hay mayores suficientes - médicos tradicionales, parteras y sabedores ancestrales- o algunos ya no lo hacen por las religiones. (...) Entre los jóvenes de ahora, unos se han vuelto evangélicos, otros no creen en nada; eso hace que las costumbres se vayan perdiendo” (Grupo de discusión, Promotora de salud mujer 41 años).

“El trueque, otra práctica de autonomía, útil para resolver la falta de dinero, se ha perdido; a tal punto que hoy, los mayores y autoridades indígenas, están definiendo la forma de recuperarlo” (Entrevista, Médico tradicional hombre, 39 años).

“(…) Antes, usted garantizaba la comida si quemaba esa roza; si esa roza no se quemaba, no había comida, entonces ¿qué hacía el cabildo? de ver que la gente no quemaba las rozas, el cabildo cogía un poquito de coca y que se siente todo el mundo (convocaba a la comunidad a ritual) para llamar verano y hacían el ritual. Ahora las autoridades ni nos preocupamos si la familia está comiendo bien o si hay comida;

mire que desde la autoridad también se manejaba eso, ahora no” (Entrevista, Excabildante hombre 49 años).

“Antes era usual sentarnos a conversar alrededor del fogón, hoy es muy difícil que los jóvenes lo hagan; ellos son de otra época; están más pendientes de la TV y de los celulares; esos temas se están analizando. (...) Hay otro aspecto de gran influencia desde que los niños entran al hogar⁴, las comunidades indígenas tienen que cumplir los requisitos que son del gobierno, de occidente; nosotros estamos atentando también contra la cultura, sin querer; igual en el colegio. Esos sistemas inciden en nuestra cultura incluida la alimentaria” (Entrevista, Excabildante hombre 49 años).

Para la comunidad Nasa la Autonomía Alimentaria-AA y la salud se relacionan para tener **buen vivir**. Su desarrollo ayuda a mantener el **tejido comunitario** estrechando lazos de solidaridad y comunalidad, y contribuyen al **equilibrio con la madre tierra** (Ver *Figura 25. Autonomía alimentaria y buen vivir: Armonía física, espiritual, comunitaria y equilibrio con la madre tierra*):

“La autonomía alimentaria tiene que ver con la armonía y el equilibrio. Desde el pensamiento Nasa, tiene que ver con cómo el ser humano vive esa armonía y ese equilibrio con su medio natural; esa armonía es su salud, es la convivencia. Entonces una persona que tenga esa armonía y ese equilibrio es una persona que está sana en todos los aspectos y ambientes de la comunidad y el territorio” (Entrevista, Etnoeducadora mujer 37 años).

⁴ Los Hogares Comunitarios ofrecen atención integral a las niñas y los niños menores de cinco (5) años, dando prioridad a aquellos que requieren atención diaria. En total cada Hogar atiende entre doce (12) y (14) niñas y niños. La atención está a cargo de un agente educativo comunitario en su domicilio, quien cuenta con el apoyo de un equipo interdisciplinario compuesto por un Coordinador General, Coordinador Técnico, profesional en administración, profesional psicosocial, profesional en salud y nutrición, auxiliar-tallerista y pedagogo. Las jornadas de atención son de ocho (8) horas, cinco (5) días de la semana (Fuente: <https://www.icbf.gov.co/portafolio-de-servicios-icbf/hogares-comunitarios-integrales>).

“La autonomía alimentaria y la salud van de la mano, porque para estar bien, necesitamos tener buena comida; contar con esa comida nos hace vivir bien” (Grupo de discusión, Exgobernadora mujer 36 años).

De igual forma, la autonomía alimentaria confiere salud o armonía física al garantizar alimentos sanos, por lo que algunos de ellos son considerados medicina. Para la comunidad de estudio, los **alimentos propios y sanos**, confieren **buena salud física, longevidad** y ayudan a **prevenir enfermedades**:

“La autonomía alimentaria es importante, porque se consumen alimentos más sanos; los otros, provienen de cultivos que han sido modificados, se utilizan muchos productos químicos que a la larga, nos han traído problemas de salud” (Grupo de discusión, Cabildante hombre 51 años).

“(…) ¿por qué los niños nacen con problemas? por el químico; porque estamos consumiendo mucho arroz, muchos alimentos, como una especie de purina. Estamos consumiendo mucho químico, por eso salen con problemas, porque nuestro cuerpo no estaba acostumbrado a los alimentos con químicos, por eso estamos rescatando lo nuestro” (Grupo de discusión, Estudiante mujer 19 años).

“Uno de muchacho, tenía que comer lo que le dieran. Yo digo que eso era muy bueno porque uno casi no se enfermaba; uno vivía bien, a pesar que en esos tiempos no vacunaban ni nada” (Grupo de discusión, Promotor hombre 42 años).

“En el tul se conseguía todo: el mexicano, la arracacha, la batata, el zapallo, el frijol, el maíz, las habas, la papa, la cidra, el chachafruto; todo se daba sin abono; por eso la gente antes vivía muy bien, duraban 90 o 100 años” (Grupo de discusión, Cabildante hombre 44 años).

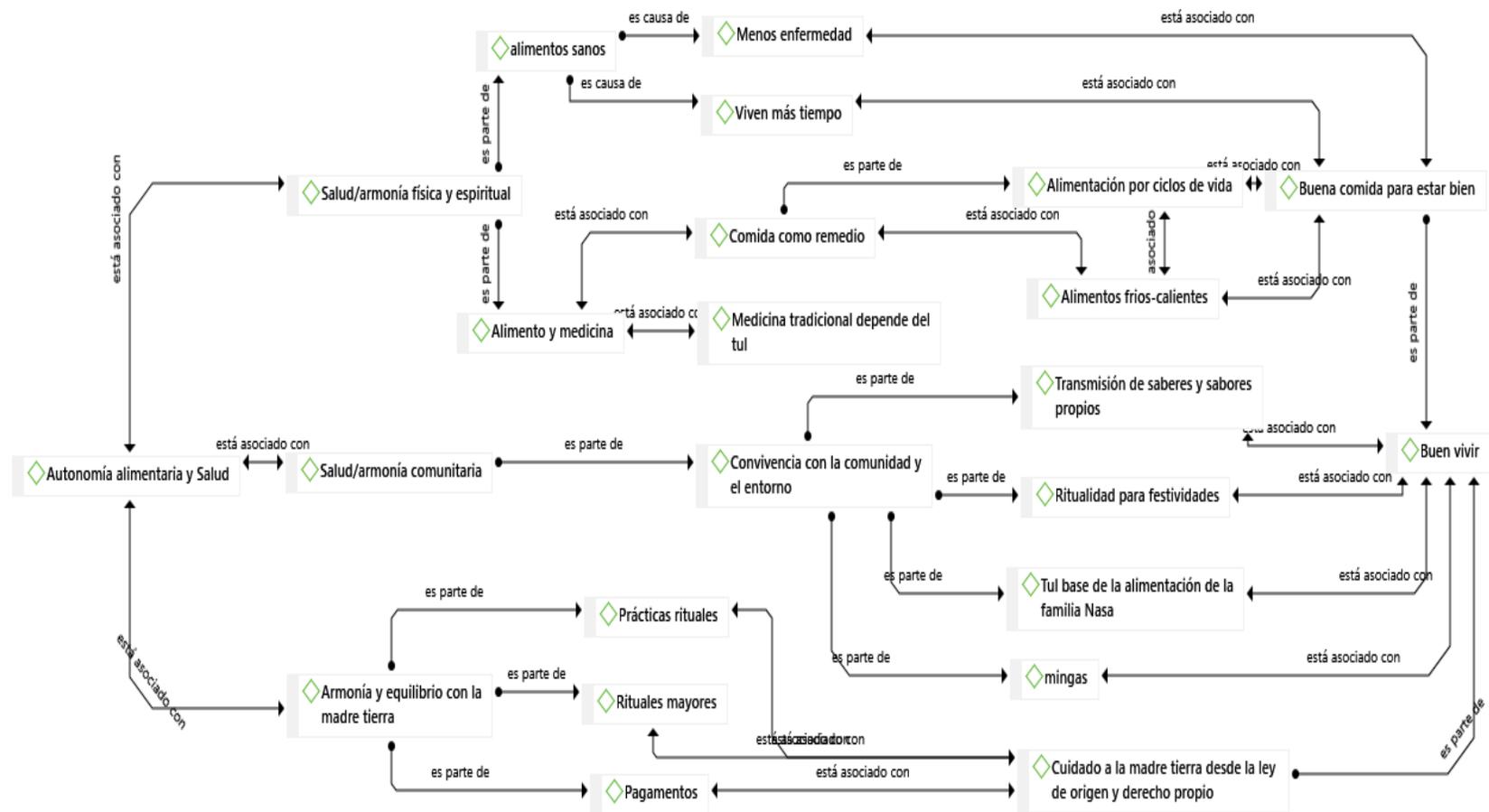


Figura 25. Autonomía alimentaria y buen vivir: Armonía física, espiritual, comunitaria y equilibrio con la madre tierra.

Para el pueblo Nasa existe una asociación entre la autonomía alimentaria y la medicina tradicional; para ellos, algunos alimentos sirven de remedio y se recomiendan en los diferentes ciclos de vida (recién nacido, infancia, adolescencia, embarazo, adultez y vejez) según sus propiedades de **fríos o calientes**. Algunos relatos:

“Si la comida es vista como remedio, se le cataloga "buena comida" para "estar bien" (Entrevista, Excabildante mujer, 36 años).

“He visto, escuchado y también probado el cuy, la carne de ovejo, que allá se come mucho (en Silvia- Cauca), sobre todo las madres cuando están en sus días de dieta. Si habláramos de dieta (periodo de puerperio o postparto), también le dan la carne de chucha, una carne muy caliente para las madres que están en sus dietas” (Entrevista, Dinamizador primera infancia hombre 28 años).

“La ruda también es importante para nosotros, porque la utilizamos para el parto, para mermar la hemorragia, para los cólicos, entonces en la dieta nosotros tomamos aromática de ruda, se le cocina y nos bañamos con esto” (Entrevista, Promotora de salud mujer 40 años).

La **autonomía alimentaria se conecta con la medicina tradicional** en un espacio común, el tul. Allí no solo se siembran y cultivan alimentos para el consumo familiar, sino también plantas medicinales que se usan para el manejo inicial de problemas de salud en las familias:

“En el tul hay alimentos y plantas medicinales, por lo tanto del tul depende también, la conservación de la medicina tradicional” (Entrevista, Médico tradicional hombre, 39 años).

“Con las mismas plantas de nosotros se hacía medicina tradicional; todo allá era con un médico tradicional; en ese tiempo todo era muy bonito, hoy es diferente” (Grupo de discusión, Promotora de Salud mujer 50 años).

Según los participantes del estudio, las prácticas de autonomía alimentaria estimulan la convivencia en familia, con la comunidad y el entorno; estrechan lazos de solidaridad y

comunalidad en el resguardo. Su importancia se puede identificar por los menos en cuatro escenarios importantes: la **transmisión de saberes en las cocinas Nasa**, la **reunión en ritualidades para las festividades**, la **conservación del tul como base de la alimentación familiar** y las **mingas**.

En las **cocinas Nasa**, se afianzan relaciones de convivencia y reafirman roles comunitarios mediados por la transmisión de saberes alimentarios y culinarios. Este espacio, generalmente a cargo de mujeres, es un factor identitario Nasa, que contribuye a la conservación de la lengua, la incorporación de diferentes generaciones en una práctica cotidiana y vital: cocinar. Este escenario permite afianzar roles de género en la comunidad y la transmisión de saberes intergeneracionales del pueblo Nasa:

“(… sobre la AA) Yo entiendo, no dejar perder lo que uno tiene, para que nuestros hijos vayan consumiendo lo bueno. Porque si no cocinamos, pues los hijos no comen, no conocen. Entonces, yo siempre a mis hijas les digo: cocine así, se echa esto, unas papas y una cidra; entonces las hijas van aprendiendo, uno va enseñándoles” (Grupo de discusión, Cabildante mujer, 44 años).



Figura 26. Mujeres cocinando en contexto ritual. Ritual del Sek Buy (nacimiento del sol o nuevo año andino). Resguardo Indígena Llano Buco. Junio de 2019.

Los **rituales** según el **calendario tradicional Nasa** relacionan ciclos, épocas de siembra y permiten la integración de diferentes actores comunitarios como sabedores ancestrales, autoridades tradicionales y comunidad en general. Éstos integran elementos centrales de la vivencia Nasa: la agricultura, la medicina tradicional, la alimentación y la salud. En este sentido, tanto la práctica agrícola como la comida, se convierten en elementos interdependientes que mantienen los modos de vida de la comunidad. Ejemplo de ello, es el desarrollo de algunos rituales u ofrendas a la madre tierra, para la obtención de buenas cosechas y buena comida para la salud y el buen vivir:



Figura 27. Ritual del Cxhapux. Resguardo Indígena Nasa Huila. 25 de noviembre de 2020.

“Hay un ritual para hacer la rocería, uno para la siembra, otro para la cosecha; hay ritual para todo. El Cxhapux es el último que es en la cosecha de maíz, que se hace porque hay comida, se ofrenda también a nuestros seres queridos que se han ido de este espacio. Se hacen muchas cosas cuando hay comida; pero si no hay, pues ¿qué le ofrecemos? Si no hay para nosotros, menos para ofrecerle a los que ya se han ido” (Entrevista, Excabildante hombre 49 años).



Figura 28. Ofrenda de alimentos. Ritual del Cxhapux. Resguardo Indígena Nasa Huila. 25 de noviembre de 2020.

El **tul** es otro escenario de autonomía alimentaria que promueve convivencia en familia y con el entorno. En este espacio se integra la familia a sembrar y cultivar alimentos para el autoconsumo, promueve el intercambio intergeneracional de saberes y prácticas agrícolas y fortalece las relaciones familiares:

“¿la huerta es responsabilidad de la mujer? No, también el hombre tiene su parte; él hace el cerquito y las mujeres sembramos; también participa la familia. A mis hijas les gusta tener su cebollita y acelga, aunque sea tres matas, eso sirve; ellas retiran la hierba que está creciendo; ellas trabajan ahí; no hay que tener tanto, un poquito para el autoconsumo” (Entrevista, Cabildante mujer 44 años).



Figura 29. Mujeres en tul. Resguardo Indígena Huila. Abril, 2020.

Las mingas, por su parte, estimulan la convivencia comunitaria; ellas reúnen a las personas y familias de la comunidad alrededor de un trabajo colectivo. Existen diferentes tipos de mingas: de trabajo comunitario, de pensamiento o de resistencia. La primera, se realiza cuando se requieren hacer obras a nivel comunitario como arreglar vías, construcciones en la comunidad (puentes, caseta comunal etc.) o siembra de cultivos comunitarios. Las **mingas de pensamiento** se realizan cuando al interior de las comunidades se requiere reflexionar, analizar y/o tomar decisiones sobre temas concretos:

“Nuestros mayores convocaban las mingas, esos trabajos en equipo garantizaban comida. La familia hacia su minga porque tenía una roza de maíz, de frijol o de otra cosa; cada quien llevaba algo; la gente llevaba su leñita, nunca se iban así a mano limpia, ellos llevaban lo que tuvieran y se hacía un almuerzo comunitario y la gente se mantenía así” (Entrevista, Cabildante hombre, 49 años)

“En una minga de pensamiento con los padres se tratan puntos acerca de la alimentación, de qué manera podemos alimentar a nuestros niños; qué es bueno y qué no; ello ayuda a fortalecer en los niños aprendizajes transmitidos por los padres” (Entrevista, Etnoeducador hombre, 28 años).



Figura 30. Apertura de Minga de pensamiento educativa para alternancia educativa por COVID-19. Institución Educativa Kwe Dsi'j. Resguardo Indígena Nasa Huila, 22 de enero de 2021.

Las **mingas de resistencia** son aquellas en las que se realizan acciones de presión, en exigencia a derechos o acuerdos incumplidos por autoridades de gobierno del orden local, departamental o nacional. El concepto de minga en sí mismo, implica unidad y movilización colectiva, mediada por valores de solidaridad y comunalidad para el logro de objetivos comunes. Una de las últimas mingas de resistencia indígena fue en octubre de 2020; la otra más reciente, ocurre en el marco del paro nacional iniciado el 28 de abril de 2021 y que se mantiene a la actualidad (junio de 2021), con participación de los Nasa y otros pueblos indígenas de todo Colombia; en ellas se conjugan la indignación al igual que una colorida y sonora muestra cultural con la defensa de la vida, el territorio, los recursos naturales y la madre tierra.



Figura 31. Minga Suroccidente- CRIHU. Puente El Pescador – Hobo, Huila. 15 de octubre de 2020.

Fuente: Página oficial CRIHU.

