



CARTA DE AUTORIZACIÓN

CÓDIGO

AP-BIB-FO-06

VERSIÓN

1

VIGENCIA

2014

PÁGINA

1 de 2

Neiva, 14 noviembre 2019

Señores

CENTRO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN

UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

Ciudad

Neiva – Huila

El (Los) suscrito(s):

Faiber Augusto Álvarez Gómez con C.C. No. 7731080

Alejandra Ávila Monje con C.C. No. 1075311068

Autor(es) de la tesis y/o trabajo de grado o Titulado: Significados y prácticas de autonomía alimentaria en resguardo indígena Tama - Páez la Gabriela - Neiva. Presentado y aprobado en el año 2019 como requisito para optar al título de enfermera(o)

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 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.

Vigilada Mineducación



CARTA DE AUTORIZACIÓN

CÓDIGO

AP-BIB-FO-06

VERSIÓN

1

VIGENCIA

2014

PÁGINA

2 de 2

EL AUTOR/ESTUDIANTE:

FAIBER AUGUSTO ÁLVAREZ GÓMEZ

Firma:

EL AUTOR/ESTUDIANTE:

ALEJANDRA ÁVILA MONJE

Firma:



TÍTULO COMPLETO DEL TRABAJO: Significados Y Prácticas De Autonomía Alimentaria En Resguardo Indígena Tama - Páez La Gabriela Neiva

AUTOR O AUTORES:

Primero y Segundo Apellido	Primero y Segundo Nombre
Álvarez Gómez	Faiber Augusto
Ávila Monje	Alejandra

DIRECTOR Y CODIRECTOR TESIS:

Primero y Segundo Apellido	Primero y Segundo Nombre

ASESOR (ES):

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

PARA OPTAR AL TÍTULO DE: Enfermero (a)

FACULTAD: Salud

PROGRAMA O POSGRADO: Enfermería

CIUDAD: Neiva **AÑO DE PRESENTACIÓN:** 2019 **NÚMERO DE PÁGINAS:**93

TIPO DE ILUSTRACIONES (Marcar con una **X**):

Diagramas Fotografías Grabaciones en discos___ Ilustraciones en general___ Grabados___
Láminas___ Litografías___ Mapas___ Música impresa___ Planos___ Retratos___ Sin
ilustraciones___ Tablas o Cuadros:

SOFTWARE requerido y/o especializado para la lectura del documento:

Vigilada Mineducación

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través del sitio web Institucional www.usco.edu.co, link Sistema Gestión de Calidad. La copia o impresión diferente a la publicada, será considerada como documento no controlado y su uso indebido no es de responsabilidad de la Universidad Surcolombiana.



MATERIAL ANEXO:

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

PALABRAS CLAVES EN ESPAÑOL E INGLÉS:

Español

Inglés

- | | |
|----------------------------|-----------------|
| 1. Alimentación | Feeding |
| 2. Indígenas | Indigenous |
| 3. Autonomía | Autonomy, |
| 4. Significados | Meanings |
| 5. Prácticas alimentarias. | Food practices. |

RESUMEN DEL CONTENIDO: (Máximo 250 palabras)

Introducción: Las comunidades indígenas de Colombia y Latinoamérica presentan problemáticas en su alimentación, poco exploradas desde la perspectiva de seguridad alimentaria, lo que hace pertinente abordajes alternativos. La autonomía alimentaria hace referencia a la capacidad que tienen las comunidades de reproducir la cultura en un territorio heredado y manejado colectivamente para la producción de alimentos y el autoconsumo o comercialización de ellos. Objetivo: Establecer los significados y prácticas tradicionales de autonomía alimentaria de los habitantes del Resguardo indígena Tama – Páez la Gabriela de Neiva. Métodos: Investigación cualitativa de tipo etnográfica. Se realizaron 2 grupos de discusión, 6 entrevistas en profundidad y observación no participante a huertas familiares, prácticas alimentarias como el trueque, cocinas de viviendas, platos típicos y rituales durante 8 semanas. Resultados: El significado de autonomía alimentaria es próximo a la conservación de la cultura, saberes ancestrales y alimentos propios o nativos. Entre las prácticas comunitarias ancestrales de autonomía alimentaria se identificaron las tulpas, tules, cultivos y mingas, las cuales se encuentran amenazadas por la globalización. Conclusiones: La autonomía alimentaria se enmarca en la conservación de los modos de vida tradicionales como pueblos originarios, en resistencia a las tendencias de globalización presentes en estos territorios, siendo pertinente su profundización y posicionamiento en futuros estudios sobre alimentación de comunidades indígenas.

ABSTRACT: (Máximo 250 palabras)

Introduction: Indigenous communities from Colombia and Latin America have feeding issues, which have been hardly explored in terms of food security, so we have to take alternative approaches relevant. Food self-sufficiency is defined as the ability of native communities to reproduce culture on inherited territories which are driven by groups in order to produce Food and self – consumption or



marketing. OBJECTIVE: To set up meanings and traditional practices of self – sufficiency food issues from people who live in native reservation Tama – Páez la Gabriela, Neiva. METHODS: Qualitative research of ethnographic type. Two groups of discussion were established, 6 Interviews and not participant observation on family gardens, feeding practices like trades, home kitchens, typical dishes and rituals about 8 weeks. RESULTS: The meaning of self-Sufficiency food is to preserve culture, ancient knowledge, own or native foods. Among the old community practices identified are mobilization “Minga”, crops, tulpas and tules which are threatened by Globalization. FINDINGS: Self – sufficiency is about to preserve traditional life ways like native towns, resistance to globalization patterns which are present in the territories, being relevant deeper research in future studies about feeding issues on indigenous communities.

Nota de aceptación:

Los resultados del proyecto fueron socializados el 26 de Julio de 2019 se aprueba por unanimidad.

Firma presidente del jurado

Firma del jurado

Firma del jurado

Firma de jurado

SIGNIFICADOS Y PRÁCTICAS DE AUTONOMÍA ALIMENTARIA EN
RESGUARDO INDÍGENA TAMA - PÁEZ LA GABRIELA NEIVA

FAIBER AUGUSTO ÁLVAREZ GÓMEZ
ALEJANDRA AVILA MONJE

UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA
FACULTAD DE SALUD
PROGRAMA DE ENFERMERÍA
2019

SIGNIFICADOS Y PRÁCTICAS DE AUTONOMÍA ALIMENTARIA EN
RESGUARDO INDÍGENA TAMA - PÁEZ LA GABRIELA NEIVA.

FAIBER AUGUSTO ÁLVAREZ GÓMEZ
AEJANDRA AVILA MONJE

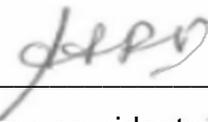
Trabajo de Investigación presentado como requisito para optar al título de
enfermero(a)

DOCENTE ASESOR:
JUAN CAMILO CALDERÓN FARFÁN
Enfermero, Mg en Salud Pública, Docente USCO

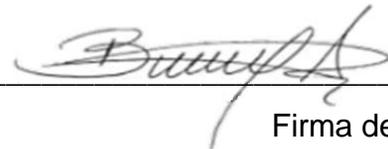
UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA
FACULTAD DE SALUD
PROGRAMA DE ENFERMERÍA
2019

Nota de aceptación

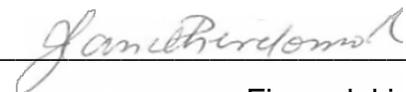
Los resultados del proyecto fueron
socializados el 26 de Julio de 2019
se aprueba por unanimidad



Firma presidente del jurado



Firma del jurado



Firma del jurado



Firma de jurado

Neiva – Huila, 26 de Julio de 2019

DEDICATORIA

Dedicado a todos los habitantes de comunidades indígenas. Ya que, sin ellos, no hubiera sido posible la recolección de la información contenida en este proyecto.