El desarrollo de autonomía alimentaria prioriza el cuidado o conservación del equilibrio de la madre tierra mediante prácticas agrícolas ecológicas y con alto sentido de la espiritualidad. Para el primer caso, se utilizan prácticas agrícolas limpias, es decir, libres de químicos, que cuidan la salud de las personas **y de la madre tierra**.

A nivel espiritual, se concibe la salud en interdependencia con la madre tierra. Para su mantenimiento se realizan rituales a nivel familiar, rituales mayores y pagamentos. Los **rituales familiares** son aquellos que se realizan a lo largo del ciclo vital, especialmente en momentos de transición de un ciclo o momento de vida a otro. Por ejemplo, en el nacimiento del menor, culminación de la dieta en la mujer, gateo, caída de primeros dientes, primera menstruación en la mujer, embarazo, entre otros. Algunos relatos:

“La salud es estar en equilibrio con la madre tierra; si no hay equilibrio, la misma naturaleza le da malestar a la persona; entonces para mí sería estar en equilibrio con la madre tierra haciendo sus rituales, sus pagamentos, los pagamentos que sean necesarios, para estar bien, para estar alentados” (Entrevista, Médico tradicional hombre 39 años).

Los **rituales mayores** están asociados al calendario tradicional del pueblo Nasa; se realizan a partir de los ciclos de siembra (Ver figura 33). Entre éstos se destaca el ritual al sol y al viento, también llamado año nuevo andino o Sek Bjuj (21 de junio), ritual a la semilla y el agua (21 de septiembre), el ritual a la tierra (21 de diciembre) y el ritual del fuego y la piedra (21 de marzo):



Figura 32. Ritual del Sek Buy. Resguardo Indígena Nasa Llano Buco. 20 de junio de 2019.

“Para esos rituales y mantener la armonía hay que hacer las prácticas culturales en el marco del calendario propio; teniendo en cuenta la ley natural, el significado de los rituales y las costumbres. Entonces, cuando se tiene en cuenta esa parte, todo se vuelve armónico. O sea, eso es integral, la una enlaza la otra” (Entrevista, Excabildante hombre 49 años).

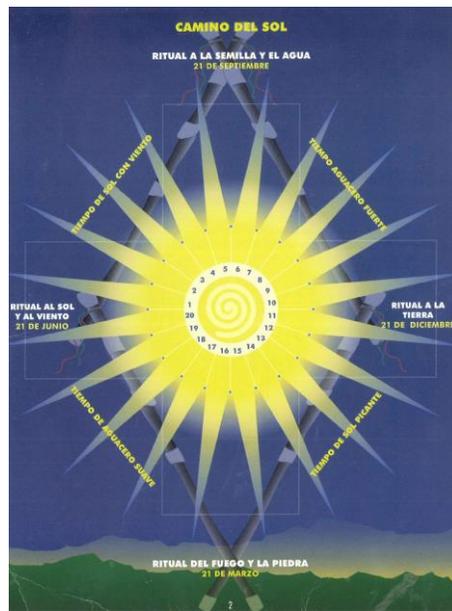


Figura 33. Calendario tradicional a partir del camino del sol.

Fuente: Programa de Salud. Consejo Regional Indígena del Cauca- CRIC.

Los **pagamentos** son ofrendas a los sitios sagrados y a los espíritus de cada territorio, para mantener la armonía a nivel comunitario:

“Pagamento es ofrecer algo a la tierra por los frutos, por los animales que tenemos. Se ofrece la chicha, el aguardiente, plantas frescas que son utilizadas por los sabios espirituales y eso es por medio de los sabios espirituales; toca acudir a ellos para hacer ese ritual” (Entrevista, Médico tradicional hombre 39 años).

En su conjunto, los rituales y los pagamentos son parte de las prácticas que mantienen el cuidado y el equilibrio con la madre tierra.

En general, la autonomía alimentaria se asocia con la salud de la comunidad al proveer alimentos sanos, integrar las prácticas alimentarias con la medicina tradicional, promover la convivencia familiar y comunitaria, y mantener relaciones de armonía con la madre tierra; todas ellas permiten mantener la salud y el buen vivir de los pueblos indígenas.

6.3. Retos para consolidar la autonomía alimentaria: Educación, gobernabilidad, espiritualidad, comunalidad y saberes ancestrales.

Del tercer objetivo específico destinado a formular prácticas alimentarias posibles de reconstruir a partir de potencialidades de AA para la conservación de tradiciones culturales se desprenden los **Retos para consolidar la autonomía alimentaria: Educación, gobernabilidad, espiritualidad, comunalidad y saberes ancestrales.**

Entre las tradiciones alimentarias posibles de reconstruir, los participantes del estudio destacaron el intercambio de saberes sobre prácticas agrícolas y modos de vida Nasa en las tulpas, el fortalecimiento del tul, las mingas, el mano-cambio, el trueque y la recuperación de preparaciones Nasa, todas mediadas por prácticas espirituales como rituales, pagos y armonizaciones (*Ver Figura 37. Tradiciones alimentarias Nasa posibles de reconstruir*).

Uno de los elementos principales por reconstruir es la memoria y revitalización de los **saberes tradicionales sobre los modos de vida Nasa**. En este marco, la **tulpa** representa un escenario simbólico de relevancia para el encuentro intergeneracional de dichos saberes, cómo se expresa a continuación:

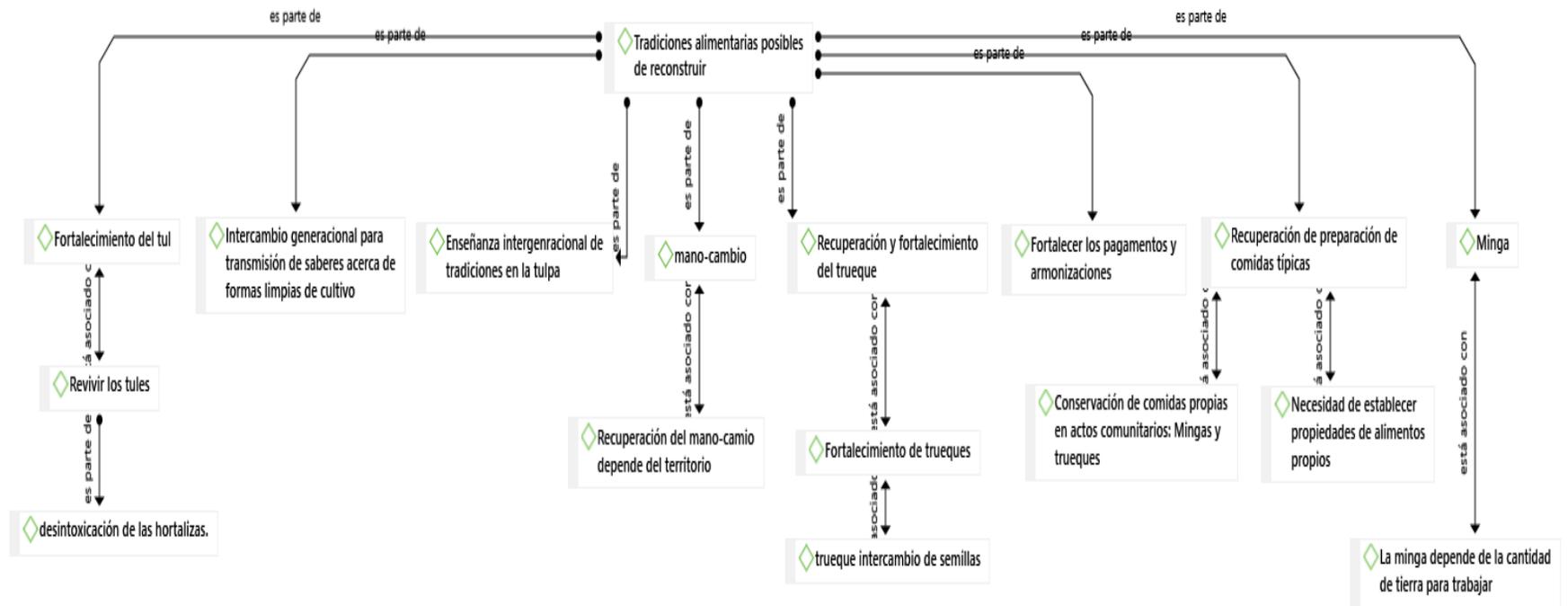


Figura 34. Tradiciones alimentarias Nasa posibles de reconstruir.

“Cuando uno iba creciendo, pasando de la niñez a la adolescencia y otros procesos, los papás y los abuelos iban contando esas cosas; no de forma directa como lo hacemos ahora del tema sexual, sino que iban haciendo entender a uno de diferentes puntos de vista; le enseñaban a uno cómo debía comportarse con una mujer; le iban instruyendo cómo vivir y todo era en relación al campo, a la madre tierra, porque ellos no tenían el concepto de ciudad, de avances tecnológicos, de muchas cosas. Solamente se vivía de esas cosas, que era realmente cultural. En ese proceso van entrando muchos valores que ahora se conocen como respeto, responsabilidad” (Entrevista, Dinamizador primera infancia hombre 24 años).



Figura 35. Encuentro intergeneracional de saberes en tulpa. Inst. Educativa Kwe Dsi j. Resguardo Indígena Nasa Huila, 12 de abril de 2021.

También los saberes sobre las **prácticas agrícolas y formas limpias de cultivo** fueron temas prioritarios para la reconstrucción y revitalización en la comunidad. Entre estos, se destacan los relacionados con el **tul**, mismos que han de estimularse por ser una práctica tradicional de autonomía alimentaria y de **desintoxicación de semillas**:

“Los tules no son extensiones de cultivos, son más bien parcelas pequeñas que por lo general están cerca a la casa” (Entrevista, Excabildante hombre 49 años).

“Puede ser una mata de zanahoria, pero hay que dejarla que se jeché (madure) bien porque ella florece y ahí es donde ella bota semilla y pues esa semilla ya sería propia porque ya revienta aquí, ya es sin químicos, sin nada; eso es bueno. El repollo también da semilla. Ellas florecen y después se cultiva la semilla, el cilantro también. Entonces uno después los va volviendo propio. Puede ser de afuera pero ya después, tiene que acostumbrarse; toca cambiar de terreno porque si uno lo siembra en el mismo pedazo cada rato, pues lógico que no se va a dar bien, pero si uno lo empieza a cambiar entonces se mejora. Tal vez eso se llama desintoxicación de las hortalizas o semillas” (Grupo de discusión, Promotor de salud hombre 42 años).

Otras prácticas ancestrales posibles de reconstruir son el **mano-cambio y las mingas**, que además de los beneficios en la producción agrícola, reconstruyen el tejido social y afianzan relaciones de solidaridad y reciprocidad en la comunidad Nasa; en este proceso se debe tener en cuenta que dichas prácticas están mediadas por la tenencia actual de la tierra y su destinación:

“El Mano-cambio se puede fortalecer si hay territorio, depende de esa condición. La mayoría de los jóvenes no tienen territorio; toca ir a ganarnos un jornal, si uno tuviera territorio, entonces yo creo que si se necesita el mano-cambio, pero si sería bueno rescatarlo” (Grupo de discusión, Cabildante hombre 35 años).

“Algunos si lo hacen, o sea, se puede rescatar; pero lo que pasa es que si no se tiene suficiente tierra no se puede mantener a los animales. La minga se puede hacer de pronto matando un marrano, así si se puede hacer una minga, haciendo trabajar a un buen número de personas; con eso si se puede hacer la minga, pero así sin matar nada (animal para el consumo), eso no se puede hacer. Algunas si se pueden hacer, pero cuando uno mata, aunque sea unas 15 gallinas, así si se puede hacer una minga, pero de resto no” (Grupo de discusión, Cabildante hombre 52 años).

Respecto a la **distribución de alimentos**, una práctica de importancia, es la recuperación y fortalecimiento de los **trueques de alimentos y semillas**. Esta resulta ser una estrategia sostenible en las prácticas productivas del resguardo:

“¿Por qué creen Uds. que se debe fortalecer el trueque? Porque es una manera sencilla de intercambiar productos y de alguna manera subsanar lo que uno no tiene (Grupo de discusión, Cabildante hombre 35 años). El trueque se ha perdido un poquito, aunque nuestros mayores y nuestras autoridades están tratando de recuperarlo” (Entrevista, Médico tradicional hombre 39 años).

En el marco de las **preparaciones y consumo de alimentos**, la cocina Nasa juega un papel fundamental. Al respecto, se enfatiza en la importancia de establecer las **propiedades de los alimentos propios** y la **conservación de estas preparaciones en todos los espacios comunitarios**:

“Yo había dejado unas tareas a cada vereda, que llevaran comida típica. Digamos, vereda tal, trae mote, vereda tal trae arepas de maíz y fue sorprendente eso, porque la mayor parte hicieron su degustación, más de uno salió lleno, pues habían traído de todo. El almuerzo era mote. En una próxima actividad, la idea es que se traigan preparaciones diferentes; para ello uno de nuestros mayores expuso muchas recetas, varias de ellas que no conocíamos ni habíamos probado. Lo más importante es contar con los productos y saber cómo se preparan. Estas son actividades que no son tan difíciles de alcanzar” (Entrevista, Etnoeducador hombre 29 años).

“Hemos considerado importante que las instituciones universitarias nos acompañen en proyectos de investigación; uno de ellos, que queremos realizar es el **estudio sobre las propiedades de los alimentos propios**” (Entrevista, Dinamizador primera infancia hombre 28 años).

En síntesis, las tradiciones posibles de reconstruir en la comunidad para el fortalecimiento de la AA conforme a los modos de vida Nasa son: la tulpa, los saberes y prácticas agrícolas de

producción como el tul, mano-cambio, mingas, trueques, y el fortalecimiento de las cocinas y preparaciones propias.

Este estudio también identificó potencialidades comunitarias para el fortalecimiento de la autonomía alimentaria en el Resguardo Indígena Huila, a saber: programas educativos sobre formas de vida ancestrales incluyendo la alimentación, potencialidades en gobernabilidad, espiritualidad, de cohesión familiar y el rescate de saberes ancestrales (Ver *Figura 38. Potencialidades comunitarias para el fortalecimiento de la autonomía alimentaria*).

En el campo educativo se identificaron iniciativas para el fomento del **pensamiento crítico y contribuir al fortalecimiento de la alimentación propia**, como un elemento fundamental para la pervivencia e identidad indígena:

“Lo que estamos implementando en el área (curso de economías propias), es que ellos (los estudiantes) sean críticos frente a lo que estamos consumiendo; porque nosotros tenemos unas tierras tan fértiles acá en Rio Negro; hay que buscar otras opciones de alimentos” (Entrevista, Etnoeducadora mujer 37 años).

“También nos gustaría contar con el acompañamiento de personas que vienen estudiando el tema, para que nos ayuden a reflexionar sobre la importancia de rescatar nuestras tradiciones alimentarias y del daño que nos hacemos nosotros mismos al perder ese legado” (Grupo de discusión, Etnoeducador hombre 44 años).

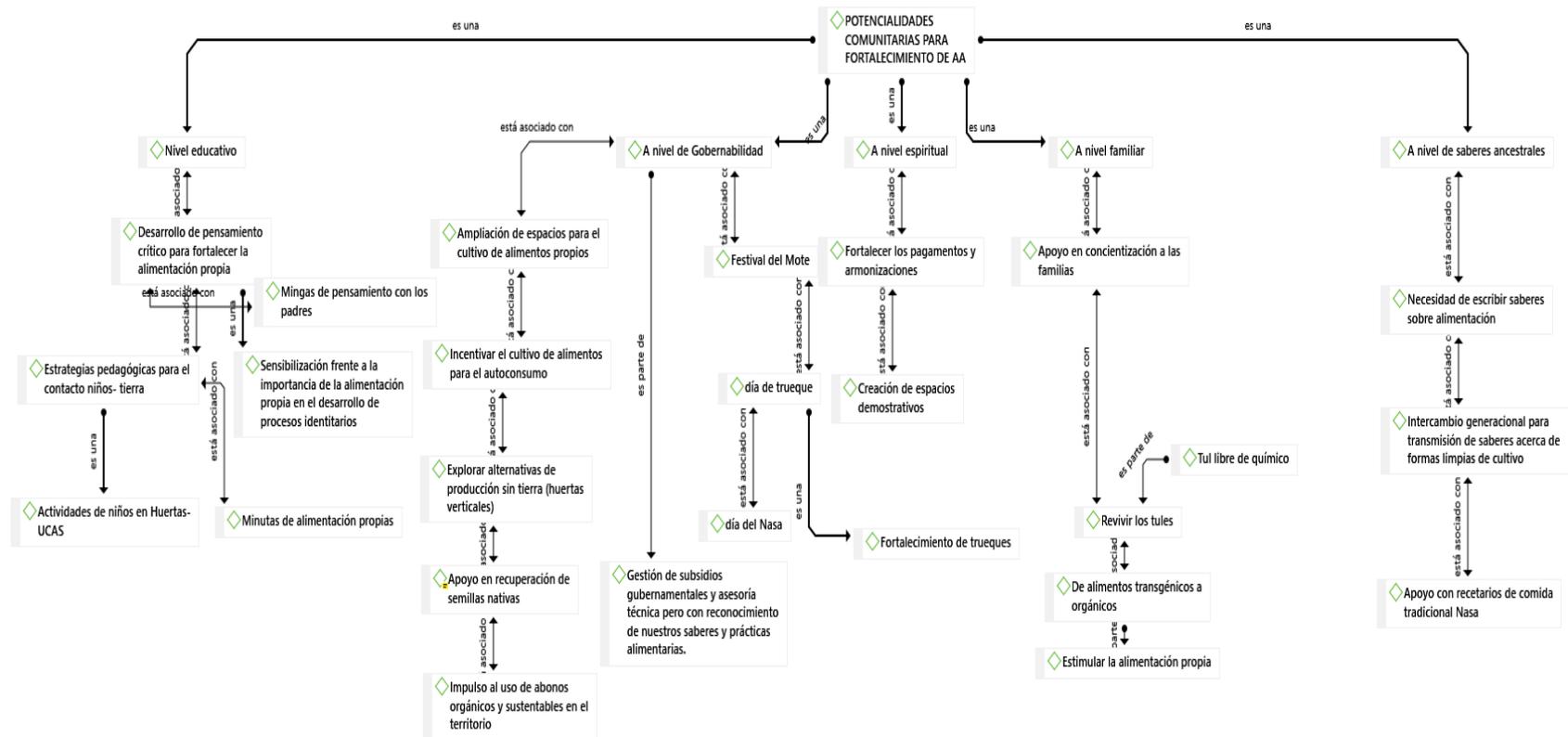


Figura 36. Potencialidades comunitarias para el fortalecimiento de la autonomía alimentaria.