A los asesores del proyecto, que, con su experiencia y conocimientos, han dado enormes aportes.

A los padres de familia, que hacen parte importante en la vida y formación de los investigadores, ya que con su apoyo fueron parte esencial en la culminación de este trabajo.

Faiber Augusto

Alejandra

AGRADECIMIENTOS

A Dios, por ser el centro de la vida, y la principal guía para llevar a cabo este proyecto investigativo.

Juan Camilo Calderón Farfán. Enfermero MPH, profesor de la Universidad Surcolombiana.

El programa de Enfermería de la Universidad Surcolombiana, por sus aportes para formar profesionales.

Al resguardo Tama Páez La Gabriela, por contribuir de gran manera en la realización del presente trabajo de investigación.

CONTENIDO

	Pág.
1. JUSTIFICACIÓN	15
2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	13
3. OBJETIVOS	20
3.1. OBJETIVO GENERAL	20
3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	20
4. MARCO REFERENCIAL	21
4.1. MARCO TEÓRICO	21
4.2. MARCO CONCEPTUAL	22
4.3. ESTADO DEL ARTE	28
4.4. MARCO CONTEXTUAL	31
5. METODOLOGÍA	33
5.1. POBLACIÓN	33
5.2. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	33
5.3. TIPO Y ESTRATEGIA DE MUESTREO	36
5.4. Recolección de la información	36
5.5. Análisis de la información	37

	Pág.
5.6. Criterios de rigor	38
5.6.1. Confirmabilidad	39
5.6.2. Credibilidad	40
5.6.3. Confiabilidad	41
5.6.4. Transferibilidad	42
6. CONSIDERACIONES ÉTICAS	43
7. RESULTADOS	47
7.1 Significados de autonomía alimentaria	48
7.1.1. Alimentos propios	49
7.1.2. Semillas propias	52
7.1.3. Saberes ancestrales	56
7.2. Prácticas de Autonomía alimentaria	58
7.2.1. Tulpas comunitarias	59
7.2.2 Cultivos comunitarios	61
7.2.3 Mingas	66
8. DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS	70
9. CONCLUSIONES	75
10. RECOMENDACIONES	76
REFERENCIA	77
ANEXOS	83

LISTA DE TABLAS

	Pág.
Tabla No. 1 Participantes del primer grupo de discusión G1	34
Tabla No. 2 Participantes del segundo grupo de discusión G2	35
Tabla No. 3 Entrevistas semiestructuradas	35

LISTA DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1. Diagrama de resultados	47
Figura 2. Semillas propias de guanábana	52
Figura 3. Siembra de semillas propias	53
Figura 4. Plantas medicinales	57
Figura 5. Tulpa comunitaria	60
Figura 6. Hornilla familiar	61
Figura 7. Gusano mojoyoy	63
Figura 8. Huerta escolar	64
Figura 9. Monocultivo comunitario	65
Figura 10. Moldeo de la panela	67
Figura 11. Clasificación y evaporación del jugo de la caña	68
Figura 12. Diagrama de interrelaciones de AA	69

LISTA DE ANEXOS

	Pág.
Anexo A. Consentimiento informado	84
Anexo B. Guion de grupo de discusión	86
Anexo C. Guion de entrevista semiestructurada	87
Anexo D. Guía de observación	88

RESUMEN

Introducción: Las comunidades indígenas de Colombia y Latinoamérica presentan problemáticas en su alimentación, poco exploradas desde la perspectiva de seguridad alimentaria, lo que hace pertinentes abordajes alternativos. La autonomía alimentaria hace referencia a la capacidad que tienen las comunidades de reproducir la cultura en un territorio heredado y manejado colectivamente para la producción de alimentos y el autoconsumo o comercialización de ellos. Objetivo: Establecer los significados y prácticas tradicionales de autonomía alimentaria de los habitantes del Resguardo indígena Tama – Páez la Gabriela de Neiva. Métodos: Investigación cualitativa de tipo etnográfica. Se realizaron 2 grupos de discusión, 6 entrevistas en profundidad y observación no participante a huertas familiares, prácticas alimentarias como el trueque, cocinas de viviendas, platos típicos y rituales durante 8 semanas. Resultados: El significado de autonomía alimentaria es próximo a la conservación de la cultura, saberes ancestrales y alimentos propios o nativos. Entre las prácticas comunitarias ancestrales de autonomía alimentaria se identificaron las tulpas, tules, cultivos y mingas, las cuales se encuentran amenazadas por la globalización. Conclusiones: La autonomía alimentaria se enmarca en la conservación de los modos de vida tradicionales como pueblos originarios, en resistencia a las tendencias de globalización presentes en estos territorios, siendo pertinente su profundización y posicionamiento en futuros estudios sobre alimentación de comunidades indígenas.

Palabras clave: alimentación, indígenas, autonomía, significados, prácticas alimentarias.

ABSTRACT

INTRODUCTION: Indigenous communities from Colombia and Latin America have feeding issues, which have been hardly explored in terms of food security, so we have to take alternative approaches relevant. Food self-sufficiency is defined as the ability of native communities to reproduce culture on inherited territories which are driven by groups in order to produce Food and self – consumption or marketing.

OBJECTIVE: To set up meanings and traditional practices of self – sufficiency food issues from people who live in native reservation Tama – Páez la Gabriela, Neiva.

METHODS: Qualitative research of ethnographic type. Two groups of discussion were established, 6 Interviews and not participant observation on family gardens, feeding practices like trades, home kitchens, typical dishes and rituals about 8 weeks.

RESULTS: The meaning of self-Sufficiency food is to preserve culture, ancient knowledge, own or native foods. Among the old community practices identified are mobilization “Minga”, crops, tulpas and tules which are threatened by Globalization.

FINDINGS: Self – sufficiency is about to preserve traditional life ways like native towns, resistance to globalization patterns which are present in the territories, being relevant deeper research in future studies about feeding issues on indigenous communities.

KEYWORDS: Feeding, indígenous, autonomy, meanings, food practices.

1. JUSTIFICACIÓN

En el mundo existe preocupación por las diferencias evidentes de la situación negativa de seguridad alimentaria entre las poblaciones indígenas y la población general, situación expresada por la FAO organización internacional con injerencia en la materia.

En contraste, el “Sistema Indígena de Salud Propia e Intercultural-SISPI”, tiene por objeto garantizar el derecho fundamental a la salud de los pueblos indígenas, expresado en el cuidado integral de la salud según la ley de origen, derecho propio o derecho mayor. Puesto que para los pueblos indígenas la salud es un estado de armonía y equilibrio que responde a la colectividad e integralidad de su cosmovisión y depende de las relaciones entre las personas, la comunidad y la naturaleza (12).

Se evidencia que para los pueblos indígenas el derecho colectivo a la alimentación y soberanía alimentaria es imprescindible para la continuación de sus culturas e identidad indígena. De allí que proclamen la necesidad de respetar las formas y normas tradicionales de tenencia de la tierra, rechazando la privatización, despojo de tierras propias y la expropiación de recursos naturales en su territorio (1). Con lo mencionado anteriormente se evidencia la necesidad de profundizar en las prácticas que se están llevando a cabo para conservar la autonomía alimentaria.

A pesar que en Colombia se establece la libre determinación de los pueblos indígenas, así como la libertad a la hora de definir estrategias para alcanzar sus planes de vida; estas no se han podido dar debido a factores como: *despojo de tierras por parte de actores armados, multinacionales interesadas en extracción de recursos naturales, población elite que ha venido apropiándose de manera ilegal, terrenos aptos para cultivo considerados baldíos para explotación minera, ganadería confinando a las poblaciones indígenas en pequeños terrenos en los cuales no pueden rotar su agricultura de subsistencia. Además la reducción de sus*

fronteras, amenaza a sus prácticas y tradiciones en tanto que la sociedad cambia de manera drástica los valores y modelo económico(13), por lo que no es pertinente abordarlo desde la seguridad alimentaria sino de la autonomía alimentaria al estimar una posible influencia externa de manera intencionada y no intencionada.

A pesar de no constituir una investigación nueva, pues se ha desarrollado en otros Resguardos Indígenas, si es novedosa en el entorno local debido a que no se cuenta con estudios desde esta perspectiva que brinde conocimientos sobre cómo perciben la autonomía alimentaria los habitantes del Resguardo y cuales practicas realizan, con el fin de alcanzarlas en el Resguardo La Gabriela.

El estudio no pretende ser la solución a la problemática de la alimentación en la población indígena de La Gabriela, pero si una mirada diferente a ésta, con el fin de aportar al entendimiento de la dinámica de esta comunidad, un paso más hacia su comprensión y resolución; en pro de su pervivencia.

La investigación es oportuna debido a que el tema alimentario es un problema vigente en las comunidades indígenas en Colombia, que presentan altas prevalencias de desnutrición principalmente en menores de 5 años.

Esta investigación puede llegar a constituir un punto de partida para el redireccionamiento de las acciones y políticas en cuanto a alimentación en poblaciones indígenas se refiere, logrando impactar de manera considerable en el bienestar de estas, además de llegar a ser el punto de partida para investigaciones futuras desde otra mirada.

Desde la profesión de enfermería se hace pertinente con las nuevas políticas de atención integral, en el que ya no es suficiente el enfoque curativo sino que se debe fortalecer las perspectivas o abordajes preventivos, teniendo en cuenta que para hablar de una sociedad sana; la alimentación se erige como columna principal para lograr este objetivo.

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El Estado establece como principio fundamental el reconocimiento y protección de la diversidad étnica y cultural de la Nación colombiana. La Constitución política de 1991 proclama *“la aceptación tanto de la alteridad como de la multiplicidad de formas de vida y de sistemas de comprensión del mundo, diferentes a los de la cultura occidental”*, admitiendo la existencia de diferentes etnias y culturas y se obliga a protegerlas (1).

En las últimas dos décadas se han realizado diversas cumbres o reuniones. Como fue la Cumbre Mundial sobre la Alimentación (Roma, 1996) (2), donde se afirmó que la disponibilidad de alimentos suficientes para todos es un objetivo alcanzable y que por ello es intolerable que más de 800 millones de personas en el mundo y en particular en los países en desarrollo no dispongan de alimentos suficientes para satisfacer sus necesidades nutricionales básicas. Los suministros de alimentos han aumentado considerablemente, pero existe factores que obstaculizan el acceso a ellos asociados a la continua insuficiencia de los ingresos familiares para comprarlos, la inestabilidad en la oferta y la demanda, las catástrofes naturales y de origen humano, que impiden satisfacer las necesidades alimentarias básicas (3).

Los aportes de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación–FAO–, estableció la seguridad alimentaria, como: *“La disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos, en cantidad, calidad e inocuidad que las personas pueden hacer, bajo condiciones que permiten su adecuada utilización biológica y que lleva a una vida saludable y activa”*(3).

A partir de este concepto, se encaminan la seguridad alimentaria y nutricional como un derecho individual inviolable. Haciendo que se reconozca como una obligación de los Estados y las organizaciones internacionales, trabajar activamente para hacer desaparecer el hambre. Para ello, se deberá lograr el acceso de todas las personas a alimentos suficientes, seguros y nutritivos (4).

Pese a lo anterior, la Encuesta Nacional de la Situación nutricional en Colombia (ENSIN) en el 2010, presenta diferencias de retraso en talla en menores de cinco años del más del doble para el caso de la población indígena (29,5%) frente a los otros niños y niñas (12,6%)(1); la prevalencia de anemia, prevalencia de deficiencia de Vitamina A y Zinc promedio, durante el primer año de vida 17 niños y niñas de cada 100 que nacen (4); todas estas, situaciones que visibilizan la inequidad en seguridad alimentaria de las comunidades indígenas.

Los pueblos indígenas utilizan un concepto más arraigado a su cultura, la Autonomía Alimentaria AA, entendida como la capacidad de los productores de decidir los sistemas de producción (comercial o de autoconsumo). Por lo anterior, la situación alimentaria de los pueblos indígenas está relacionada con la defensa de sus derechos culturales. Estos derechos se centran en el mantenimiento de las formas tradicionales de vida, los idiomas, la tenencia de la tierra, el territorio, los medios de vida y el derecho a gobernarse autónomamente (1).

Cabe resaltar que la problemática de los indígenas se da a nivel global, pues según estudios en comunidades del mundo, el abandono del gobierno, las políticas paternalistas, la transformación de los hábitos alimenticios ligados al facilismo, el debilitamiento de la autonomía alimentaria, como el abandono de las labores agrícolas, son factores asociados a la problemática alimentaria de los indígenas (1).

Tal es el caso de los indígenas de Australia, donde el 22% de los adultos vivían en un hogar que en los últimos 12 meses se había quedado sin alimentos y no había

podido comprar más alimentos por que el gobierno dejo de apoyarlos con la alimentación (5). Otros países como Perú reciben y usan el apoyo de la programación nacional de alimentos; entre las once comunidades indígenas de Perú se encuentra la Shawi en la Amazonia peruana, que no logran abarcar a las comunidades indígenas porque no integran la consideración de la lejanía de muchos comunidades indígenas y por la dificultad de acceso a esas comunidades (6).

En Canadá, el acceso a los recursos marinos y los espacios oceánicos es un problema importante para muchas comunidades costeras e indígenas debido a la intensificación de la actividad y la competencia en el medio marino. La tendencia general a la pérdida de acceso tiene implicaciones para estas comunidades y para la sociedad canadiense. En esta perspectiva de revisión y política, sostenemos que el acceso de las comunidades costeras e indígenas debería ser una consideración prioritaria en todas las políticas y procesos de toma de decisiones relacionados con la pesca y el océano en Canadá (7).

En Colombia se estima que existen 1.392.623 personas indígenas pertenecientes a 93 etnias, que representan el 3.36% de la población del país (DANE 2005)(8). Sin embargo, no es casualidad que cuatro de los cinco departamentos con mayores tasas de pobreza en Colombia sean también departamentos con mayor población indígenas o afrodescendientes. Son en su orden: Chocó (68,0% de pobreza, donde prácticamente el 100% de la población la componen afrocolombianos e indígenas), Cauca (62,1% de pobreza con un 44% de indígenas y afrocolombianos), Córdoba (60,2% de pobreza con un 25% de población afrocolombiana e indígena), La Guajira (58,4% de pobreza, con 44% de indígenas y 14% de afrocolombianos) y Magdalena (52,3% de pobreza y el único departamento de los cinco con baja presencia de grupos étnicos), situación que tiene un impacto determinante en la seguridad alimentaria y nutricional de los pueblos indígenas (1).