En este mismo campo, la comunidad identifica una **oportunidad pedagógica** con las generaciones más jóvenes del Resguardo para afianzar la conexión y contacto de los niños con la tierra. Una estrategia para ello, es la **implementación de tules o huertas** en las unidades comunitarias de atención- UCA⁵ a la primera infancia y con niños mayores y jóvenes, en la Institución Educativa. Este proceso, además de reforzar el vínculo con la tierra, estimula a las familias a revitalizar esta práctica milenaria de autonomía alimentaria:

“Ahora hablaba cuando venía de la institución, cuando los estudiantes llegaban allá (a la huerta), como que no sabían; como que sentían algo raro (como asco) al tocar la tierra. Hay que desarrollar un proceso de adaptación desde las casas, desde las mismas UCA. Establecer ese relacionamiento estrecho con la tierra en el tul” (Grupo de discusión, Etnoeducador hombre 44 años).

“La UCA tiene una junta con padres de familia, entonces con ellos programamos actividades para el trabajo aquí en la huerta. Es una iniciativa que siempre he promovido. Se cita a los padres de familia y ellos vienen. Cuando se programan actividades con los niños, se traen los niños y ellos siembran, pero ya la parte de armar y hacer todo si es de los padres de familia” (Entrevista, Agente educativa primera infancia mujer 21 años).

Otra potencialidad a consolidar a nivel pedagógico se relaciona con el desarrollo de **mingas de pensamiento con los padres** y la **adecuación de las minutas alimentarias**⁶ de los

⁵ Espacios concertados con la comunidad para la atención de los niños, las niñas y las mujeres gestantes, con pertinencia oportuna y calidad de acuerdo a sus identidades culturales y a las características de sus territorios. *Fuente:* Manual Técnico Operativo Servicio De Educación Inicial En El Marco De La Atención Integral Para La Primera Infancia. Modalidad Propia e Intercultural para Comunidades Étnicas y Rurales. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Versión 1- 2017.

⁶ Patrón de alimentos por grupos, en medidas, cantidades y frecuencias, para consumir en uno o varios tiempos de comida, que se ajusta a los requerimientos calóricos y de nutrientes de una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre. Es una herramienta que permite planear en forma racional la alimentación de una población objetivo y se considera como el punto de partida para la programación de los ciclos de menús. *Fuente:* Procedimiento elaboración o actualización de minutas patrón de alimentos para las modalidades de los procesos misionales del ICBF- Versión 1 de 2020.

programas alimentarios presentes en el territorio. Estos últimos revisten una importancia mayor en la comunidad, ya que establecen los tipos de comidas, clases y cantidades que se dan a los niños menores de 5 años, mujeres gestantes y lactantes beneficiarias de los programas de primera infancia en el Resguardo, los cuales en su mayoría desconocen las particularidades sociales y culturales de la comunidad, resultando en la imposición de dietas que en muchos casos son contrarias a la alimentación Nasa, como se expresa continuación:

“Hacer una minga de pensamiento con los padres, para tratar puntos acerca de la alimentación, ¿de qué manera podemos alimentar a nuestros niños para el aprendizaje? entonces es más que todo: fortalecer estos saberes en los niños y después en los padres” (Entrevista, Médico tradicional hombre 39 años).

“Sí, son cosas que de pronto acá nosotros necesitamos: minutas propias, trabajadas con nutricionistas; aunque a veces es difícil encontrar profesionales que entiendan nuestras necesidades” (Entrevista, Etnoeducador hombre 29 años)

En **governabilidad**, se identificaron varias estrategias a implementar para el fortalecimiento de la autonomía alimentaria: acciones encaminadas a la **ampliación del territorio** para el cultivo de alimentos propios; establecimiento de **incentivos para quienes cultiven alimentos destinados al autoconsumo** de las familias; explorar **alternativas de cultivos sin tierra**; brindar apoyo para la **recuperación de semillas nativas**; incentivar el **uso de abonos orgánicos y sustentables en el territorio**; gestión de **subsidios gubernamentales** y de **asesoría técnica para la producción agrícola desde el reconocimiento de saberes y prácticas alimentarias tradicionales**. A continuación, algunos relatos de los participantes:

“Cuando a nosotros nos hablan de proyectos productivos, el indio siempre se hace en la mente que tiene que tener una extensión de cultivo grande; que tiene que ser una hectárea; pero nosotros consideramos que a veces podemos obtener logros importantes con menos tierra” (Entrevista, Médico tradicional hombre 39 años).

“Usted como bien conoce el tema, algunos países están en un desierto y producen las mejores frutas del mundo” (Entrevista, Excabildante hombre 49 años).

“Lo otro sería, encontrar semillas; hablo de semillas propias, porque acá ya no se consiguen, ya no se encuentran. También por el clima: hay unas que son para la parte fría, algunas para la parte caliente, puede ser por eso también, que ya no tenemos semillas nativas” (Entrevista, Etnoeducador hombre 29 años).

“Producir abono orgánico con los desperdicios que salen de aquí mismo, por ejemplo: la cáscara de plátano, los desechos de la cebolla, la misma hierba, la maleza; todo eso se remueve y se pone a los lados de las plantas y sirven para fortalecerlas” (Entrevista, Médico tradicional hombre 39 años).

Desde la gobernabilidad, la comunidad propone **los encuentros comunitarios que estimulan la identidad y la cultura Nasa**. Entre esos, se destacan el festival del mote, el día del trueque y el día del Nasa.

Respecto al **festival del mote**, su objetivo es el de congregar a la comunidad y otras comunidades en un festival que muestre la variedad de preparaciones y prácticas que giran alrededor del mote y el maíz en la cultura Nasa. Sin embargo, en su desarrollo se han presentado algunas dificultades como es la ausencia de cultivos de maíz y la poca gestión para la obtención de los recursos necesarios para su realización:

“El festival del mote, ya llevamos como tres años que no lo hacemos, creo que está programado para cada 4 años, porque es una actividad costosa. Si usted va a hacer un festival de mote, tiene que tener una roza (técnica de cultivo que consiste en quemar el bosque para enriquecer la tierra.) ¿cierto? Porque si usted va hacer un festival del mote y va a comprar todo, pues no tiene sentido. Pero no se puede hacer rocería aquí, porque ¿cómo vamos a rozar el café para sembrar maíz? Entonces la práctica se hace desde la siembra, desde la rocería, con todos los rituales” (Entrevista, Exgobernador hombre 49 años).

“En el resguardo se están celebrando fiestas como el día del mote, el **día del trueque** en el que los productos tradicionales se intercambian como una práctica económica y cultural y, pues también el plato fuerte ahí es el mote. Entonces, si se están haciendo

actividades que permiten recuperar estas comidas que son la base de la alimentación del pueblo Nasa” (Entrevista, Etnoeducadora mujer 37 años).

En el mismo sentido, se celebra el **día del Nasa**, en el mes de octubre. Este espacio reúne a la comunidad alrededor de una programación cultural y deportiva que incluye prácticas tradicionales como la minga, el trueque y comidas tradicionales. Sin embargo, al interior de la comunidad se encuentran algunos cuestionamientos respecto a la identidad Nasa. Algunos comentarios de los participantes:

“Desde el año pasado el día del Nasa se celebró junto a actividades que hace el colegio, como la minga de integración cultural y deportiva. Para mejorar un poco el aspecto económico, la institución educativa está promocionando **el trueque**, los lunes. También la celebración del día de la familia y de la ciencia, permiten involucrar actividades propias. Desde la educación se está haciendo un llamado a fortalecer y recuperar actividades del pueblo Nasa” (Entrevista, Etnoeducadora mujer 37 años).

“Yo creo que nosotros culturalmente ya no somos Nasa. Culturalmente, por lo que hablamos la lengua materna decimos que somos Nasa, pero muéstreme ¿qué estamos haciendo? (...) Ese tema salió el día del mote, una fiesta cultural; fue saliendo el tema de los rituales. ¿qué rituales hemos hecho? ¿Sabemos para qué sirven los rituales? Y en eso también empezó la IPS-I(Indígena) y empezamos a hablar de los rituales y fuimos avanzando. Inicialmente como cinco personas fuimos a hacer un ritual, después ya llegaron como siete y ahora somos 60 – 80 personas en un ritual” (Entrevista, Excabildante hombre 49 años).

En el ámbito espiritual y comunitario se consideró importante, para consolidar la AA, el **fortalecimiento de los pagos y las armonizaciones**, así como avanzar en **espacios demostrativos de tules de alimentos y plantas medicinales**, especialmente por parte de los dinamizadores de los programas (etnoeducadores, promotores de salud) en el territorio:

“Sería como ofrendar más, tener más en cuenta la medicina tradicional, para obtener más productos y en abundancia; hacer más pagamentos y estar en armonización” (Entrevista, Médico tradicional hombre 49 años).

“Bueno, si es técnico o dinamizador realmente ¿Qué va a mostrar? muéstreme algo práctico. Por ejemplo, yo ¿qué voy a echar una carreta si no tengo ni huerta? Mejor: aquí hacemos esto, aquí producimos así, voy y le muestro y de pronto hasta se anima el otro ¿cierto? Dirían “claro, tienen comida, tienen razón”. Yo no hablo de cantidades, es tener algo, si no tiene nada. ¿Por qué ellos (refiriéndose a las Instituciones) hacen ese tipo de proyectos? Porque ellos necesitan cumplir sus metas; a ellos no les importa si el indio siembra o no siembra, si está aguantando hambre, no les importa eso; les importa es cumplir metas institucionales y punto” (Entrevista, Excabildante hombre 49 años).

De igual forma se considera necesario consolidar el núcleo familiar, pues a través de la familia se logra destacar la importancia de la huerta para una buena alimentación:

“Haciendo una comparación, lo que es la ciudad y lo que es el campo, cómo les hace falta ahora en la ciudad una huertica ¿no?, porque es imposible tener una huertica ahí en plena ciudad; y nosotros que estamos rodeados de pura naturaleza y no tenerla, entonces yo digo que es más de concientización” (Entrevista, Médico tradicional hombre 39 años).

“También se destaca la necesidad de revivir los tules, libres de químicos, y transitar de los alimentos transgénicos a los orgánicos, y estimular la alimentación propia: la idea también es ir fortaleciendo todos estos temas para revivir realmente esa productividad que había en los tules” (Entrevista, Exgobernador hombre 49 años).

“Si sembramos y producimos semillas, lo transgénico va desapareciendo; entonces, si se produce la zanahoria, el repollo, lo que sea, ya no tendría transgénico, habría más alimento orgánico” (Grupo de discusión, Promotora de salud mujer 42 años)

“Nosotros o muy personalmente, he venido pensando que hay que incentivar más a las familias a usar los alimentos propios. Hay personas que piensan en lo fácil: en comprar los alimentos en la tienda; pero no están teniendo en cuenta que ahí tenemos forma de preparar nuestros alimentos. Entonces me enfoco más en que los niños tengan buena alimentación, que no solamente coman harinas. La intención de nosotros, del programa, es que puedan combinar, aportar con esos productos que tengan y puedan intercambiar entre vecinos y poder compartir y no solamente sea los del programa, sino que sean todos. Hay experiencias que ellos mismos nos muestran, pero otros no. Entonces, la estrategia es seguir fortaleciendo la alimentación propia. Una tarea que ahora estoy pensando es sobre las comidas propias; nosotros ya tenemos digamos los productos, pero hay comidas propias que también se están perdiendo” (Entrevista, Etnoeducador hombre 29 años).

Por otra parte, la comunidad considera como potencialidad la necesidad de documentar saberes sobre alimentación, formas limpias de cultivo y elaboración de recetarios de alimentos tradicionales, para fortalecer la transmisión intergeneracional:

“Realmente nosotros, las comunidades no tenemos esa costumbre de escribir; siempre lo manejamos oral, y en la oralidad a veces nuestros mayores se van y pues se llevan todos esos saberes. Lo importante ahora es rescatar esos saberes (Entrevista, Dinamizador primera infancia hombre 24 años).

“Acá como indígenas Nasa, nosotros somos muy reservados en las cosas pero a mí sí me gustaría tener las recetas por escrito; me gustaría que me ayuden a elaborar un recetario tradicional” (Entrevista, Etnoeducador hombre 29 años).

A partir de reflexiones sobre esta temática el Resguardo indígena identificó diferentes potencialidades para la consolidación de AA, en diferentes niveles: A **nivel educativo** fomentar el pensamiento crítico frente a la alimentación que permita afianzar el vínculo entre los niños y la madre tierra, elaborar minutas alimentarias con alimentos propios y mingas de pensamiento con padres. A nivel de **governabilidad**, trabajar en torno a la ampliación territorial, incentivar la producción de alimentos para el autoconsumo y establecimiento de

espacios comunitarios que revitalicen la autonomía alimentara y la identidad Nasa como el festival del mote, los días del trueque y la conmemoración del día del Nasa. En el campo **espiritual**, la realización de rituales, pagos y armonizaciones; así como rescatar el valor simbólico de los tules y la alimentación propia con las familias. Y con relación a los **saberes ancestrales**, se identifica la necesidad de documentar por escrito, saberes y prácticas agrícolas tradicionales, recetas tradicionales y fomentar su transmisión y circulación al interior de la comunidad, especialmente con las generaciones más jóvenes.

6.4. Desarrollo de acciones comunitarias

A partir del análisis colectivo de resultados y de la resignificación de prácticas de producción, distribución, preparación y consumo de alimentos, se consideró importante y necesario empezar con la definición de acciones tendientes al fortalecimiento de la autonomía alimentaria en el Resguardo, mismas que se definieron a través del diálogos de saberes con la coalición comunitaria, conformada por representantes de los diferentes actores y programas presentes en el territorio: Cabildo indígena (autoridad tradicional del Resguardo), Institución educativa Kwe Dsi'j, Modalidad propia e intercultural del ICBF, Familias en acción, IPS-I CRIHU y demás actores de la comunidad.

6.4.1. Construcción de recetario de preparaciones tradicionales del pueblo Nasa

Con el propósito de construir este recetario, se convocó, por parte del cabildo indígena, con ocho días de antelación, a las mayores y sabedoras del Resguardo, que desearan compartir sus saberes sobre preparaciones Nasa. En el espacio creado al efecto, se identificaron diferentes preparaciones tradicionales del pueblo Nasa. Luego, entre las mayores y dinamizadores de la modalidad propia del ICBF y Profesoras de la Institución educativa Kwe Dsi'j, se documentaron las recetas con el acompañamiento de la nutricionista que presta sus servicios profesionales al Cabildo en los últimos años, quien se encargó del cálculo del aporte nutricional de cada preparación.



Figura 37. Taller de recolección de recetas Nasa. Polideportivo Resguardo Indígena Huila, 16 de marzo de 2020.

La información acopiada fue de gran interés para los participantes, pues algunas recetas no se conocían (especialmente por la población más joven). Por otro lado, la coalición consideró que esta información sería útil para la adecuación posterior de las minutas alimentarias de los programas que se manejan en el Resguardo, especialmente la Modalidad Propia (Programa de primera infancia a cargo del ICBF) y el Programa de Alimentación Escolar- PAE-, convirtiéndose este documento en insumo de alta importancia para la comunidad (Ver Anexo F. Recetas tradicionales del pueblo Nasa y Figura 39. Recetario de Preparaciones Nasa. 2021).

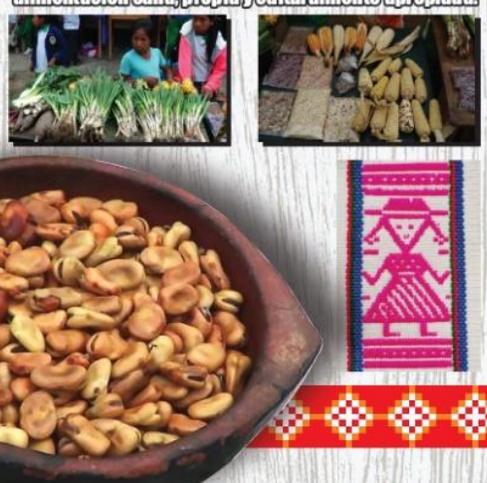
6.4.2. Adecuación de minutas alimentarias de Modalidad propia y PAE.

Las recetas construidas con la comunidad fueron altamente valoradas por permitir el rescate de preparaciones propias, condición que afianza la identidad Nasa y la autonomía alimentaria. Una vez se tuvieron las recetas, se avanzó en la adecuación de minutas alimentarias y se iniciaron procesos de concertación y adecuación intercultural con la regional Huila del ICBF para la modalidad propia (Programa de primera infancia) y la Secretaría Departamental de Educación para el Programa de alimentación escolar PAE,

proceso de negociación que continúa a la fecha y que se vio truncada por la suspensión de porciones servidas de los Programas del Resguardo, secundario a la pandemia por COVID19.

AUTONOMÍA ALIMENTARIA

Identidad indígena y sentido comunitario para una alimentación sana, propia y culturalmente apropiada.



12 MOTES Y SOPAS

SOPA DE MAÍZ (KUTY KJASH)

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 90 minutos
PORCIONES: 4 PERSONAS

INGREDIENTES:

MAÍZ PELADO: 40 gramos (1/4 de taza) - CUI: 40 gramos (1/4 de taza)
FRÍOL CACHA VERDE: 20 gramos (2 cucharadas soperas) - AJO: 5 gramos (2 dientes)
COGOLLO DE AHUYAMA: 40 gramos (1/4 de taza)
ULLUCOS: 32 gramos (2 cucharas soperas) - HABA: 18 gramos (2 cucharadas sopera)
CARNE DE PREFERENCIA: 250 gramos (1/2 libra)

PREPARACIÓN:
Moler el maíz y cocinar con agua. Agregar todos los ingredientes de la receta cuando empiece a hervir el agua. Cuando el maíz este cocinado, agregar mas agua. Revolver permanentemente para que no se pegue, hasta que estén todos los ingredientes cocinados. Agregar sal al gusto. Retirar del fuego y servir.

APORTE NUTRICIONAL:	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
APORTE NUTRICIONAL DE LA PREPARACION	228,5	11,5 GR	13,0 GR	14,5 GR
RECOMENDACIONES DIARIAS DE INGESTA ENERGÍAS Y NUTRIENTES	2000	75,0	66,6	274,0
% DE APORTE DE PREPARACION	11,4%	18,0%	19,5%	5,3%



Foto: Créditos del Autor

Figura 38. Recetario de Preparaciones Nasa. 2021.

6.4.3. Revisión de contenidos curriculares en los cursos de proyectos productivos y economías propias de la I.E. Kwe Dsi'j.

En encuentros con docentes orientadores de los proyectos productivos y con el acompañamiento de un Ingeniero Agrícola, se revisaron los contenidos curriculares de estos cursos, ejercicio que permitió analizar la pertinencia de los mismos y concretar temas, teóricos y prácticos, para el fortalecimiento de la AA. Adicionalmente se sugirió un análisis crítico de los conceptos de seguridad, soberanía y autonomía alimentaria.



Figura 39. Revisión de currículos Institución educativa Kwe Dsi'j. Resguardo Indígena Huila, 17 de marzo de 2020.

Complementariamente se programaron visitas, a casas y parcelas de las familias de la comunidad educativa, a fin de efectuar seguimiento a los tules. Esta actividad fue liderada por etnoeducadores de la I.E. y agentes pedagógicos de la modalidad propia, en el marco de la adecuación de la oferta educativa, secundaria a la declaración de emergencia del COVID-19, que suspendió la presencialidad de los programas educativos regulares.

6.4.4. Muestra gastronómica de preparaciones Nasa

En un trabajo colaborativo entre el Cabildo indígena del Resguardo, la Institución Educativa Kwe Dsi'j, la Modalidad propia del ICBF y el enlace indígena de Familias en acción, se realizó una muestra gastronómica con preparaciones Nasas recolectadas y sistematizadas previamente en el recetario Nasa. Esta actividad fue muy llamativa para la comunidad, dado que se mostraron muchas recetas tradicionales Nasas que no se conocían por la comunidad.



Figura 40. Muestra gastronómica Nasa. Resguardo Indígena Huila- Rionegro. Domingo 14 de junio de 2020.

6.4.5. Mercado Nasa en el Resguardo

A iniciativa del Cabildo y de la comunidad, se organizó el mercado Nasa en la Vereda Caloto del Resguardo, para los domingos. Las familias ofrecieron e intercambiaron productos alimenticios. Cabe destacar que esta actividad se inició e intensificó con la declaratoria de la cuarentena derivada de la pandemia por COVID-19, dada la restricción en el ingreso de alimentos a la comunidad, secundario a controles territoriales realizados por la autoridad indígena y líderes campesinos de la zona, para evitar el contagio por este virus.



Figura 41. Mercado Nasa. Vereda Caloto. Resguardo Indígena Nasa Huila.

6.4.6. *Acompañamiento en Proyecto de Tules de la Institución Educativa Kwe Dsi'j.*

En el marco de la alternancia educativa por el Covid19, la institución educativa Kwe Dsi'j y los docentes encargados de las áreas de autonomía y economías propias, iniciaron el desarrollo de un proyecto transversal de apoyo a los tules para el fortalecimiento de la autonomía alimentaria de los estudiantes y sus familias. El proyecto incluyó armonización y apoyo con semillas, diálogos de saberes con mayores y acompañamiento para la revitalización de los tules de los estudiantes y sus familias. Cabe aclarar que el objetivo principal de estas actividades fue el fortalecimiento y revitalización de prácticas de autonomía alimentaria en el Resguardo involucrando a las generaciones más jóvenes del territorio.



Figura 42. Diálogo de saberes con mayores del Resguardo y estudiantes del Resguardo Indígena Nasa Huila. 12 de abril de 2021.

El desarrollo de acciones comunitarias para el fortalecimiento de la AA fue posible gracias al compromiso de los actores y Programas presentes en el territorio, quienes con sus capacidades y compromiso comunitario apoyaron, activa y desinteresadamente, su realización. Estas acciones se materializaron en la construcción del recetario de preparaciones tradicionales del Pueblo Nasa, la adecuación de minutas alimentarias de los Programas de primera infancia (modalidad propia e intercultural) y el Programa de alimentación escolar, la revisión de contenidos curriculares en los cursos de proyectos

productivos y economías propias de la Institución educativa Kwe Dsi'j, la muestra gastronómica de preparaciones Nasa en el Resguardo, el mercado Nasa realizado semanalmente en el Resguardo y el acompañamiento al Proyecto de Tules de la Institución Educativa.

Una de las últimas actividades finales de este proyecto fue la elaboración de la propuesta investigativa titulada *“Fortalecimiento de la autonomía alimentaria para el mejoramiento de la situación nutricional y el buen vivir de las gestantes, lactantes y menores de 5 años del Resguardo Indígena Nasa Páez Huila, 2022-2024”* presentada a la convocatoria nacional de desarrollo de capacidades regionales de investigación en salud No. 896 de Minciencias, en la perspectiva de continuar fortaleciendo la autonomía alimentaria en la comunidad.

7. DISCUSIÓN

En este capítulo fundamentalmente se abordan las tensiones identificadas en torno al estado actual de la alimentación que contradicen las tradiciones culturales, la relación entre autonomía alimentaria y salud y las prácticas posibles de reconstruir para el fortalecimiento de la autonomía alimentaria.

En relación con el primer punto, es notable el **tránsito de la producción de alimentos propios y nativos hacia alimentos cultivados a base de transgénicos; la incorporación de abonos químicos para la producción agrícola impulsada desde la industria alimentaria; la transición del tul o huerta hacia el consumo de alimentos procesados y adquiridos en las tiendas; y un debilitamiento de la alimentación propia como trazador de prácticas comunitarias**, las cuales se desarrollan a continuación.

Sobre la producción y conservación de semillas y alimentos nativos, parece ser un elemento central en las aspiraciones políticas de los pueblos indígenas en América Latina y el mundo (Parraguez-Vergara et al., 2018). Al respecto, Ray (2019) y otros autores (Weiler et al., 2015b)(Klotz-silva, Prado, & Seixas, 2017)(Shuman, 2007) afirman que los procesos alimentarios juegan un papel trascendental en las comunidades indígenas pues integran la tierra, la cultura, la identidad y la gobernanza. Thompson enfatiza que las prácticas dietéticas son parte de la riqueza cultural de un pueblo y ayudan a mantener la continuidad simbólica y la cohesión cultural en un entorno de cambio constante (Thomson & Hassenkamp, 2008). En tal sentido, el impacto en las prácticas culturales de los sistemas alimentarios generados por la desconexión de los pueblos indígenas de sus territorios tradicionales, se manifiesta en la disminución de semillas nativas, alimentos propios y el incremento del consumo de productos externos (Delormier & Marquis, 2019).

La incorporación de productos externos se asocia al uso de **abonos químicos para la producción agrícola**. Similar hallazgo tuvo Rojas y cols.(2019), quienes destacan la introducción de fertilizantes químicos y agrotóxicos para el control de plagas, pese al conocimiento de su influencia negativa en la salud humana y del ambiente; ellos consideran que tal hecho acentúa el distanciamiento del hábito de sembrar para el consumo propio dentro de la comunidad. Cabe aclarar que estos cambios hacen parte de la agenda global de la propiedad intelectual de semillas. Al respecto, Góngora y Motta refieren que el caso colombiano muestra una importante expansión de los transgénicos y consigo una concomitante pérdida del control local sobre las semillas, lo cual puede contribuir a la desaparición de los modelos de producción agroecológicos de los pequeños productores y al agravamiento de las causas estructurales del conflicto armado (Góngora- Mera & Motta, 2014). Agregan además que en perspectiva al posconflicto, la promoción de la economía agrícola familiar y la protección de las semillas nativas son cruciales para asegurar una paz estable en Colombia.

Sobre la transición de la adquisición de alimentos producidos desde el **tul (o huerta) a alimentos procesados de las tiendas**, Delormier y Marquis (2019) afirman que las huertas son prácticas esenciales e importantes para el mantenimiento de las semillas nativas y contribuyen a la revitalización o restauración de la cultura, la identidad, el bienestar, la gobernanza y los sistemas alimentarios. La conservación de huertas no solo constituye la base para el mantenimiento de los conocimientos agrícolas tradicionales y los sistemas alimentarios locales (Duthie-Kannikkatt, Shukla, Rao M.L., Sakhari, & Pachari, 2019), sino que también implica el ejercicio del derecho de las personas a la autodeterminación (Huambachano, 2018) y a posicionarse en una lucha por la preservación de la biodiversidad de sus especies nativas y conocimientos ancestrales (Heywood, 2011)(Kuhnlein, 2015)(Holt-Gimenez & Patel, 2009). Las huertas representan para los pueblos indígenas un escenario vital y prioritario para la conservación de los sistemas alimentarios propios, hoy debilitados.

El estado actual de alimentación descrito en el capítulo de resultados denota **debilitamiento de la alimentación propia como trazador de prácticas comunitarias** identitarias entre las que se encuentran las mingas, el tul, el mano-cambio y el trueque. Este hecho abre paso a

sistemas alimentarios que funcionan desde la lógica de mercado y crean dependencia a cadenas productivas. Se colige luego que la alimentación actual (o impuesta) representa un riesgo para la conservación de la alimentación propia o tradicional. El debilitamiento de la alimentación propia es un fenómeno global, documentado por múltiples estudios con comunidades indígenas de todo el mundo (Kuhnlein, 2015) como es Pakistán (Ahmad & Pieroni, 2016) Canadá (Ray et al., 2019), Nueva Zelanda y Perú (Huambachano, 2018), cuya constante es un clima económico agreste para los sistemas agrícolas indígenas (Duthie-Kannikkatt, Shukla, Rao M.L, Sakkhari, & Pachari, 2019).

Frente a los retos de los sistemas agrícolas indígenas, Parraguez-Vergara y cols. (2018) exponen que mantener los mercados locales, el intercambio de semillas y de conocimientos, la conservación, protección y mejoramiento de las tierras agrícolas, cultivos con fertilizantes naturales, prácticas para el uso eficiente del agua y otros recursos naturales, ayudan al **mantenimiento de sistemas alimentarios sostenibles**. Por su parte, Kaitlyn Duthie y cols. (2019) demuestran que la resiliencia, tal como la practican las organizaciones comunitarias indígenas, requiere autoorganización, aprendizaje y vínculos a escala cruzada; también enfatiza en la agencia, la memoria cultural y la diversidad a nivel biológico y cultural. La confluencia de estas habilidades da lugar a estrategias creativas para la soberanía y la conservación biocultural. En la misma vía, Huambachano (2018) considera que los enfoques indígenas otorgan control soberano sobre los recursos que ellos consideran sagrados: la tierra, el agua y las semillas.

Las tensiones entre la alimentación propia y la impuesta, posibilita un análisis desde una perspectiva decolonial, a partir del reconocimiento de las relaciones coloniales presentes en los sistemas alimentarios indígenas. Para ello, se retoma la matriz colonial del poder, del saber, del ser y de la madre naturaleza propuestas por Katherin Walsh (2008). La **colonialidad del poder** se evidencia en la dominación de los ciclos alimentarios por estructuras estatales y del mercado, siguiendo directrices macroeconómicas de importación transnacional y corporativa de alimentos, vía tratados de libre comercio que debilitan la producción nacional y por tanto la autonomía alimentaria. Un claro ejemplo de este

colonialismo son las instituciones estatales que intervienen a las comunidades indígenas con “proyectos productivos y tecnificados” (ICA, INCODER, Corporación Nasakiwe) y “programas alimentarios” (ICBF) que al propender por el “progreso y desarrollo de las comunidades” desconoce sus particularidades culturales y comunitarias, y afianza las relaciones de dependencia de estas comunidades a las cadenas transnacionales de mercados de alimentos. Al respecto, Góngora y Motta (2014), plantean que la adopción de reglamentación internacional de patentes de semillas en el caso colombiano, evidencia el acelerado proceso de mercantilización de la naturaleza y reestructuración neoliberal de la agricultura, promovidos por empresas transnacionales en el intento de consolidar una agricultura global, generando consigo impactos sociales negativos sobre los agricultores tradicionales y la mayoría de comunidades rurales que dependen de la producción agraria local. Nótese que este modelo se replica actualmente en todo el planeta. Es en este sentido, que, el fortalecimiento de iniciativas locales de conservación de semillas y alimentos nativos, representa en sí mismo una práctica decolonial frente a los poderes macroeconómicos.

La **colonialidad del saber** se refleja en la adopción de conocimientos “técnico- científicos” y se materializa en monocultivos, uso de semillas certificadas y transgénicas (más resistentes a plagas, sacrificando su reproducción y sostenibilidad en los territorios), uso de abonos y fertilizantes químicos que invisibilizan saberes y prácticas ancestrales de producción de alimento; todas ellas inspiradas en el modelo capitalista dominante. Esta colonialidad se evidencia también en la implantación de minutas alimentarias, supuestamente para mejorar la situación nutricional de población infantil y escolar indígena, pero que obvian procesos de adecuación intercultural, generando un fuerte impacto en la identidad indígena, especialmente en los grupos más jóvenes.

Con la **colonialidad** descrita en el párrafo precedente se registra una negación sistemática en múltiples programas del ser indígena, negación que posibilita la oferta indiferenciada de programas agrícolas y alimentarios por entidades estatales sin ningún tipo de adecuación y un desconocimiento de sus particularidades, siendo contrarias al reconocimiento pluriétnico y multicultural consignado en la Carta Constitucional Colombiana.

En contraste con la perspectiva decolonial que sustenta teóricamente este estudio, se considera que la **colonialidad del ser mujer** en territorios indígenas, manifiesta en la responsabilidad de cuidar las semillas, el tul (su elaboración y mantenimiento) y la familia (preparación de comidas para la familia), espacios circunscritos al ámbito privado, el hogar, denota cierta pasividad y privación de las mujeres en el plano patrimonial; los hombres, en la mayoría de los casos, asumen el control y cultivo de la tierra al igual que la distribución de sus productos (Korstanje, 2009). En ese contexto se expresan relaciones de poder patriarcal, que ameritan una resignificación del rol femenino (Lemke & Delormier, 2017) (Neufeld & Richmond, 2020), protagonista principal en los procesos de alimentación propia y por tanto de la autonomía alimentaria.