Otras problemáticas que se asocian a las mencionadas anteriormente, se muestran en resultados de la Encuesta Nacional de la Situación nutricional en Colombia (ENSIN) en el 2010 presentándose diferencias de retraso en talla en menores de cinco años del más del doble para el caso de la población indígena (29,5%) frente a los demás niños y niñas (12,6%) (1).

En el Departamento del Huila se evidencia que los pueblos indígenas, corresponde en su mayoría al pueblo Nasa equivalente al 61%, seguido de un 27% del pueblo Yanacona, 12% del pueblo Misak y menos del 1% correspondiente al pueblo Tama.(9) Cabe mencionar que también se encuentran grupos pequeños de pueblos indígenas como son: Awa, Coreguaje, Ingas, Kamentsa, Kofan y Tule en el Departamento del Huila que representan menos del 1% de la población indígena del Departamento(9). La destinación de la producción de los cultivos muestra que el 50,37% es para el consumo de la familia, seguido de un 46,64% para el consumo y venta, y un 2,99% destinado de forma exclusiva a la venta (9).

Estas comunidades indígenas atraviesan un proceso de lucha frente a la pérdida de su autonomía alimentaria producto de múltiples factores como la falta de solidaridad comunitaria, al primar la individualidad y la creciente dependencia por el dinero sobre la colectividad, así como la existencia de proyectos comunitarios contrarios a iniciativas de autonomía alimentaria y tendientes a la dependencia (donde se acostumbra a la comunidad a recibir ayudas estatales o de otras organizaciones que fomentan el consumo de productos externos y no el fortalecimiento por el consumo y comercio por los elaborados al interior de la comunidad) (10).

A nivel local, en la ciudad de Neiva, se encuentran tres comunidades indígenas a saber; el resguardo indígena Tama – Páez la Gabriela, el cabildo indígena Sek Fiw Páez y la comunidad indígena Lame Páez Órganos Del Palmar (11), quienes presentan problemas de seguridad alimentaria y nutricional poco explorados.

Una de estas comunidades indígenas de Neiva es la comunidad de la Gabriela que se encuentra constituida por 48 familias con una población de 321 personas (11). Conociendo la importancia y el debilitamiento que actualmente está afrontando la situación alimentaria de los pueblos indígenas, se hace pertinente el abordaje de la autonomía alimentaria desde las perspectivas propias de esta población. Por lo que en esta investigación lograremos acceder a conocimientos cercanos de su cultura, e indagar que visión tiene la comunidad de autonomía alimentaria. Es por esta razón que surge la siguiente pregunta de investigación:

¿Cuál es el significado y prácticas necesarias para la autonomía alimentaria de la comunidad indígena del resguardo La Gabriela de Neiva?

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo general

Establecer los significados y prácticas tradicionales de autonomía alimentaria de los habitantes del Resguardo indígena Tama – Páez la Gabriela de Neiva.

3.2. Objetivos específicos

Conocer los significados de autonomía alimentaria para la comunidad del Resguardo indígena Tama – Páez la Gabriela.

Describir las prácticas comunitarias frente a la autonomía alimentaria del Resguardo indígena Tama – Páez la Gabriela.

4. MARCO REFERENCIAL

4.1. MARCO TEÓRICO

Modelo transcultural (Madeleine Leininger)

Madeleine Leininger fue una enfermera que inició su carrera profesional después de diplomarse en la escuela de Enfermería de St. Anthony, en Denver. Tuvo un título de Ciencias Básicas en Biología, y realizó estudios complementarios de Filosofía y Humanismo. Obtuvo una Maestría en Ciencias de Enfermería Psiquiátrica, por la Universidad Católica de América en Washington D.C. Durante su ejercicio profesional, en el área de Psiquiatría Infantil, observó que el personal sanitario no conocía suficientemente los factores culturales que influían para su asistencia; a partir de esta experiencia nace la inquietud de construir un modelo que considere una visión transcultural del cuidado para el individuo, idea que comparte con Margaret Mead (Antropóloga) (14).

La teoría propuesta por Madeleine Leininger nos habla sobre los cuidados culturales y se concluye que existe una influencia antropológica que permite visualizar al hombre como un ser integral que vive dentro de una estructura social y cultural misma que determina el estado de bienestar / salud; él cual debe ser considerado por el profesional de Enfermería al proporcionar cuidados culturalmente congruentes (15).

Esta teoría, se puede comprender y poner en práctica a lo largo del trabajo de investigación; para abarcar a un individuo o comunidad, integrando todos los factores que lo afecten directa o indirectamente de manera holística. Al aplicar esto,

se logrará, un mejor conocimiento de la comunidad, y a la vez un mayor acceso a los actores del resguardo, enfocando cada uno de los aspectos culturales y no culturales sin pasar por alto algún aspecto importante de la comunidad.

4.2. MARCO CONCEPTUAL

Alimentación:

El termino de alimentación y el de nutrición suelen usarse indistintamente, es decir, lo emplean como sinónimos. Sin embargo, ambos conceptos son distintos y es muy importante distinguir el uno de otro (16), ya que el presente proyecto se enfoca y desarrollara en el concepto de alimentación.

La alimentación es el conjunto de actividades y procesos por los cuales tomamos los alimentos necesarios para mantener la vida, ya que aportan los requerimientos necesarios para desarrollar las actividades cotidianas de todo ser vivo; estas actividades son conscientes y se realizan de forma voluntaria (16).

El concepto alimentación al ser voluntario permite que los seres vivos puedan elegir alimentos de distinta naturaleza, prepararlos de diferentes maneras e incluso masticarlos más o menos, pero en el proceso de deglución de los alimentos termina la alimentación y empieza la nutrición, por lo tanto, hay muchas maneras de alimentarse, pero solo una de nutrirse. La nutrición depende esencialmente del proceso de alimentación (16).

Cada persona tiene una alimentación muy similar a la de los otros miembros de la comunidad a la que pertenece. Cada comunidad define cuáles son sus alimentos y significados. En cada sociedad, el consumo de alimentos está condicionado y

también limitado por un conjunto de reglas, restricciones, atracciones y aversiones, significados, creencias y sentimientos, que se entrelazan con otros aspectos de la vida social. La alimentación tiene un profundo significado cultural. La nutrición tiene sólo un significado científico (17).

Seguridad alimentaria y nutricional SAN:

En las normas internacionales de derechos humanos (el artículo 2 y 11 del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales; el artículo 25 de la Declaración Universal de Derechos Humanos; y el artículo 1, que trata del derecho a una alimentación adecuada, de la Observación general 12 del Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales) se enuncia que las personas tienen el derecho fundamental a no pasar hambre y el derecho humano a la alimentación adecuada que comprende los aspectos cuantitativos, cualitativos y de aceptabilidad cultural.

Según la FAO *“el derecho a la alimentación, corresponde a un derecho humano reconocido en el derecho internacional que garantiza que las personas accedan a una alimentación adecuada y a los recursos necesarios para tener en forma sostenible seguridad alimentaria”*. La seguridad alimentaria sería la realización de este derecho (1).

El concepto de Seguridad Alimentaria y Nutricional ha evolucionado a lo largo del tiempo. La Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA) de 1996 organizada por la FAO, estableció que la seguridad alimentaria se consigue cuando: *las personas en el hogar, en la nación y globalmente, tienen acceso físico y económico suficiente alimentos, seguros y nutritivos, que satisfagan las necesidades alimenticias y las preferencias de cada uno, con el objetivo de llevar una vida activa y sana*(1). Las Naciones Unidas lo ha concebido como un derecho de carácter individual a la vez que una responsabilidad colectiva (1).