La situación antes expuesta, bien podría tipificarse como colonialismo interno (González Casanova, 2015) en dos sentidos: por un lado, la negación del ser indígena por parte del Estado e Instituciones al interior del territorio nacional, y por otro, la colonialidad patriarcal interna en la que están inmersas algunas mujeres indígenas en sus territorios.

En relación a la **colonialidad de la madre naturaleza** se constata, en algunos casos, la adopción de discursos y prácticas occidentales por los pueblos indígenas, que la ubican como fuente ilimitada de recursos y objeto de explotación según las leyes del mercado (contraria a la ley de origen), lo cual contradice su cosmovisión, los aleja de sus planes de vida y los aproxima a los planes de desarrollo impuestos desde la modernidad y el capitalismo agrario neoliberal, caracterizados por una regulación laxa del Estado respecto de sus efectos sobre el ambiente y la salud (Jelin, Motta, & Costa, 2020).

Pese a lo expuesto en párrafos precedentes y al notorio debilitamiento de la autonomía alimentaria, las iniciativas locales para su fortalecimiento se enmarcan en un movimiento social decolonial que se opone a la dependencia a cadenas agroindustriales que promueven el control y la autodeterminación sobre los procesos y recursos alimentarios, para hacer frente a una problemática local y global: el debilitamiento de los sistemas alimentarios indígenas (Grey & Patel, 2015) (Kamal, Linklater, Thompson, & Dipple, 2015a).

Un segundo tema medular de esta tesis es la relación entre la autonomía alimentaria y la salud o buen vivir de los pueblos indígenas. Al respecto, se encontró que la AA **provee alimentos sanos, integra prácticas alimentarias con la medicina tradicional, mantiene la convivencia familiar y comunitaria, y promueve relaciones de armonía con la madre tierra.**

Sobre el tema, varios estudios han documentado la importancia de los alimentos nativos para la nutrición y la mejora de la salud de los pueblos indígenas (Thingnganing Longvah et al., 2017)(Ghosh-Jerath, Singh, Kamboj, Goldberg, & Magsumbol, 2015)(Ahmad & Pieroni, 2016). Estos postulados concuerdan con los propuestos por Weiler, quien atribuye alto valor al consumo de alimentos saludables y culturalmente adaptados a las comunidades indígenas (Weiler et al., 2015a). De igual forma, Lemke insiste en la necesidad de consolidar sistemas alimentarios más sostenibles y justos (Lemke & Delormier, 2017).

Los cambios en los modos de producción y consumo de alimentos, sumado a la falta de actividad y trabajo físico han hecho que enfermedades (antes foráneas) como la hipertensión, diabetes (Proyecto Apoyo a la Prevención de Desastres en la Comunidad Andina – PREDECAN, 2009), la obesidad infantil, comorbilidades crónicas y la enfermedad cardiovascular en indígenas americanos se ubique entre las más altas de los grupos raciales de los Estados Unidos (Sowerwine, Mucioki, Sarna-Wojcicki, & Hillman, 2019). También Canadá reporta una desproporcionada carga de enfermedad relacionada con las dietas que afectan a las comunidades indígenas (Weiler et al., 2015a). En este sentido, la introducción de comidas foráneas a las comunidades indígenas, verbigracia bebidas azucaradas y otros alimentos procesados, ocasiona problemas de salud, dolores de estómago y afecciones bucales como caries (Rojas González et al., 2019).

En contraste, estudio realizado en *Chekhessang-India*, evidencia que la utilización de la rica agrobiodiversidad y los alimentos silvestres parece ser una razón importante para tener mejor estado nutricional y de salud de algunos pueblos indígenas en comparación con el del resto de la India (T Longvah et al., 2017).

En síntesis, la autonomía alimentaria y particularmente la conservación de alimentos propios, nativos o silvestres, representan iniciativas comunitarias para la salud colectiva de los pueblos indígenas alrededor de todo el mundo.

La AA integra prácticas alimentarias con la medicina tradicional y mantiene la convivencia comunitaria, condiciones indispensables para una buena salud. Diferentes estudios destacan los potenciales medicinales que tienen los alimentos propios o nativos por sus aportes de vitaminas, minerales, proteínas y fitoquímico valiosos (Ghosh-Jerath et al., 2015). Gran parte ellos son reconocidos y utilizados como remedios terapéuticos por diferentes grupos étnicos; tal hecho ha estimulado el incremento de estudios etnobotánicos específicos para las especies nativas (Ahmad & Pieroni, 2016)(Moreno-Calles et al., 2016) (Omotayo & Aremu, 2020). De igual forma, la autonomía promueve la convivencia y por tanto la salud mental y social de las familias y comunidades como ha sido documentado en estudios sobre agricultura tradicional de Latinoamérica (Parraguez-Vergara et al., 2018), y sus impactos en pueblos en Canadá (Neufeld & Richmond, 2020) y de Brasil (Sullivan, 2021).

Para las comunidades indígenas, la salud es vista como armonía o equilibrio mental, emocional, físico y ambiental, lo cual guarda coherencia con las ideas de buen vivir, enfoque más amplio y complejo que el abordado desde las ciencias de la salud. Al respecto, Quintero Laverde denota *que estamos sanos cuando tenemos equilibrio mente-espíritu-ambiente, cuando estamos en paz con nuestros hermanos y con la madre tierra, es decir, cuando estamos en armonía* (Quintero Laverde, Torrado, Patricia, Urrea, & Ospina, 2012). Por su parte, DeBruyn et al consideran que *una forma de recuperar la salud, es reconectarse con la tierra, el agua, los alimentos tradicionales y todo lo que ellos significan* (DeBruyn, Fullerton, Satterfield, & Frank, 2020).

La AA posibilita una dimensión territorial de la salud, basada en la implementación de la agricultura a pequeña escala, práctica que forma parte de la agroecología (Borba, Bonatti, Sieber, & Müller, 2018)(Pimbert, 2015b), y se posiciona como una tendencia agrícola amigable con los métodos orgánicos que ayudan al cuidado de la tierra, el agua o el aire (Kuhnlein, 2015).

A partir de lo expuesto, se colige que la preservación y control de los sistemas alimentarios locales, aspiraciones incluidas en el fortalecimiento de la autonomía alimentaria, envuelve el desarrollo de prácticas y rituales culturales que permiten mantener y restaurar una relación de interdependencia con la tierra, el agua y el ambiente (Kamal, Linklater, Thompson, & Dipple, 2015b)(Lemke & Delormier, 2017) para un Buen vivir. En tal sentido, una aproximación decolonial a la salud desde el buen vivir fomenta la reorientación de acciones colectivas hacia la promoción de la salud vista desde una perspectiva holística y representa un campo potencial para la superación de la visión reduccionista de la salud limitada al campo biológico.

Un tercer tema tiene que ver con las **tradiciones posibles de reconstruir** y potencialidades para el fortalecimiento de la AA. En este trabajo se definieron acciones a nivel **educativo** como fomentar el pensamiento crítico frente a la alimentación, afianzar el vínculo entre los niños y la madre tierra, elaborar minutas alimentarias propias y mingas de pensamiento con padres. A nivel de **governabilidad**, trabajar en torno a la ampliación territorial, incentivar la producción de alimentos para el autoconsumo y el establecimiento de espacios comunitarios que revitalicen la autonomía alimentara y la identidad Nasa. En el campo **espiritual** se propuso la realización de rituales, pagamentos y armonizaciones así como el rescate del valor simbólico de los tules y la alimentación propia con las familias.

En torno a los **saberes ancestrales** se destacó la necesidad de sistematizar saberes y prácticas alimentarias, recetas tradicionales y fomentar su transmisión y circulación al interior de la comunidad. Todas ellas tienen en común la necesidad de recordar, recuperar y revitalizar los saberes y prácticas ancestrales alrededor de los alimentos en los territorios indígenas.

Estudio en *Inzá, Cauca- Colombia*, destaca la necesidad de fortalecer la transmisión a los niños y a las nuevas generaciones de los saberes y prácticas ancestrales que se han perdido a lo largo del tiempo. Los *procesos educativos han de sensibilizar, desarrollar autonomía y generar conciencia histórica e investigativa para entender y asumir nuevamente ese camino transitado por los ancestros. Los principios de ese camino son solidaridad, hermandad, armonía, alegría, amor y respeto integral, real; no tanto con palabras sino con hechos* (Chaté Tumiñá, 2013). En la misma vía, el estudio con comunidades nativas de Oregon y

California, exponen el deseo de la comunidad de aumentar el acceso a los alimentos nativos y retomar prácticas habituales, enfatizando en la importancia de la transferencia de conocimiento y así garantizar el mantenimiento de la cultura (Sowerwine et al., 2019). En esa dirección van los talleres de conservación y preparación de alimentos (Delormier & Marquis, 2019).

Con lo expuesto, se concluye que la consolidación de la autonomía alimentaria de los pueblos indígenas depende en gran medida de la conservación y transmisión de saberes y prácticas ancestrales relacionadas con el proceso alimentario. Estos planteamientos concuerdan con los postulados del *Plan estratégico para fortalecer la soberanía alimentaria de Yaquivá, Inzá- Cauca*, que expone que *la soberanía alimentaria implica el cuidado recíproco de la madre tierra, para lo cual se requiere pensar en la historia y generar procesos de conciencia y educación desde la investigación; es una forma útil para descontaminar nuestras mentes y entender y valorar cada vez más lo propio; la buena comida es la que se produce en las huertas, la que nuestros abuelos han enseñado a producir y consumir* (Chaté Tumiñá, 2013).

Finalmente, se considera que el fortalecimiento de los sistemas alimentarios locales y la autonomía alimentaria en pueblos indígenas, es en sí misma una tendencia decolonial direccionada hacia el buen vivir de los pueblos indígenas. Su abordaje ayuda a superar la visión reduccionista de las ciencias de la salud al campo biológico. Es preciso co-construir conocimiento con otros saberes y disciplinas, para lo cual se requiere acudir a metodologías más horizontales, fundamentadas en preceptos de la ecología y el diálogo de saberes (De Sousa Santos, 2011)(Leff, 2004).

8. CONCLUSIONES

El estado actual de la alimentación en el resguardo indígena Nasa de Rionegro se sintetiza en un tránsito de la producción de alimentos propios y nativos hacia el consumo de alimentos cultivados a base químicos y transgénicos; del tul como base de la alimentación al aumento en el consumo de alimentos adquiridos en la tienda, en su mayoría procesados; cambio del espacio de alimentación, de la tulpa a los comedores; paso de una preparación tradicional a base de maíz a tres preparaciones más fáciles por día. Las mujeres han sido y continúan siendo las encargadas de la preparación de alimentos, aunque con una reducción en la participación de las niñas. Estos cambios denotan debilitamiento de la alimentación, proceso trazador de prácticas comunitarias; ello sugiere que la alimentación actual o impuesta representa un riesgo para la conservación de la alimentación propia, rasgo identitario de comunidades indígenas.

La autonomía alimentaria está intrínsecamente relacionada con la salud de la comunidad al proveer alimentos sanos, integrar las prácticas alimentarias con la medicina tradicional, promover la convivencia familiar y comunitaria, y mantener relaciones de armonía con la madre tierra; todas ellas permiten mantener la salud y el buen vivir de los pueblos indígenas. Con su fortalecimiento se resiste a procesos coloniales de poder; iniciativas en esa dirección se enmarcan en un movimiento social decolonial contra la dependencia a cadenas agroindustriales que promueven el control y la autodeterminación sobre los procesos y recursos alimentarios, a fin de hacer frente a una problemática local y global: el debilitamiento de los sistemas alimentarios indígenas. En dicho sentido, una aproximación decolonial a la salud desde el buen vivir fomenta la reorientación de acciones colectivas hacia la promoción de la salud vista desde una perspectiva holística y representa un campo potencial para la superación de la visión reduccionista de la salud limitada al campo biológico.

Las prácticas alimentarias posibles de reconstruir a partir de potencialidades de AA se convierten en los principales retos del presente y han de estar enfocadas en cinco aspectos: educación, gobernabilidad, espiritualidad, comunalidad y salvaguarda de saberes ancestrales. A nivel educativo se propone el desarrollo de pensamiento crítico frente a la alimentación propia, afianzar el vínculo entre los niños y la madre tierra, elaborar minutas alimentarias basadas en alimentos autóctonos y realizar mingas de pensamiento sobre este tema. A nivel de gobernabilidad se invita a trabajar en torno a la ampliación territorial, incentivar la producción de alimentos para el autoconsumo, establecer espacios comunitarios que revitalicen la autonomía alimentara y la identidad Nasa como el festival del mote, los días del trueque y la conmemoración del día del Nasa. En el campo espiritual se recomienda intensificar los rituales, pagamentos y armonizaciones al igual que el rescate del valor simbólico de los tules. Respecto a los saberes ancestrales se considera importante documentar por escrito saberes y prácticas alimentarias, recetas tradicionales con sus atributos nutricionales y fomentar su transmisión y uso al interior de la comunidad. Todas ellas ayudan a reconstruir la memoria y a revitalizar saberes tradicionales sobre los modos de vida Nasa, son benéficas para la producción agrícola, la reconstrucción de tejido social y el fortalecimiento de relaciones de solidaridad y de reciprocidad.

Acciones locales desarrolladas para el fortalecimiento de la AA: elaboración de un recetario acerca de preparaciones tradicionales del pueblo Nasa, adecuación de minutas alimentarias de los programas de Modalidad Propia del ICBF y del Programa de Alimentación Escolar-PAE, revisión y retroalimentación de contenidos curriculares de la I. E. Kwe Dsi'j, Muestra gastronómica de preparaciones tradicionales Nasa, Mercado Nasa en el Resguardo y Proyecto de Tules en la Institución educativa.

9. RECOMENDACIONES

A fin de continuar con el fortalecimiento de la autonomía alimentaria es preciso reconocer que el contexto actual es diferente al del territorio de origen, por tanto, es improbable retomar todas las prácticas en su totalidad. En tal sentido, se hace necesario un análisis del debilitamiento de la alimentación propia y la pertinencia cultural de varios de los programas vigentes en el territorio.

Para las instituciones que hacen presencia en el territorio se recomienda la adecuación de los programas especialmente en el campo agrícola y alimentario, ya que gran parte del debilitamiento identificado ha sido afianzado desde los Programas oficiales que desconocen las particularidades socioculturales de los pueblos. Tal desconocimiento puede generar impactos negativos en la salud pública de los pueblos indígenas al afianzar la dependencia alimentaria a cadenas agroalimentarias transnacionales, como se evidenció en diferentes pueblos indígenas alrededor del mundo.

Para la academia, se hace vital profundizar en la comprensión de procesos e iniciativas locales desde las comunidades dirigidos a la conservación y restauración de la salud colectiva, desde aproximaciones alternativas a las oficiales como son las nociones de buen vivir o autonomía alimentaria. Estos abordajes representan un campo potencial para la superación de enfoques reduccionistas de la salud y promueve una comprensión compleja desde el diálogo con otras ciencias, disciplinas y saberes, ampliando aún más el campo de las ciencias de la salud.

Se considera prioritario fortalecer la línea de investigación “salud colectiva, intercultural e indígena”, para lo cual se proponen los siguientes temas: Relaciones entre la ritualidad y la salud de pueblos indígenas, gestión comunitaria de saberes sobre el tul, caracterización de los tipos de alimentos Nasa, sus propiedades simbólicas y nutraceuticas y el posicionamiento de recetas de comidas tradicionales como instrumentos descolonizadores para la adecuación intercultural de programas alimentarios en territorios indígenas, entre otros.

10. LIMITACIONES Y FUTUROS ESTUDIOS

Es un reto obtener la aprobación de proyectos de investigación por comunidades indígenas; el alcance al igual que los aportes concretos han de estar en correspondencia con las expectativas comunitarias, resueltas a través de procesos de negociación que demandan un fondo de tiempo importante. Si bien es cierto que las metodologías participativas ayudan a superar estos dilemas, también lo es el hecho de que estar inmersos en tensiones permanentes con los tiempos, dinámicas y resultados esperados, que no siempre son los mismos, pueden ser factores limitantes y de mucho cuidado.

Una limitación identificada en el desarrollo de este proyecto fue la Pandemia por COVID-19, que afectó el desarrollo del cronograma y las dinámicas de trabajo establecidas al comienzo. Contribuyó a subsanar la situación el compromiso de la coalición comunitaria, especialmente de las autoridades tradicionales, el equipo de modalidad propia del ICBF, la Institución Educativa Kwe Dsi'j y el Programa de familias en acción del Resguardo.

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Ahmad, K., & Pieroni, A. (2016). Folk knowledge of wild food plants among the tribal communities of Thakht-e-Sulaiman Hills, North-West Pakistan. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 12(1), 17. <https://doi.org/10.1186/s13002-016-0090-2>
- Albán Achinte, A. (2015). *Sabor, poder y saber: Comida y tiempo en los valles afroandinos del Patía y Chota- Mira*. Popayán, Colombia: Universidad del Cauca.
- Aoki, J. R., Peters, C., Platero, L., & Headrick, C. (2017). Maximizing Community Voices to Address Health Inequities: How the Law Hinders and Helps. *The Journal of Law, Medicine & Ethics*, 45(1_suppl), 11–15. <https://doi.org/10.1177/1073110517703305>
- Arango Marín, M. (2005). *Influencia del discurso del desarrollo y las misiones estadounidenses en la formación agronómica. Análisis de las condiciones históricas para la primacía del discurso desarrollista*. Universidad de Antioquia.
- Arias Valencia, M. M., & Giraldo Mora, C. V. (2011). El rigor científico en la investigación cualitativa. *Investigación y Educación En Enfermería*, 29(3), 500–514.
- Bak-Geller Corona, S. (2019). Recetos de cocina, cuerpo y autonomía indígena. El caso coca de Mezcala, Jalisco (México). In *Patrimonios alimentarios : entre consensos y tensiones* (pp. 31–56). San Luis Potosí: El Colegio de San Luis, Institut de Recherche pour le Développement.
- Bak-Geller, S. (2015). Wheat versus maize. Civilizing Dietary Strategies and Early Mexican Republicanism. *Journal of Interdisciplinary History of Ideas*, 4(8), 3:1-3:25.
- Bautista Segales, J. J. (2014). *¿Qué significa pensar desde América Latina?* Madrid-España: Ediciones Akal.
- Bertran-Vilà, M. (2010). Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en Mexico. *Revista de Saude Coletiva*, 20(2), 387–411.
- Borba, J., Bonatti, M., Sieber, S., & Müller, K. (2018). Theatre methods for food security and sovereignty: A Brazilian scenario. *Journal of Rural Studies*, 62, 29–39. <https://doi.org/10.1016/J.JRURSTUD.2018.06.006>
- Brant Castellano, M. (2004). Ethics of aboriginal research. *Journal of Aboriginal Health*, 1(1), 98–114. Retrieved from <https://jps.library.utoronto.ca/index.php/ijih/article/view/28927/21565>
- Burhansstipanov, L., Christopher, S., & Schumacher, S. A. (2005). Lessons learned from community-based participatory research in Indian country. *Cancer Control: Journal of the Moffitt Cancer Center*, 12 Suppl 2, 70–76.
- Calderón Farfán, J. C., & Cristancho Marulanda, S. (2014). *Perspectivas comunitarias de*

- las condiciones socioculturales de la salud infantil. Resguardo indígena Huila. Iquira, 2014.* Universidad de Antioquia. Facultad Nacional de Salud Pública, Iquira, Huila.
- Camarillo, G. C. (2011). Confiabilidad y validez en estudios cualitativos. *Revista "Educación y Ciencia."* <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Caparrós, M. (2014). *El Hambre. El Hambre* (Cuarta edi). Planeta.
- Carey, D. (2009). Guatemala's green revolution: synthetic fertilizer, public health, and economic autonomy in the Mayan highland. *Agricultural History*, 83(3), 283–322. Retrieved from <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/19824230>
- Carrasco Henríquez, N. (2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estudios Sociales*, 16(30), 80–101.
- Chaifetz, A., & Jagger, P. (2014). 40 Years of dialogue on food sovereignty: A review and a look ahead. *Global Food Security*. <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2014.04.002>
- Chaté Tumiñá, R. (2013). *Plan estratégico para fortalecer la soberanía alimentaria, y el respeto integral de la madre tierra en el Resguardo Indígena de Yaquivá, Inzá, Cauca.*
- Claude Fischler. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275–292. Retrieved from <http://journals.sagepub.com/doi/pdf/10.1177/053901888027002005>
- Coimbra E. A., C. J. (2014). Health and indigenous peoples in Brazil: reflections based on the First National Survey of Indigenous People's Health and Nutrition. *Cadernos de Saúde Pública*, 30(4), 855–859. <https://doi.org/10.1590/0102-311X00031214>
- Colombia. Departamento Administrativo Nacional de Estadística. Dirección de Censos y Demografía. (2007). *Colombia: Una Nación Multicultural; Población Étnica Y Censo General 2005*. Retrieved from https://www.dane.gov.co/files/censo2005/etnia/sys/colombia_nacion.pdf
- Consejo de Organizaciones Internacionales de las Ciencias Médicas (CIOMS). Organización Mundial de la Salud(OMS). (2002). Pautas éticas Internacionales para la investigación biomédica en seres humanos. International Organizations of Medical Sciences (CIOMS).
- Consejo Regional indígena del Huila. (2018). IPS-I CRIHU Autonomía Alimentaria.
- Contreras, A. (2014). *Sentipensamientos: de la comunicación-desarrollo a la comunicación para el buen vivir*. Quito: UASB.
- Contreras, A. (2016). *La palabra que camina. Comunicación popular para el bien vivir/Buen vivir*. (Ciespal, Ed.). Quito, Ecuador.
- Contreras Hernandez, J., & Gracia Armaiz, M. (2014). Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. *Investigaciones Sociales*, 11(19), 387–392.

<https://doi.org/10.15381/is.v11i19.8073>

- Cristancho, S., Garcés, M., & Peters, K. E. (2012). Psicología comunitaria y salud indígena en la Amazonia: La experiencia del Proyecto Chatãee. *Revista de Ciencias Sociales Universidad de Puerto Rico*, 25, 112–129.
- De Garine, I. (2016). Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. In *Antropología de la alimentación. Textos escogidos de Igor de Garine*. (Universidad de Guadalajara, pp. 89–104). Universidad de Guadalajara. Retrieved from http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/pdfs/antropologia_de_la_alimentacion.pdf
- De Sousa Santos, B. (2009). *Una epistemología del Sur: la reinención del conocimiento y la emancipación social*. (Clacso, Ed.) (Clacso Coe).
- De Sousa Santos, B. (2010). *Descolonizar el saber, reinventar el poder*. (Ediciones Trilce-Extensión universitaria. Universidad de la República, Ed.), *Ediciones Trilce-Extensión universitaria. Universidad de la República* (Ediciones, Vol. 1). Montevideo, Uruguay: Ediciones Trilce- Extensión universitaria. Universidad de la República. <https://doi.org/10.1111/dech.12026>
- De Sousa Santos, B. (2011). Epistemologías del Sur. *Utopía y Praxis Latinoamericana*, 16(54), 17–39.
- DeBruyn, L., Fullerton, L., Satterfield, D., & Frank, M. (2020). Integrating Culture and History to Promote Health and Help Prevent Type 2 Diabetes in American Indian/Alaska Native Communities: Traditional Foods Have Become a Way to Talk About Health. *Preventing Chronic Disease*, 17, 190213. <https://doi.org/10.5888/pcd17.190213>
- Del Castillo, S. (2010). Situación del derecho a la seguridad alimentaria y nutricional en Colombia. In S. Del Castillo (Ed.), *OBSAN -UN- 5 años de trayectoria. Reflexiones 2005- 2010* (pp. 1–21). Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Del Castillo, S., & Valoyes Bejarano, E. (2016). Situación del derecho a la seguridad alimentaria y nutricional en Colombia. In Orlando Arnulfo Chacón Barliza & Ángela Marcela Gorgillo (Eds.), *Situación del derecho a la seguridad alimentaria y nutricional en Colombia* (Centro edi, pp. 17–28). Bogotá.
- Delormier, T., & Marquis, K. (2019). Building Healthy Community Relationships Through Food Security and Food Sovereignty. *Current Developments in Nutrition*, 3(Supplement_2), 25–31. <https://doi.org/10.1093/CDN/NZY088>
- Duthie-Kannikkatt, K., Shukla, S., Rao M.L., S., Sakkhari, K., & Pachari, D. (2019). Sowing the seeds of resilience: a case study of community-based Indigenous seed conservation from Andhra Pradesh, India. *Local Environment*, 24(9), 843–860. <https://doi.org/10.1080/13549839.2019.1652800>
- Duthie-Kannikkatt, K., Shukla, S., Rao M.L., S., Sakkhari, K., & Pachari, D. (2019).

- Sowing the seeds of resilience: a case study of community-based Indigenous seed conservation from Andhra Pradesh, India. *Local Environment*, 24(9), 843–860. <https://doi.org/10.1080/13549839.2019.1652800>
- Edelman, M. (2014). Food sovereignty: forgotten genealogies and future regulatory challenges. *Journal of Peasant Studies*, 41(6). <https://doi.org/10.1080/03066150.2013.876998>
- Escobar, A. (1999). *El final del salvaje. Naturaleza, cultura y política en la antropología contemporánea*. Bogotá: CEREC- Instituto colombiano de antropología.
- Escobar, A. (2000). El lugar de la naturaleza y la naturaleza del lugar. *La Colonialidad Del Saber: Eurocentrismo y Ciencias Sociales. Perspectivas Latinoamericanas.*, 68–87.
- Fanon, F. (1961). *Prologo, Los condenados de la tierra. Los condenados de la tierra*.
- FAO. (2002). *Informe de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación : cinco años después. Fao* (Vol. 1). Roma.
- Figueroa García, L. F. (2014). *Gobierno propio y construcción de la memoria colectiva a través de las prácticas culturales del pueblo nasa*. Universidad de La Salle. Retrieved from http://repository.lasalle.edu.co/bitstream/handle/10185/20703/74111218_2014.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Freire, P. (2011). *Pedagogía Del Oprimido. Sort* (Vol. 257). <https://doi.org/10.3163/1536-5050.98.2.021>
- Galceran Huguet, M. (2012). El análisis del poder: Foucault y la teoría de colonial. *Tabula Rasa*, 16(16), 59–77.
- Garcia Barreto, C. T., Moreira Cardoso, A., & Coimbra Jr, C. E. (2014). Nutritional status of Guarani indigenous children in the States of Rio de Janeiro and São Paulo, Brazil. *Cadernos de Saúde Pública*, 30(3), 657–662. <https://doi.org/10.1590/0102-311X00117813>
- Ghosh-Jerath, S., Singh, A., Kamboj, P., Goldberg, G., & Magsumbol, M. S. (2015). Traditional Knowledge and Nutritive Value of Indigenous Foods in the Oraon Tribal Community of Jharkhand: An Exploratory Cross-sectional Study. *Ecology of Food and Nutrition*, 54(5), 493–519. <https://doi.org/10.1080/03670244.2015.1017758>
- Gobierno Nacional. República de Colombia. (2013). Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN) 2012- 2019. Gobierno Nacional. Retrieved from <https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/pnsan.pdf>
- Gomez, E. (2010). Del derecho a la alimentación a la autonomía alimentaria. Retrieved from https://www.ecoportat.net/temas-especiales/derechos-humanos/del_derecho_a_la_alimentacion_a_la_autonomia_alimentaria/
- Góngora- Mera, M., & Motta, R. (2014). El derecho internacional y la mercantilización

- biohegemónica de la naturaleza: la diseminación normativa de la propiedad intelectual sobre semillas en Colombia y Argentina. In *Desigualdades socioambientales en América Latina* (Universida, pp. 395–434). Bogotá: Universidad Nacional de Colombia. Retrieved from https://www.desigualdades.net/Resources/Publications/Desigualdades-socioambientales-Gongora-Mera_Goebel_Ulloa.pdf
- González Casanova, P. (2015). Colonialismo interno (una redefinición). In E. Concheiro Bórquez, A. F. González Jiménez, A. A. Guevera Santiago, J. Ortega Reyna, & V. H. Pacheco Chávez (Eds.), *Antología del pensamiento crítico mexicano contemporáneo* (pp. 85–111). Ciudad Autónoma de Buenos Aires: CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales.
- Good Eshelman, C. (2004). Ofrendar, alimentar y nutri. Los usos de la comida en la vida ritual nahua. In *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas* (pp. 307–320). México: Instituto Nacional de Antropología e historia- INAH. Universidad Nacional Autónoma de México- UNAM.
- Grey, S., & Patel, R. (2015). Food sovereignty as decolonization: some contributions from Indigenous movements to food system and development politics. *Agriculture and Human Values*, 32(3). <https://doi.org/10.1007/s10460-014-9548-9>
- Gudynas, E. (2016). Alternativas al desarrollo y buen vivir. El Buen Vivir como paradigma societal alternativo. *Dossieres EsF*, 23, 6–11.
- Hall D, T. (2000). Decolonizing methodologies: Research and Indigenous peoples. *Contemporary Sociology*, 29(3), 567–568. <https://doi.org/10.2307/265393>
- Heywood, V. H. (2011). Ethnopharmacology, food production, nutrition and biodiversity conservation: Towards a sustainable future for indigenous peoples. *Journal of Ethnopharmacology*, 137(1), 1–15. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2011.05.027>
- Holt-Gimenez, E., & Patel, R. (2009). *Rebeliones Alimentarias, La crisis y el hambre por la justicia*. (F. first Books, Ed.) (1st ed.). Food first books.
- Huambachano, M. (2018). Enacting food sovereignty in Aotearoa New Zealand and Peru: revitalizing Indigenous knowledge, food practices and ecological philosophies.
- Israel, B., Eng, E., Schulz, A., & Parker, E. (2006). Introduction to Methods in Community Based Participatory Research for Health. In *Methods in Community-Based Participatory Research for Health* (David Satc, pp. 3–26). United States.
- Jelin, E., Motta, R., & Costa, S. (2020). Repensar las ciudades. In *Repensar las desigualdades. Como se producen y entrelazan las asimetrías globales(y qué hace la gente con eso)* (Siglo vein, pp. 11–33). Siglo veintiuno. Retrieved from https://eldeber.com.bo/199410_repensar-las-ciudades
- Kamal, A. G., Linklater, R., Thompson, S., & Dipple, J. (2015a). A Recipe for Change: Reclamation of Indigenous Food Sovereignty in O-Pipon-Na-Piwin Cree Nation for

- Decolonization, Resource Sharing, and Cultural Restoration. *Globalizations*, 12(4), 559–575. <https://doi.org/10.1080/14747731.2015.1039761>
- Kamal, A. G., Linklater, R., Thompson, S., & Dipple, J. (2015b). A Recipe for Change: Reclamation of Indigenous Food Sovereignty in O-Pipon-Na-Piwin Cree Nation for Decolonization, Resource Sharing, and Cultural Restoration. *Globalizations*, 12(4). <https://doi.org/10.1080/14747731.2015.1039761>
- Klotz-silva, J., Prado, S. D., & Seixas, C. M. (2017). A força do “hábito alimentar”: referências conceituais para o campo da Alimentação e Nutrição. *Physis: Revista de Saúde Coletiva*, 27(4), 1065–1085.
- Korstanje, M. (2009). Reseña de “Cocina, Cuisine y Clase: estudio de sociología comparada” de Jack Goody. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 7(2), 341–344.
- Kuhnlein, H. V. (2015). Food system sustainability for health and well-being of Indigenous Peoples. *Public Health Nutrition*, 18(13), 2415–2424. <https://doi.org/10.1017/S1368980014002961>
- Leff, E. (2004). Racionalidad ambiental y diálogo de saberes. Significancia y sentido en la construcción de un futuro sustentable. *Polis Revista Latinoamericana*, 36. <https://doi.org/0718-6568>
- Lemaitre Ripoll, J. (2013). *La rebelión indígena liderada por Manuel Quintín Lame en el Cauca. .Recopilación de fuentes primarias. La Quintiada (1912-1925)*. Bogotá: Universidad de los Andes.
- Lemke, S., & Delormier, T. (2017). Indigenous Peoples’ food systems, nutrition, and gender: Conceptual and methodological considerations. *Maternal and Child Nutrition*, 13, e12499. <https://doi.org/10.1111/mcn.12499>
- Lincoln, Y., & Guba, E. (1985). *Naturalistic Inquiry*. (SAGE, Ed.) (1st ed.). Sage Publications.
- Longvah, T, Khutsoh, B., Meshram, I., Krishna, S., Kodali, V., Roy, P., & Kuhnlein, H. (2017). Mother and child nutrition among the Chakhesang tribe in the state of Nagaland, North-East India. *Scopus*.
- Longvah, Thingnganing, Khutsoh, B., Meshram, I. I., Krishna, S., Kodali, V., Roy, P., & Kuhnlein, H. V. (2017). Mother and child nutrition among the Chakhesang tribe in the state of Nagaland, North-East India. *Maternal and Child Nutrition*, 13, e12558. <https://doi.org/10.1111/mcn.12558>
- López-Giraldo, L. A., & Franco-Giraldo, Á. (2015). Revisión de enfoques de políticas alimentarias: entre la seguridad y la soberanía alimentaria (2000-2013). *Cadernos de Saúde Pública*, 31(7), 1355–1369. <https://doi.org/10.1590/0102-3111X00124814>
- López Silva, M. R. H. del P. (2012). Con el futuro auestas. Construcción cultural de un territorio nasa en Íquira, Huila, después de la avalancha del río Páez en 1994, y en