La seguridad alimentaria y nutricional surge del reconocimiento del derecho de toda persona a no padecer hambre (18). El Estado colombiano aplica el concepto de Seguridad Alimentaria y Nutricional y lo define como: *la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso a ellos y su consumo oportuno y permanente en cantidad, calidad e inocuidad, en condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa de todas las personas* (18).

Soberanía alimentaria SbA:

La soberanía alimentaria es una reacción social frente al modelo neoliberal y las políticas comerciales y agrarias impuestos en buena parte del mundo a lo largo de los años 80 y 90 del siglo XX. Se trata de un concepto eminentemente político cuyo principal objetivo es servir de freno a la expansión del modelo de agroexportación que, basado en el Consenso de Washington, ha sido impulsado por instituciones como la Organización Mundial del Comercio (OMC), el Fondo Monetario Internacional (FMI) o el Banco Mundial. Según la Vía Campesina, soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos, de sus países o uniones de estados a definir su política agraria y alimentaria sin dumping frente a países terceros(1).

A diferencia de la seguridad alimentaria y nutricional que se trata de un derecho individual, este concepto se concibe como un derecho colectivo. Es la afirmación del derecho colectivo de pueblos, estados y naciones frente a otros actores que pueden ser individuos, empresas, otros estados u organizaciones internacionales, a decidir la manera de definir un conjunto de políticas relacionadas con el tema agrario de la alimentación. Comprende varios postulados: *prioriza las producciones locales y regionales frente al modelo agroexportador; trata de recuperar la capacidad de protección de los estados frente a importaciones agrícolas a precios demasiado bajos debido a que actualmente la mayoría de medidas clásicas en este sentido están prohibidas por la OMC; busca rehabilitar las viejas políticas agrícolas de ayudas públicas a campesinos que también han sido prohibidas por la OMC; y*

por último, trata de garantizar la estabilidad de los precios agrícolas a escala internacional mediante acuerdos de control de la producción (1).

La soberanía alimentaria implica dar prioridad a la producción agrícola local para alimentar a la población, el acceso a la tierra, agua, semillas y crédito. De ahí, la necesidad de reformas agrarias, de la lucha contra los organismos genéticamente modificados para el libre acceso a las semillas y de mantener el agua en su calidad de bien público que se reparta de una forma sostenible. También incluye el derecho a producir alimentos y el derecho de los consumidores a poder decidir lo que quieren consumir y cómo y quién se lo produce. Otro derecho que aplica en la soberanía es a protegerse de las importaciones agrícolas y alimentarias demasiado baratas. Es necesaria la participación de los pueblos en la definición de la política agraria y el reconocimiento de los derechos, que desempeñan un papel esencial en la producción agrícola y en la alimentación (1).

La soberanía alimentaria 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. Siendo un concepto originado en los movimientos sociales, recientemente fue adoptado como política pública por los gobiernos de Nicaragua, Ecuador, Bolivia y Venezuela para el diseño de las estrategias de lucha contra el hambre (1).

Con base en lo anterior, queda claro que la SbA requiere de la participación y decisión política adoptada por el Estado, pero ¿qué hacer en los niveles locales en contextos donde los Estados no priorizan la alimentación de los pueblos? En estos contextos toma relevancia el concepto de Autonomía alimentaria.

Autonomía alimentaria AA:

El concepto de autonomía alimentaria es originario en el movimiento indígena y se asocia a la capacidad de reproducir la cultura en un territorio heredado y manejado

colectivamente. Citando al Observatorio del Derecho de Alimentación para América Latina y el Caribe:

“En el debate por los derechos alimentarios de los pueblos indígenas, la autonomía se explica por la 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). La autonomía de los pueblos indígenas para decidir sus procesos de producción se acerca al concepto de soberanía alimentaria. Este concepto es, por tanto, una manera de ejercer la autonomía indígena en el marco del derecho a la alimentación. [...] La construcción de la autonomía alimentaria entre los indígenas y campesinos, incluye el manejo de los agroecosistemas hacia su regeneración, natural o asistida, por lo que es posible también decir que la autonomía alimentaria es cuando los agroecosistemas producen cultivos para la alimentación, excedente para mercados locales y tienen un ciclo de trabajo y descanso que les permite reproducir y sustentar la biodiversidad”(1).

Hemos apropiado el concepto de Autonomía Alimentaria AA, debido a que es un término más arraigado a las comunidades indígenas. Cuando hablamos de AA nos referimos a los modelos alimentarios que se llevan internamente en una comunidad, por decirlo así es una auto-legislación que parte de su esencia y va ligado a su cultura. No profundizamos el concepto de Seguridad Alimentaria debido a que este se ve más enmarcado en las políticas económicas Internacionales y nacionales; mientras que si abordamos la Autonomía como su nombre lo indica, nos quedaremos en: *“la facultad de la persona o la entidad que puede obrar según su criterio, con independencia de la opinión o el deseo de otros”(19).*

Pueblos indígenas:

Los pueblos indígenas son los pueblos originarios o aborígenes, hacen referencia a las poblaciones preexistentes a la llegada de los europeos al continente americano (1).

El término “indígena” deriva de “indio” y proviene originalmente del equívoco de Colón que creyó que las tierras a las que había llegado hace cinco siglos eran “las indias”, cuando lo que en realidad había en esta parte del mundo eran miles de pueblos con identidades y formas de autodenominación propias, que nunca fueron respetadas a la hora de establecer una relación respetuosa de recíproco reconocimiento con ellos por parte de los europeos (4).

Alimentos tradicionales:

Son los alimentos a los cuales los pueblos indígenas tienen acceso a nivel local, sin tener que comprarlos, y son producidos dentro de los conocimientos tradicionales y el entorno natural de la agricultura o de la recolección silvestre (20).

Significado:

Significado es el sentido o la significación de una palabra o de una expresión. El término procede del verbo significar, vinculado al signo de una idea o de algo material y a aquello que, por convención o imitación, representa otra cosa distinta.

A lo largo de nuestro crecimiento, solemos dar más de un significado a ciertos recuerdos, según vamos adquiriendo más herramientas para entender nuestra vida y nuestro entorno. No es raro descubrir en la adultez que finalmente entendemos una actitud que tuvieron nuestros padres o abuelos (20).

Existe una teoría del interaccionismo simbólico que vale la pena incluir, puesto que su premisa elemental es entender a las personas como seres sociales que viven en interacción con el resto, y ver en los procesos de interacción el peso relevante en la configuración del significado para el individuo y su consecuente contribución a su personalidad (21). Es importante que como profesionales de la salud no dejemos

atrás esta teoría aplicable a todos los individuos, que por naturaleza somos sociales y holísticos.

Prácticas alimentarias:

Significado es el sentido o la significación de una palabra o de una expresión. El término procede del verbo significar, vinculado al signo de una idea o de algo material y a aquello que, por convención o imitación, representa otra cosa distinta.

A lo largo de nuestro crecimiento, solemos dar más de un significado a ciertos recuerdos, según vamos adquiriendo más herramientas para entender nuestra vida y nuestro entorno. No es raro descubrir en la adultez que finalmente entendemos una actitud que tuvieron nuestros padres o abuelos(21).

Existe una teoría del interaccionismo simbólico que vale la pena incluir, puesto que su premisa elemental es entender a las personas como seres sociales que viven en interacción con el resto, y ver en los procesos de interacción el peso relevante en la configuración del significado para el individuo y su consecuente contribución a su personalidad (22). Es importante que como profesionales de la salud no dejemos atrás esta teoría aplicable a todos los individuos, que por naturaleza somos sociales y holísticos.