- medio del conflicto político militar. In W. Torres (Ed.), *Para vencer el miedo. Respuestas a los impactos de la guerra en el centro y sur de Colombia entre 1980 y 2010*. Ibagué: Colciencias, Pontificia Universidad Javeriana, Universidad Surcolombiana, Universidad de Caldas, Universidad del Tolima.
- Mantilla, Al. (2004). *La alimentación que nos ofrecen*. (P. C. de D. H. D. y Desarrollo, Ed.). Bogotá: Plataforma Colombiana de Derechos Humanos, Democracia y Desarrollo.
- Marcuse, H. (1965). Notas para una nueva definición de la cultura. In *Ensayos sobre política y cultura* (Planeta-Ag, pp. 53–89). Boston: Planeta-Agostini.
- Martínez-Torres, M. E., & Rosset, P. M. (2014). Diálogo de saberes in La Vía Campesina: food sovereignty and agroecology. *Journal of Peasant Studies*, 41(6), 979–997. <https://doi.org/10.1080/03066150.2013.872632>
- McKay, B., Nehring, R., & Walsh-Dilley, M. (2014). The ‘state’ of food sovereignty in Latin America: political projects and alternative pathways in Venezuela, Ecuador and Bolivia. *Journal of Peasant Studies*, 41(6), 1175–1200. <https://doi.org/10.1080/03066150.2014.964217>
- Millan, J. (2007). Seguridad, Soberanía y Autonomía Alimentaria en Colombia.
- Ministerio de Salud de la República de Colombia. RESOLUCION N° 008430 DE 1993 (1993).
- Mintz, S. W. (2003). La comida en relación con los conceptos de poder. In *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado* (Centro de, pp. 39–56).
- Morales Gonzalez, J. C. (2013). *Colombia con hambre: Estado indolente y Comunidades resistentes. 3er Informe sobre la situación del Derecho a la Alimentación en Colombia*.
- Morán Anticona, D., Orellana Gavidia, S., & Morán Tello. (2008). Estudio etnográfico focalizado sobre la alimentación, el crecimiento y el desarrollo del niño en comunidades rurales de Huancavelica. *Investigaciones Operativas En Salud y Nutrición de La Niñez En El Perú*, 227.
- Morán Tello, A., Alayo Miranda, L., & Rojas Espinoza, J. (2006). La salud y nutrición infantil en comunidades indígenas achuare, urarinas y quichuas de la región Loreto, año 2006. *Investigaciones operativas en salud y nutrición de la niñez en el Perú*, 61.
- Moreno-Calles, A. I., Casas, A., Rivero-Romero, A. D., Romero-Bautista, Y. A., Rangel-Landa, S., Fisher-Ortiz, R. A., ... Santos-Fita, D. (2016). Ethnoagroforestry: integration of biocultural diversity for food sovereignty in Mexico. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 12(1), 54. <https://doi.org/10.1186/s13002-016-0127-6>
- Neufeld, H. T., & Richmond, C. (2020, February 12). Exploring First Nation Elder

- Women's Relationships with Food from Social, Ecological, and Historical Perspectives. *Current Developments in Nutrition*. Oxford University Press. <https://doi.org/10.1093/cdn/nzaa011>
- Norña, A. L., Alcaraz-Moreno, N., Rojas, J. G., & Rebolledo-Malpica, D. (2012). Aplicabilidad de los criterios de rigor y éticos en la investigación cualitativa. *Aquichan*, 12(3), 263–274. Retrieved from <http://www.redalyc.org/articulo.oa?idp=1&id=74124948006&cid=38214>
- Okuda, M., & Gómez-Restrepo, C. (2005). Métodos en investigación cualitativa: triangulación. *Revista Colombiana de Psiquiatría*, XXXIV(1), 118–124. Retrieved from <https://www.redalyc.org/pdf/806/80628403009.pdf>
- Omotayo, A. O., & Aremu, A. O. (2020, August 1). Underutilized African indigenous fruit trees and food–nutrition security: Opportunities, challenges, and prospects. *Food and Energy Security*. Wiley-Blackwell Publishing Ltd. <https://doi.org/10.1002/fes3.220>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura-FAO, & Social-DPS, D. para la prosperidad. (2015). *Comida, territorio y memoria. Situación alimentaria de los pueblos indígenas colombianos*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Retrieved from <http://www.fao.org/publications/card/es/c/e333f807-4f5b-403e-bc27-%0A59086675cfbe>
- Ortiz, A., & Enrique, N. (2012). Malnutrition and bioethics: reflections on a Public health problem. *Revista Latinoamericana de Bioética*, 12(1), 28–35.
- Parraguez-Vergara, E., Contreras, B., Clavijo, N., Villegas, V., Paucar, N., & Ther, F. (2018). Does indigenous and campesino traditional agriculture have anything to contribute to food sovereignty in Latin America? Evidence from Chile, Peru, Ecuador, Colombia, Guatemala and Mexico. *International Journal of Agricultural Sustainability*, 16(4–5), 326–341. <https://doi.org/10.1080/14735903.2018.1489361>
- Perret, C., & Zúñiga Vega, Z. (2011). *¿Seguridad, soberanía o autonomía alimentaria?*
- Petrich, P. (1985). *La alimentación Mochó: acto y palabra (estudio etnoligüístico)* (Centro de). México: Universidad Autónoma de Chiapas.
- Pimbert, M. (2015a). Food Sovereignty and Autonomous Local Systems. *RCC Perspectives*, 1(1), 37–43.
- Pimbert, M. (2015b). Food Sovereignty and Autonomous Local Systems. *RCC Perspectives*, 1(1), 37–43.
- Pirachicán, E. (2015). *Autonomía alimentaria en sistemas agrícolas ecológicos y convencionales en Anolaima (Cundinamarca)*. Universidad Nacional de Colombia.
- Proyecto apoyo a la prevención de desastres en la comunidad andina-PREDECAN, & Secretaria General de la comunidad Andina. (2009, September). *Cosmovisión del pueblo indígena nasa en Colombia: Planificación integral de los riesgos, planificación*

- y desarrollo sostenible. PREDECAN. Retrieved from http://www.comunidadandina.org/predecandoc/libros/SISTE22/CO/CO_NASA.pdf
- Proyecto Apoyo a la Prevención de Desastres en la Comunidad Andina – PREDECAN. (2009). *Cosmovisión del pueblo indígena Nasa en Colombia: Reducción integral de los riesgos, planificación y desarrollo sostenible*. Perú.
- Quijano, A. (2000). Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina. In *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas Latinoamericanas* (p. 30). Buenos Aires, Argentina: CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales.
- Quintero Laverde, M. C., Torrado, Patricia, O., Urrea, C., & Ospina, O. (2012). La salud en la cosmovisión de una comunidad indígena. Retos educativos con perspectiva intercultural. *Revista Iberoamericana de Educación e Investigación En Enfermería*, 2(2), 10–16. Retrieved from <https://www.enfermeria21.com/revistas/aladefe/articulo/30/la-salud-en-la-cosmovision-de-una-comunidad-indigena-retos-educativos-con-perspectiva-intercultural/>
- Rabinow, P. (2015). Espacio, saber y poder. Entrevista a Michel Foucault. *The Foucault Reader*, pp. 1–11.
- Ramos, C., Rojas Córdova, M., Espinoza Cano, E., & Morán Tello., A. (2002). Factores sociales y culturales que influyen en el estado nutricional de los niños menores de tres años de edad en comunidades pobres de la provincia de Satipo, 2002, 274.
- Rappaport, J. (2000). *Políticas de la memoria. Interpretación indígena de la historia en los Andes colombianos*. Popayán: Universidad del Cauca.
- Ray, L., Burnett, K., Cameron, A., Joseph, S., LeBlanc, J., Parker, B., ... Sergerie, C. (2019). Examining Indigenous food sovereignty as a conceptual framework for health in two urban communities in Northern Ontario, Canada. *Global Health Promotion*, 26(3_suppl), 54–63. <https://doi.org/10.1177/1757975919831639>
- Rojas González, E. W., Cifuentes Álava, D. M., Jácome Bosquez, I. J., Jijón Sánchez, E. J., & Noguera Barrera, N. D. (2019). Prácticas alimentarias en comunidades indígenas y su salud. *La Ciencia Al Servicio de La Salud y La Nutrición*, 10(Num. Especial Semimarios de Salud Pública), 362–372. Retrieved from <http://revistas.esPOCH.edu.ec/index.php/cssn/article/view/298>
- Shuman, A. (2007). Food Gifts: Ritual Exchange and the Production of Excess Meaning. *The Journal of American Folklore*, 113(450), 495. <https://doi.org/10.2307/542044>
- Singh, S., Singh, R., Dahiya, P. K., van Boekel, M. A. J. S., & Ruivenkamp, G. (2017). Local preferences of mung bean qualities for food autonomy in India. *Development in Practice*, 27(2), 247–259. <https://doi.org/10.1080/09614524.2017.1285868>
- Sowerwine, J., Mucioki, M., Sarna-Wojcicki, D., & Hillman, L. (2019). Reframing food

- security by and for Native American communities: a case study among tribes in the Klamath River basin of Oregon and California. *Food Security*, 11(3), 579–607.
<https://doi.org/10.1007/s12571-019-00925-y>
- Strauss A, & Corbin J. (2002). *Bases de la investigación cualitativa: técnicas y procedimientos para desarrollar la teoría fundamentada*. Universidad de Antioquia.
- Sullivan, L. S. (2021). The Overseen and Unseen: Agribusiness Plantations, Indigenous Labor, and Land Struggle in Brazil. *American Anthropologist*, 123(1), 82–95.
<https://doi.org/10.1111/aman.13519>
- Thomson, D., & Hassenkamp, A. M. (2008). The social meaning and function of food rituals in healthcare practice: An ethnography. *Human Relations*, 61(12), 1775–1802.
<https://doi.org/10.1177/0018726708098085>
- Walsh, C. (2008). Interculturalidad, plurinacionalidad y decolonialidad: las insurgencias político-epistémicas de refundar el Estado. *Tabula Rasa*, 9, 131–152.
- Weiler, A. M., Hergesheimer, C., Brisbois, B., Wittman, H., Yassi, A., & Spiegel, J. M. (2015a, October). Food sovereignty, food security and health equity: A meta-narrative mapping exercise. *Health Policy and Planning*. Oxford University Press.
<https://doi.org/10.1093/heapol/czu109>
- Weiler, A. M., Hergesheimer, C., Brisbois, B., Wittman, H., Yassi, A., & Spiegel, J. M. (2015b, October 1). Food sovereignty, food security and health equity: A meta-narrative mapping exercise. *Health Policy and Planning*. Oxford University Press.
<https://doi.org/10.1093/heapol/czu109>
- Wilches- Chaux, G. (1995). Particularidades de un desastre. Características del terremoto y la avalancha del 6 de junio de 1994 y de sus efectos sobre las comunidades afectadas. *Desastres y Sociedad. Especial*, 4, 60–81.
- Wulf, A. (2016). *La invención de la naturaleza: El nuevo mundo de Alexander von Humboldt*. Madrid: Taurus.

ANEXOS

Anexo A. Aval ético del Proyecto



2-1-04

Neiva, 18 de febrero de 2020

PARA: JUAN CAMILO CALDERÓN FARFÁN
Coordinador
Móvil 3106499229

DE: COMITÉ DE ÉTICA
NESTOR DANIEL RAMÍREZ B, Coordinador.

ASUNTO: Comunicación de una decisión.

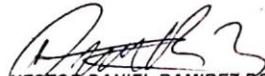
Cordial saludo.

El Comité de Ética, mediante sesión ordinaria del 13 de febrero de 2020 y según consta en Acta No 001, de la misma fecha, luego de analizar la relación de cambios para ajuste de aval ético del proyecto de investigación "Significados y prácticas alimentarias del pueblo indígena Nasa: Un aporte teórico para la formulación de una política y estrategia de intervención comunitaria" ahora "CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DE LAS VÍAS PARA CONSOLIDAR AUTONOMÍA ALIMENTARIA EN EL RESGUARDO INDIGENA NASA HUILA - IQUIRA" comunica que se da por enterado de los cambios al protocolo de investigación.

Ahora bien, es preciso manifestar que el proyecto de investigación cuenta con aval del presente Comité, mismo que se emitió el 10 de mayo de 2018 y no es necesario emitir un nuevo aval debido a que es el mismo proyecto base.

Así las cosas, el Comité de Ética de la Facultad de Salud, queda atento a la culminación del proyecto de investigación y a la presentación del Informe final ante este.

Atentamente,


NESTOR DANIEL RAMÍREZ BORRERO.
Coordinador Comité de Ética.

*11/06-marzo-2020
10:15 a.m.
Fabricio*

Sede Central - AV. Pastrana Borrero Cra. 1a.
PBX: (57) (8) 875 4753 FAX: (8) 875 8890 - (8) 875 9124
Edificio Administrativo - Cra. 5 No. 23-40
PBX: (57) (8) 8753686 - Línea Gratuita Nacional: 018000 968722
Vigilada Mineducación
www.usco.edu.co
Neiva, Huila

Gestión, Participación y Resultados



2-1-04

Neiva, 10 de mayo de 2018

PARA: **JUAN CAMILO CALDERÓN FARFAN.**
Investigador Principal.

DE: **COMITÉ DE ÉTICA**
MARTHA ROCÍO VEGA VEGA, Coordinadora

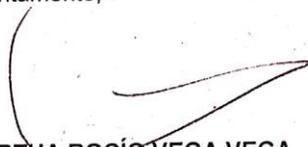
ASUNTO: Sugerencias Proyecto de Investigación.

Cordial saludo.

El Comité de Ética, mediante sesión virtual del 10 de mayo del año en curso y según consta en Acta No.005, consideró viable desde el punto de vista ético el proyecto "SIGNIFICADOS Y PRÁCTICAS ALIMENTARIAS DEL PUEBLO INDÍGENA NASA: UN APOORTE TEÓRICO PARA LA FORMULACIÓN DE UNA POLÍTICA Y ESTRATEGIA DE INTERVENCIÓN COMUNITARIA".

Agradezco su atención.

Atentamente,


MARTHA ROCÍO VEGA VEGA
Coordinadora Comité de Ética.

Sede Central - AV. Pastrana Borrero Cra. 1a.
PBX: (57) (8) 875 4753 FAX: (8) 875 8890 – (8) 875 9124
Edificio Administrativo - Cra. 5 No. 23-40
PBX: (57) (8) 8753686 - Línea Gratuita Nacional: 018000 968722
Vigilada Mineducación
www.usco.edu.co
Neiva, Huila

Anexo B. Consentimiento libre, previo e informado comunitario.

UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA FACULTAD DE SALUD PROGRAMA DE DOCTORADO EN CIENCIAS DE LA SALUD GRUPO DE INVESTIGACIÓN CUIDAR

CONSENTIMIENTO INFORMADO COMUNITARIO PARA LA PARTICIPACIÓN EN INVESTIGACIONES DE SALUD

TITULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: Construcción colectiva de vías para consolidar autonomía alimentaria en el Resguardo Indígena Nasa Huila- Iquira.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Juan Camilo Calderón Farfán.

LUGAR DONDE SE REALIZARÁ EL ESTUDIO: Resguardo indígena Nasa Huila. Municipio de Iquira- Dpto. Huila.

Se le está invitando a participar como comunidad en el presente estudio de investigación. Antes de decidir si participa o no, debe conocer y comprender cada uno de los siguientes apartados. Este proceso se conoce como consentimiento informado comunitario. Siéntase con absoluta libertad de preguntar sobre cualquier aspecto que le ayude a aclarar sus dudas al respecto.

Una vez se haya comprendido el propósito del estudio y si como comunidad desean participar, entonces se les pedirá que como autoridades tradicionales del Resguardo firmen o coloquen su huella dactilar a esta forma de consentimiento.

1. **Objetivo del estudio:** Construir colectivamente vías para consolidar la autonomía alimentaria con base en las tradiciones culturales y la capacidad organizativa de los habitantes del Resguardo Indígena Nasa Huila.
2. **Justificación del estudio:** El tema de alimentación es de interés para las comunidades indígenas, ya que es transversal en sus planes de vida que tienen para su pervivencia cultural y material en el tiempo, los cuales no han sido tenidos en cuenta en el abordaje de la situación alimentaria; esta propuesta representa un potencial de trabajo para el posicionamiento de la autonomía alimentaria en los planes de vida y su dinamización a nivel comunitario.
3. **Beneficios del estudio:** El desarrollo del proyecto permitirá levantar información actualizada de los significados y prácticas alimentarias del pueblo Nasa, a partir del análisis de fuentes existentes en la comunidad desde una contextualización socio-cultural; que permita desarrollar capacidades en la comunidad y tomar decisiones para el fortalecimiento de la AA.
4. **Procedimientos del estudio:** El método a utilizar será la Investigación participativa basada en comunidad y herramientas de etnografía. Las técnicas de recolección de información será el diálogo de saberes, grupos de discusión,

entrevistas y la observación participante, que consiste en reuniones grupales, diálogos personalizados y observación de las prácticas realizadas en el tema de la alimentación en el resguardo.