4.3. ESTADO DEL ARTE

Existen varios estudios y libros que han abordado la autonomía alimentaria en indígenas, enunciándose las limitaciones que existen actualmente para la autonomía alimentaria. En el libro de J. Molano la autonomía se considera como:

“Otro de los principios importantes para la construcción de un modelo de gobierno dentro de nuestros propios territorios, para mirar mejor el horizonte, para mirar nuestro propio futuro, para prevalecer en el espacio, en el tiempo en medio de los otros pueblos del mundo. Para fortalecer nuestros gobiernos en la defensa de la madre tierra y para defender la vida” (23).

A pesar del concepto ideal que existe de autonomía alimentaria, se presentan actualmente ejemplos muy claros de situaciones que atentan contra ella, como: las autorizaciones que permiten el uso de los recursos naturales o el otorgamiento de licencias o permisos ambientales para la realización de obras, proyectos o actividades en territorios indígenas que generan impactos sociales, ambientales y culturales, o, en aquellos casos en los cuales a través de una decisión se declara un área protegida sin surtirse el proceso de consulta previa, o se violan los derechos territoriales de estas colectividades (24).

Por lo mencionado anteriormente, es importante la exigencia del respeto a la autonomía que conlleva al reconocimiento de los sistemas de autoridad, gobierno, y procesos internos en las comunidades indígenas. Pues según el Convenio 169, la autonomía debe ser coherente con las aspiraciones de los pueblos indígenas de asumir el control de sus propias instituciones y formas de vida, de su desarrollo económico, y para mantener y fortalecer sus identidades, lenguas y religiones (25).

En países como México, las comunidades indígenas hablan de la autonomía como el marco jurídico que permite el ejercicio de la libredeterminación de los pueblos para orientar sus procesos sociales, económicos y políticos, y en particular, se han planteado la reconstitución integral de los pueblos indígenas, por lo que el territorio es un espacio en proceso de reapropiación (26).

La reconstrucción de la autonomía alimentaria, incluye el manejo de los agroecosistemas hacia su regeneración, natural o asistida, por lo que es posible

también decir que la autonomía alimentaria es *cuando los agroecosistemas producen cultivos para la alimentación, excedente para mercados locales y tienen un ciclo de trabajo y descanso que les permite reproducir y sustentar la biodiversidad* (26).

Estudios también se han realizado con el fin de luchar por frenar la producción de semillas elaboradas en los centros de fitomejoramiento convencional. Estas se basan en el estrechamiento de su base genética de la especie, a partir de la selección de variedades que expresan de unas características específicas, ya sean obtenidas por métodos de convencionales para obtener híbridos o variedades certificadas o mediante la manipulación genética para obtener semillas transgénicas. El resultado de esta forma de manipulación, se ha denominado “semillas mejoradas”, pero en realidad estas se deberían llamar “semillas de alta respuesta” a insumos, porque funcionan en condiciones óptimas y dependientes de un modelo tecnológico para los cuales fueron desarrolladas. Es por ello que los agricultores campesinos e indígenas las consideran “semillas desmejoradas”, que no se adoptan para sus condiciones ambientales, productivas y culturales (27).

Las empresas para poder controlar el sistema productivo y el mercado global alimentario tienen como finalidad, terminar con esa capacidad de los campesinos y los indígenas de ser independientes y, en ese proceso, terminar con la producción interna de alimentos es un paso fundamental. Es necesario también terminar con las semillas independientes, con las semillas no controladas por las grandes corporaciones (27).

A nivel local y regional también se han realizado estudios que abordan perspectivas de seguridad alimentaria. Como el realizado en el resguardo indígena Tama Páez La Gabriela, del año 2017 evidenciándose que las condiciones de seguridad alimentaria de la comunidad se asocian determinadas por el clima, la escasez de recursos dentro del territorio y a la intrusión de la modernidad. Lo anterior, ha generado un paso de autonomía alimentaria tradicional a una dependencia

alimentaria de cadenas comerciales, ocasionando como resultado la pérdida de tradiciones alimentarias en el resguardo (28) .

En resguardos indígenas rurales de la región, se ha adoptado la definición de autonomía alimentaria como objeto de estudio en el Pueblo Nasa con el fin de comprender condiciones necesarias para su desarrollo. Evidenciándose que aún falta mucho por fortalecer y trabajar en autonomía alimentaria (29).

Hemos utilizados los anteriores antecedentes investigativos con el fin de compilar resultados, impactos y enfoques de los estudios realizados. Por lo que decidimos innovar con una investigación que tenga como objeto de estudio el concepto de autonomía alimentaria utilizada en el Resguardo Indígena Tama Páez La Gabriela ubicado en zona urbana de la región del Huila.

4.4. MARCO CONTEXTUAL

El Resguardo Indígena Tama – Páez La Gabriela pertenece a la comunidad autodenominada como Tama Páez, lo cual puede tener un vínculo con el pueblo Páez o Nasa que significa “Gente“. El Resguardo está legalmente constituido mediante Resolución No. 0006 del 16 de Febrero de 1994 otorgada por el Instituto Colombiano de Reforma Agraria (INCORA) hoy instituto Colombiano de Desarrollo Rural (INCODER), en un área de 500 hectáreas aproximadamente (30).

Los Paeces están localizados en su mayoría al sur de los Andes, en la región de Tierradentro entre los departamentos de Cauca y Huila. Habitan además, en otras regiones de la vertiente oriental de la cordillera Central y del piedemonte amazónico. Hay grupos Páez en el departamento del Huila, en los resguardos de La Gaitana, La Gabriela, Bache y en La Reforma –este último compartido con familias del grupo étnico guambiano (31).

El territorio donde está ubicado el resguardo indígena la Gabriela, ha sido objeto de muchas luchas que han buscado la conservación de su cultura e identidad (13). El Resguardo Indígena La Gabriela se encuentra ubicado en el departamento del Huila, al Sur del municipio de Neiva específicamente por el km 5, vía del corregimiento el Caguán.

El clima de esa área es cálido, cuenta con un terreno llano semiondulado, y los ríos Arenoso y Madroño pasan por los lados del Resguardo. También yace el nacedero El duende cubierto con un espeso bosque seco tropical. Se encuentra una gran variedad de flora como: arboles de mango, tamarindo, guásimo, papaya, limoncillo, ceibo, aguacate, palmas de coco y plantas medicinales como prontoalivio, mata ratón, anón, sírguelos, paico, coca y el dinde. Diversidad de fauna como: gallinas, pavos, burros, caballos, vacas, toros, pájaros, perros, gatos, hipas gusanos, abejas, zancudos, jejenes, sapos, salamaquejas, gusanos de tierras y hormigas (32).

El Resguardo Indígena Tama – Páez La Gabriela en la ciudad de Neiva, es de fácil acceso. Ya que se puede llegar por servicio de transporte público que cubre la ruta 19 en su trayecto para el corregimiento del Caguán, pasando así, por la entrada del Resguardo Indígena La Gabriela. Además de eso también se puede acceder en otros medios de transporte. Para poder ingresar al territorio del resguardo indígena, se debe tener una autorización anticipada por la gobernadora.

En la comunidad indígena se encuentran aproximadamente 48 familias y 367 personas, organizadas de forma comunitaria y trabajando en minga. El material de las viviendas donde habitan los indígenas son de bahareque y otras en material de concreto. Cada casa cuenta con un espacio amplio que es destinado a sus huertas con algunos cultivos de: maíz (*muyi*), caña de azúcar, *popocho*, plátano y yuca.

Por otra parte, la jerarquía está estructurada por cabildos indígenas, los cuales son identificados llevando consigo un bastón de mando, que les otorga autoridad y respeto.

5. METODOLOGÍA

Antes de aplicar el proyecto investigativo, fue necesaria la aprobación de las autoridades y habitantes del resguardo. Por lo tanto, se realizó una previa visita donde se socializó el proyecto, y se contó con la aprobación de los líderes y cabildantes.

El presente trabajo se realizó mediante un abordaje investigativo de tipo cualitativo, con aproximación etnográfica, donde se conocieron los significados y prácticas tradicionales de AA, en el Resguardo Indígena Tama Páez la Gabriela de Neiva. Se utilizó este método para tener un acercamiento más próximo y fidedigno con quienes viven en la comunidad y practican la AA.

5.1. POBLACIÓN

La población fue conformada por los cabildantes de la comunidad con algunos conocimientos de cultivos, y sistemas alimentarios del resguardo indígena La Gabriela, a quienes se le aplicó como criterios de inclusión: pertenecer, haber crecido, vivir en el resguardo indígena y ser mayores de 15 años de edad, con el fin de abarcar los diferentes ciclos de vida en ambos géneros. Como criterios de exclusión se tuvo en cuenta personas con: alguna discapacidad de tipo cognitivo, y que no desearan participar del proyecto.

5.2. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

En el presente estudio de investigación cualitativa, se empleó un tipo de etnografía particularista que se entiende como, *aplicación de metodología holística a grupos particulares o unidad social* (33).

Se realizaron dos grupos de discusión en los que participaron: cabildantes, guardia indígena, un educador y una alcaldesa mayor. La cantidad de personas que participaron en el estudio fueron: en el primer grupo, diez participantes, en el segundo, seis participantes, y se realizaron seis entrevistas semiestructuradas a diferentes cabildantes de la comunidad. Esto quiere decir que la investigación contó con 22 participantes, así como lo evidencian las siguientes tablas:

Tabla No. 1 participantes del primer grupo de discusión G1

PARTICIPANTES	TIPO DE ACTORES	
G1	Guardia indígena	GI1
G1	Guardia indígena	GI2
G1	Alcaldesa mayor	A
G1	Cabildante	C1
G1	Cabildante	C2
G1	Cabildante	C3
G1	Cabildante	C4
G1	Cabildante	C5
G1	Cabildante	C6
G1	Cabildante	C7
10	TOTAL DE PARTICIPANTES	

Tabla No. 2 participantes del segundo grupo de discusión G2

PARTICIPANTES	TIPO DE ACTORES	
G2	Cabildante	C8
G2	Cabildante	C9
G2	Cabildante	C10
G2	Cabildante	C11
G2	Cabildante	C12
G2	Educador	E
6	TOTAL DE PARTICIPANTES	

Tabla No. 3 entrevistas semiestructuradas

PARTICIPANTES	TIPO DE ACTORES	
E1	Cabildante	C13
E2	Cabildante	C12
E3	Cabildante	C14
E4	Cabildante	C15
E5	Cabildante	C16
E6	Cabildante	C17

Se realizó una observación no participante, con un periodo de recolección de información de 8 semanas, realizado en 2 visitas semanales para un total de 16 visitas. Este tipo de observación se ejecutó de forma directa o intencionada observando tipos de huertas, prácticas culturales como el trueque, modelos socioeconómicos, tipos de cocinas y viviendas, platos típicos y rituales.

5.3. Tipo y estrategia de muestreo

Con el ánimo de lograr un mejor cumplimiento de los objetivos de la investigación, la selección de la muestra se realizó mediante un muestreo teórico (35), debido a que los participantes fueron seleccionados por los investigadores para entender sus conocimientos y describir sus prácticas de autonomía alimentaria. Este ejercicio se elaboró con la asesoría de líderes de la comunidad para obtener mejores conocimientos de características poblacionales alimentarias y obtuvimos a las personas más aptas para participar en la investigación.

5.4. Recolección de la información

La recolección de la información se realizó con dos grupos de discusión, entrevistas semiestructuradas y guías de observación.

La técnica de grupo de discusión, que se define como: *“Técnica cualitativa que recurre a la entrevista realizada a todo un grupo de personas para recopilar información relevante sobre el problema de investigación”*(36). Para su ejecución, se desarrolló una guía de discusión, que se abordó en dos grupos de diferentes integrantes cada uno. En ellos, se plantearon los dos objetivos propuestos en la investigación, y se fueron realizando las respectivas preguntas que respondieran a ellos.

Otra técnica aplicada, fue las entrevistas semiestructuradas, que se entienden como *“una guía de asuntos o preguntas en las cuales el entrevistador tiene la libertad de introducir preguntas adicionales para precisar conceptos u obtener mayor información”*(34).

En el presente estudio, se manejó un tipo de observación no participante directa o intencionada. Por ello, se utilizó una guía de observación, en donde se tomaban apuntes de los hechos a investigar. Esta guía, iba siendo llenada paralelamente a la aplicación de los grupos de discusión y entrevistas semiestructuradas, teniendo como fin recopilar datos importantes del resguardo como los tipos de huertas, las prácticas culturales, el trueque, modelos socioeconómicos, tipos de cocinas, viviendas, platos típicos y rituales.

La aplicación de este tipo de observación fue satisfactoria, ya que los investigadores se mantuvieron al margen del fenómeno estudiado, como espectadores pasivos, que se limitaron a registrar la información que apareció ante ellos, con poca interacción con el entorno, pero sin implicación alguna. Se consiguió una relación directa con el fenómeno. Pues según el autor Según el autor E. Ramírez: *hay dos tipos de observación externa: Directa: realizada sobre el terreno en contacto inmediato con la realidad. Se funda principalmente en la entrevista y el cuestionario. Indirecta: se basa en los datos estadísticos (censos, etc), y fuentes documentales (archivos, prensa, grabaciones magnetofónicas) (37).*

Los métodos aplicados fueron ideales, porque encontramos en las entrevistas, grupos de discusión y observación no participante, un buen acople a las necesidades de los investigadores, evidenciándose como los individuos experimentan todos los fenómenos que rodean la comunidad (34).

5.5. ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN

El análisis de la información se realizó mediante el análisis de contenido, que hace referencia al conjunto de métodos y procedimientos de análisis de documentos con especial énfasis en el sentido del texto (38).

La primera fase del análisis correspondió a la transcripción y sistematización de la información obtenida en el grupo de discusión y las entrevistas semiestructuradas. En la segunda fase, se organizó la información mediante una matriz de análisis, que permitió sintetizar y agrupar la información recolectada. Se establecieron los significados más relevantes de los participantes que hicieron referencia al tema central de autonomía alimentaria agrupándose por dos categorías, una de significados de A.A y otra de prácticas de A.A. Surgieron seis subcategorías de prácticas y significados. La tercera fase implicó un proceso de discusión y reflexión, para el establecimiento de los temas finales, sus principales atributos y conexiones con todos los materiales utilizados para recolectar información, como guías de observación, entrevistas, etc.

Luego de obtener los resultados finales de la recolección de información, estos se presentaron a los participantes, y con la información ofrecida por ellos, se retroalimentaron para su validación. Cabe aclarar que este proceso de análisis se realizó de forma simultánea con el proceso de recolección de la información (34).