La información obtenida, se usará exclusivamente con fines investigativos, será guardada por los investigadores en un lugar seguro. Al finalizar la investigación, ustedes podrán solicitar copias de la información, pero sin los nombres de las personas que dieron la información. De manera que los participantes del estudio puedan expresarse libremente y decir tranquilamente lo que piensan sin miedo a que otros sepan su opinión.

5. **Riesgos asociados al estudio:** Esta es una investigación sin riesgo ya que en la metodología participativa no se modificarán variables que pongan en peligro a la comunidad ni a los comuneros.
6. **Aclaraciones:** La decisión de participar como comunidad en el estudio es completamente voluntaria. No habrá ninguna consecuencia desfavorable para la comunidad en caso de no aceptar la invitación. En el caso de aceptar la invitación a participar en el estudio, pueden retirarse en el momento que lo deseen, aun cuando el investigador responsable no se lo solicite, pudiendo informar o no, las razones de su decisión, la cual será respetada en su integridad.

La participación en el estudio no le generará a la comunidad gastos, tampoco recibirá compensación económica por ello.

El estudio cuenta con el aval y la ayuda de la Asamblea general del Resguardo indígena Huila, el Programa de Salud del Consejo Regional indígena del Huila- CRIHU y la IPS-I CRIHU.

En el transcurso del estudio la comunidad (representada por el cabildo) podrá solicitar información actualizada sobre el mismo, al investigador principal.

La información obtenida en el estudio se mantendrá en estricta confidencialidad por el grupo de investigadores.

Los resultados del estudio se devolverán a la comunidad, organizaciones indígenas, instituciones de salud, y demás personas interesadas en el tema. También está proyectado escribir artículos para publicar en revistas académicas. Esto en aras de ayudar a que cada cual pueda hacer mejor las cosas en cuestión de alimentación y nutrición en la comunidad.

Si tiene alguna pregunta o si desea alguna aclaración por favor comunicarse con el investigador principal JUAN CAMILO CALDERÓN FARFÁN, identificado con C.C. No. 1.075.235.208 de Neiva (H) al Móvil 3106499229, o con la investigadora DOLLY ARIAS TORRES, con C.C. No. 36.167.024 de Neiva Huila al Móvil 3005554659.

Si considera que no hay dudas ni preguntas acerca de su participación, puede si así lo desea, firmar el consentimiento informado que forma parte de este documento.

CONSENTIMIENTO INFORMADO COMUNITARIO

Como cabildo indígena, hemos leído y comprendido la información anterior y las preguntas han sido respondidas de manera satisfactoria por los investigadores que presentaron la propuesta. Hemos sido informados y entendemos que los datos obtenidos en el estudio pueden ser publicados o difundidos con fines científicos, por lo tanto, deseamos como comunidad participar voluntariamente en el proyecto de investigación titulado "Construcción colectiva de vías para consolidar autonomía alimentaria en el Resguardo Indígena Nasa Huila- Iquira."

Nombres y Apellidos: Eliuz Rhindocue LSC
Cargo en la comunidad: Gobernador
Firma: [Firma manuscrita]
N° Documento: 76007229



Huella dactilar

Nombres y Apellidos: Hermensia Finscue
Cargo en la comunidad: Gobernadora Suplente
Firma: [Firma manuscrita]
N° Documento: 1067074834



Huella dactilar

Nombres y Apellidos: [Firma manuscrita]
Cargo en la comunidad: Participante
Firma: [Firma manuscrita]
N° Documento: 1008980977



Huella dactilar

Anexo C. Consentimiento libre, previo e informado individual para la participación en investigación de salud.

**UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA
FACULTAD DE SALUD
PROGRAMA DE DOCTORADO EN CIENCIAS DE LA SALUD
GRUPO DE INVESTIGACIÓN CUIDAR**

CONSENTIMIENTO LIBRE, PREVIO E INFORMADO INDIVIDUAL PARA LA PARTICIPACIÓN EN INVESTIGACIONES DE SALUD

TITULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: Construcción colectiva de vías para consolidar autonomía alimentaria en el Resguardo Indígena Nasa Huila- Iquira.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Juan Camilo Calderón Farfán.

LUGAR DONDE SE REALIZARÁ EL ESTUDIO: Resguardo indígena Nasa Huila. Municipio de Iquira- Dpto. Huila.

Se le está invitando a participar en el presente estudio de investigación. Antes de decidir si participa o no, debe conocer y comprender cada uno de los siguientes apartados. Este proceso se conoce como consentimiento informado. Siéntase con absoluta libertad de preguntar sobre cualquier aspecto que le ayude a aclarar sus dudas al respecto.

Una vez haya comprendido el propósito del estudio y si usted desea participar, entonces se le pedirá que firme o coloque su huella dactilar a esta forma de consentimiento.

1. **Objetivo del estudio:** Construir colectivamente vías para consolidar la autonomía alimentaria con base en las tradiciones culturales y la capacidad organizativa de los habitantes del Resguardo Indígena Nasa Huila.
2. **Justificación del estudio:** El tema de alimentación es de interés para las comunidades indígenas, ya que es transversal en sus planes de vida que tienen para su pervivencia cultural y material en el tiempo, los cuales no han sido tenidos en cuenta en el abordaje de la situación alimentaria; esta propuesta representa un potencial de trabajo para el posicionamiento de la AA en los planes de vida y su dinamización a nivel comunitario.
3. **Beneficios del estudio:** El desarrollo del proyecto permitirá levantar información actualizada de los significados y prácticas alimentarias del pueblo Nasa, a partir de análisis de fuentes existentes en la comunidad desde una contextualización socio-cultural; que permita desarrollar capacidades en la comunidad y tomar decisiones para el fortalecimiento de la AA.
4. **Procedimientos del estudio:** El método a utilizar será la Investigación participativa basada en comunidad y la etnografía. Para lo cual se conformarán un grupo de trabajo en la comunidad para aplicar técnicas de recolección de información de grupos de discusión, entrevistas en profundidad, observación participante, que consiste en reuniones

grupales, diálogos personalizados y observación de las prácticas realizadas en el tema de la alimentación en el resguardo.

La información obtenida, se usará exclusivamente con fines investigativos, será guardada por los investigadores en un lugar seguro. Al finalizar la investigación, Ud. podrá solicitar copias de la información, pero sin los nombres de las personas que dieron la información. De manera que los participantes del estudio puedan expresarse libremente y decir tranquilamente lo que piensan sin miedo a que otros sepan su opinión.

5. **Riesgos asociados al estudio:** Esta es una investigación sin riesgo ya que en la metodología participativa no se modificarán variables que pongan en peligro a la comunidad ni a los comuneros.
6. **Aclaraciones:** La decisión de participar como comunidad en el estudio es completamente voluntaria. No habrá ninguna consecuencia desfavorable para la comunidad, en caso de no aceptar la invitación. En el caso de aceptar la invitación a participar en el estudio, pueden retirarse en el momento que lo desee, aun cuando el investigador responsable no se lo solicite, pudiendo informar o no, las razones de su decisión, la cual será respetada en su integridad.

La participación en el estudio no le generará a la comunidad gastos, tampoco recibirá compensación económica por ello.

El estudio cuenta con el aval y la ayuda de la Asamblea general del Resguardo indígena Huila.

En el transcurso del estudio la comunidad (representada por el cabildo) podrá solicitar información actualizada sobre el mismo, al investigador principal.

La información obtenida en el estudio se mantendrá en estricta confidencialidad por el grupo de investigadores.

Los resultados del estudio se devolverán a la comunidad, organizaciones indígenas, instituciones de salud, y demás personas interesadas en el tema. También está proyectado escribir artículos para publicar en revistas académicas. Esto en aras de ayudar a que cada cual pueda hacer mejor las cosas en cuestión de alimentación y nutrición en la comunidad.

Si tiene alguna pregunta o si desea alguna aclaración por favor comunicarse con el investigador principal JUAN CAMILO CALDERÓN FARFÁN, identificado con C.C. No. 1.075.235.208 de Neiva (H) al Móvil 3106499229, o con la investigadora DOLLY ARIAS TORRES, con C.C. No. 36.167.024 de Neiva Huila al Móvil 3005554659.

Si considera que no hay dudas ni preguntas acerca de su participación, puede si así lo desea, firmar el consentimiento informado que forma parte de este documento.

CONSENTIMIENTO INFORMADO INDIVIDUAL.

Yo, _____ C.C N° _____ de _____, he leído y comprendido la información anterior y mis preguntas han sido respondidas de manera satisfactoria por el investigador que me entrevistó. He sido informado y entiendo que los datos obtenidos en el estudio pueden ser publicados o difundidos con fines científicos, por lo tanto deseo participar voluntariamente en el proyecto de investigación titulado “*Construcción colectiva de vías para consolidar autonomía alimentaria en el Resguardo Indígena Nasa Huila- Iquira*”.

Nombres y Apellidos: _____

Firma: _____

N° Documento: _____



Huella dactilar

Nombres y Apellidos: _____

Firma: _____

N° Documento: _____



Huella dactilar

Esta parte debe ser completada por el investigador (o su responsable)

He explicado al Sr(a) _____ el propósito de la investigación, le he explicado acerca de los riesgos y beneficios que implican su participación. He contestado a las preguntas en la medida de lo posible y he preguntado si tiene alguna duda. Acepto que he leído y conozco la normatividad correspondiente para realizar investigación con seres humanos y me apegó a ella (Resolución 8430 de 1993) una vez concluida la sesión de preguntas y respuestas, se procedió a firmar el presente documento.

Firma del Investigador

Fecha

Anexo D. Guiones de Entrevista individual y grupal.

OBJETIVO 1: Establecer el estado actual de su alimentación y la medida en que contradice sus tradiciones culturales.

- ¿Cuáles son los alimentos propios o tradicionales del pueblo Nasa? ¿Cómo era la alimentación tradicional del pueblo Nasa antes de la avalancha?
 - ¿Qué comían antes de la avalancha?
 - ¿En qué horario comían?
 - ¿En qué espacios comían?
 - ¿Quién y cómo lo preparaban?
 - ¿Recetas tradicionales para momentos especiales (embarazadas, niños, celebraciones)?
 - ¿Qué significados y usos tenían los alimentos antes de la avalancha?
- ¿Qué tipo de alimentos o comidas consumen hoy? ¿Cómo es la alimentación actual del pueblo Nasa?
 - ¿Que comen actualmente?
 - ¿En qué horario comían?
 - ¿En qué espacios comían?
 - ¿Quién y cómo lo preparaban?
 - ¿Recetas tradicionales para momentos especiales (embarazadas, niños, celebraciones)?
 - ¿Qué significados y usos tienen los alimentos hoy?

OBJETIVO 2: Identificar con los habitantes del Resguardo indígena Nasa Huila- Rionegro la relación entre su salud y la autonomía alimentaria.

- ¿Qué es AA para el pueblo Nasa?
- ¿Qué es Salud para el pueblo Nasa?
- ¿Qué relación tiene la salud con la AA para el pueblo Nasa?

OBJETIVO 3: Inferir con los habitantes del Resguardo indígena Nasa Huila- Rionegro las tradiciones alimentarias pertinentes y posibles de reconstruir en la actualidad.

- ¿Cuáles tradiciones alimentarias consideran importantes actualmente?
- ¿Cuáles tradiciones alimentarias consideran se deben cambiar a futuro?

OBJETIVO 4: Formular con los habitantes del Resguardo indígena Nasa Huila- Rionegro las potencialidades de autonomía alimentaria para la conservación de sus tradiciones culturales y su salud.

- ¿Qué acciones se pueden desarrollar para el fortalecimiento de la AA y mejorar la salud en el Resguardo desde la conservación de las tradiciones culturales?

Anexo E. Alimentos tradicionales del pueblo Nasa.

Tabla 4. Plantas aromáticas, medicinales y condimentarias.

NOMBRE PLANTA	NOMBRE EN NASAYUWE	USO
Verdolaga	sxūula'pe	Remedio Casero
Verdolaga grande	sxūula'pe wula	Remedio Casero
Diente de león	Ixuun txi't	Remedio Casero
Limoncillo	Jxut ew	Alimentación
Pimentón	âwâ nxusxa	Alimentación
Rascadera	â'sx	Alimentación
Descansé	Ikaas yu'ce	Remedio Casero
Cilantro cimarrón	me'suw	Alimentación
Romero	Sin traducción	Remedio Casero
Chucha o zarigüeya	Subitx	Remedio Casero
Tabaco	Wêhnx	Remedio Casero
Menta	Luuçx yu'çe	Remedio Casero
Apio	Apiu	Remedio Casero
Ají	Âwâ	Alimentación
Hierbabuena	puta txhâ'	Remedio Casero

Tabla 5. Alimentos cárnicos y avícolas.

NOMBRE	NOMBRE EN NASAYUWE	USO
Huevos	Ziç	Alimentación
Gallina	Atalx	Alimentación
Pollo	Atalx	Alimentación
Vaca	Klaa	Alimentación
Ovejo	Piisxaa	Alimentación
Cuy	Fxiç	Alimentación
Borugo/ armadillo	lazz/sxita	Alimentación
Trucha	Wêz	Alimentación
Cerdo	Kuçxi	Alimentación

Tabla 6. Alimentos tipo cereales, raíces tubérculos y plátanos.

NOMBRE	NOMBRE EN NASAYUWE	TIPO DE ALIMENTO	USO
Choclo	Çut	Cereales	Alimentación
Maíz	Kutx	Cereales	Alimentación
Papa cidra	Klaayuta	Raíces y tubérculos	Alimentación
Arracacha	â's	Raíces y tubérculos	Alimentación
Ullucos	sxvxi'l	Raíces y tubérculos	Alimentación
Batata	Ûth	Raíces y tubérculos	Alimentación
Yuca	Nxaa	Raíces y tubérculos	Alimentación
Papa	ka'ka	Raíces y tubérculos	Alimentación
Papa tornillo	ka'ka	Raíces y tubérculos	Alimentación
Zanahoria	ka'ka pil	Raíces y tubérculos	Alimentación
Plátano	Plad	Semi perenne	Alimentación
Guineo castillo	Kneenxu	Semi perenne	Alimentación

Tabla 7. Alimentos tipo frutales, verduras perennes y fungi.

NOMBRE	NOMBRE EN NASAYUWE	TIPO DE ALIMENTO	USO
Mandarina	Ixima nxusxa	Frutales	Alimentación
Banano	Kneenxu	Frutales	Alimentación
Uchuva	Sxbuu	Frutales	Alimentación
Naranja	Lxima	Frutales	Alimentación
Papaya	Payaa	Frutales	Alimentación
Guama	Afx	Frutales	Alimentación
Lulo	Mutkwe	Frutales	Alimentación
Mexicano/ Calabaza	Pethee	Verdura	Alimentación
Ahuyama	Ape	Verdura	Alimentación
Aguacate	Uhçe	Verdura	Alimentación
Mafafa	â'sx	Verdura	Alimentación
Lechuga	kulxis wahwa	Verdura	Alimentación
Cogollo de zapallo	Ape kul	Verdura	Remedio Casero
Zapallo	Ape	Verdura	Alimentación
Tomate	Matku	Verdura	Alimentación
Cebolla larga	Spuulxa	Verdura	Alimentación
Cebolla cabezona	spuulxa jxad	Verdura	Alimentación
Col	txhâ'	Verdura	Alimentación
Hongo	Uhne	Fungi	Alimentación
Café	Fxtuunxinx	Perenne	Alimentación

Anexo F. Preparaciones tradicionales del pueblo Nasa.

TIPO DE PREPARACIÓN	RECETA	NOMBRE EN NASAYUWE	IMAGEN
MOTES Y SOPAS	Sopa de maíz	Kutx khasx	
	Sopa de coles	Txha' khasx	
	Mote de maíz pelado	Tupx muçi	
	Mote de mejicano	Peethe muçi	
COLADAS	Colada de fruta	Nxun khasx	
	Chaguasgua	Bekasek	

	Colada de chachafruto	Uswa'l khasx	
	Colada de cidra	Klayuta khasx	
	Mazamorra blanca	Khuuç Khasx	
TORTAS, ENVUELTOS Y AREPAS	Torta de chachafruto	Usw'al smiita Çxal	
	Envuelto de choclo	Bulxu	
	Arepa de maíz	Kutx wa'ç	
LEGUMINOSAS	Frijol cache guisado	Us päç	

	Chachafruto sancochado	Uswa'l päç	
CARNES	Carne ahumada	Pe'la uhz	
	Gallina	Atalx	