5.6. Criterios de rigor

Los criterios de rigor son un concepto transversal en el desarrollo de un proyecto de investigación y permiten valorar la aplicación escrupulosa y científica de los métodos de investigación, y de las técnicas de análisis para la obtención y el procesamiento de los datos.(39) En este proyecto investigativo se incluyen los criterios mencionados por Lincoln y Guba, plasmados en su libro *Naturalistic Inquiry*, pues ambos manejan una tradición de investigación que abarca métodos de investigación cualitativos desarrollados originalmente en antropología y sociología, incluyendo la observación participante y métodos etnográficos; que se aplicarán en el presente estudio(40), como se detalla a continuación:

5.6.1. Confirmabilidad. La finalidad de aplicación de este criterio es garantizar la veracidad de las descripciones realizadas por los participantes. Este rigor permite conocer el papel de los investigadores y alcance en la investigación y trabajo de campo.(41) Para ello se retoman los tres modelos de reflexividad establecidos por Lincoln y Guba.

La reflexividad posicional, que hace un llamado para que se atiendan las experiencias personales de los investigadores -pasados y presentes- y se describa cómo las propias características personales (poder, género, etnicidad y otros intangibles) tienen un papel en las interacciones y comprensión de los sujetos participantes de la investigación. En el caso particular de éste estudio, dos de los investigadores tuvieron la oportunidad de interactuar con Resguardos indígenas, mientras que dos de ellos han tenido poco relacionamiento con estas comunidades. Por lo tanto, los investigadores que han tenido contacto guiarán y explicarán conceptos claves para una buena interacción dentro de la comunidad.

La reflexividad textual, implica una consideración escéptica y autocrítica de cómo los autores y la comunidad, emplearán lenguajes para construir sus representaciones del mundo social. Este modelo permite conocer y descifrar las posiciones y perspectivas de la comunidad frente a la autonomía alimentaria; este proceso se garantizó ya que la recolección de información se realizó desde las voces de los participantes y el proceso de análisis de la información, parte de un proceso interpretativo desde las voces de ellos mismos.

Por otro lado se empleó una reflexividad que muestra cómo los participantes crean un orden social a través de prácticas, y acciones orientadas al objetivo de la investigación.(40) En este último tipo de reflexividad, se analizó cada una de las acciones que realizan los habitantes de la comunidad mediante la observación no

participante, para contrastar la información de los grupos de discusión con la observación y así poder cumplir con los objetivos trazados al inicio del proyecto.

5.6.2. Credibilidad. El criterio de credibilidad o valor de la verdad, también denominado como autenticidad, es un requisito importante debido a que nos permite evidenciar fenómenos y experiencias humanas, tal y como son percibidos por los sujetos.(41)

Para que exista realmente el valor de la verdad es necesario que el investigador deba ponerse en contexto, describiendo cómo se va a realizar el trabajo, cómo interactuar con los participantes, cómo y por qué decidir proceder con la investigación. Ya sea que se centre en transcripción de entrevistas, materiales visuales o notas de investigación de campo, el proceso analítico requiere atención meticulosa de los detalles y un proceso de razonamiento inductivo y ascendente que debe ser claro,(40) para que al final de la recolección de datos los participantes de la investigación consideren los resultados como verdaderos y reales.

El antropólogo cultural Clifford Geertz nos da a conocer 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, (40) por lo que en este tipo de rigor se utiliza la triangulación, “*uso de varios métodos como fuentes de datos, de teorías, de investigadores o de ambientes en el estudio de un fenómeno*”.(42) Para éste estudio, se trianguló información de tres fuentes: grupos de discusión, entrevistas en profundidad y observación participante; en las cuales se espera halla credibilidad entre los resultados hallados.

5.6.3. Confiabilidad. La confiabilidad se refiere a la posibilidad de replicar estudios, esto es, que un investigador emplee los mismos métodos o estrategias de recolección de datos que otro, y obtenga resultados similares. Este criterio asegura que los resultados representan algo verdadero e inequívoco, y que las respuestas que dan los participantes son independientes de las circunstancias de la investigación.(41)

Sobre éste tema Patton, plantea que existen *diversas formas de como las investigaciones cualitativas aseguran la validez y confiabilidad de los hallazgos, algunas de ellas se relacionan con el investigador, otras con recolección de los datos y otras más con el análisis de la información.* (43)

La participación en la investigación no será neutra. Al momento de la selección de la muestra se pueden tener limitaciones en la interpretación del contexto interno de la comunidad, debido a que los investigadores no pertenecen a ninguna comunidad étnica, por esto, razón por la cual se espera a participación actividad de los líderes de la comunidad al momento de la selección.(43)

Otra forma para procurar la confiabilidad del estudio es la auditoría externa que es ofrecida por parte de otros investigadores y colegas durante todo el proceso y desarrollo de la investigación. Para el efecto se recibirá el juicio crítico del proyecto con relación a cada componente investigativo como: la metodología, la recolección de información, el análisis y las conclusiones, con el apoyo del asesor del proyecto de investigación, el semillero de investigación y Docentes y profesores del curso de investigación.(43)

5.6.4. Transferibilidad. Consiste en poder transferir los resultados de la investigación a otros contextos. Si se habla de transferibilidad se tiene en cuenta que los fenómenos estudiados están íntimamente vinculados a los momentos, a las situaciones del contexto y a los sujetos participantes de la investigación. La manera de lograr este criterio es a través de una descripción exhaustiva de las características del contexto en que se realiza la investigación y de los sujetos participantes. Dicha descripción servirá para realizar comparaciones y descubrir lo común y lo específico con otros estudios.(41)

En este rigor se emplean métodos de muestreo intencionales más que representativos o aleatorios,(40) por lo que elegimos seleccionar una muestra de personas que se realizará con la asesoría de líderes de la comunidad para obtener mejores conocimientos de características poblacionales, alimentarias e integrar que tipo de personas participantes en la investigación.

Los participantes se seleccionaron conforme avanzaron los grupos de discusión, entrevistas y la observación participante. Esta estrategia podría aumentar la posibilidad de que se identifiquen e incluyan casos inusuales en el estudio. El muestreo intencional apoya el desarrollo de teorías basadas en datos empíricos vinculados a entornos locales específicos.(40)

La aplicabilidad en los estudios cualitativos puede verse amenazada por el sobredimensionamiento de los relatos o por no ponerlos en la perspectiva que les corresponde, por lo que se procurará que el estudio solo se enmarque en el tema de autonomía alimentaria y cerrado al caso particular del Resguardo Indígena La Gabriela.(41)

6. CONSIDERACIONES ÉTICAS

Conforme el Artículo 11 de la Resolución 8430 de 1993 del Ministerio de Salud, la clasificación del nivel de riesgo para los participantes será "sin riesgo" (Art. 22) ya que se *“Emplearan técnicas y métodos de investigación documentales retrospectivos y aquellos en los que no se realizará ninguna intervención o modificación intencionada de las variables biológicas, fisiológicas, psicológicas o sociales de los individuos que participarán en el estudio, entre los que se consideran: entrevistas, cuestionarios y otros en los que no se le identifique ni se traten aspectos sensitivos de su conducta”*(44).

Entre los instrumentos éticos que se retomarán 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), Declaración de Helsinki (1964) y la publicación de pautas de la CIOMS (1993), donde se destacarán los principios éticos de la investigación en seres humanos: Respeto por las personas, beneficencia y justicia (45), los cuales se desarrollaran en esta investigación, como se enuncia a continuación:

El principio de respeto por las personas y la voluntariedad de la participación, será aplicado inicialmente mediante el consentimiento informado (Art. 18 y 19) a las autoridades del Resguardo indígena y Asamblea comunitaria como actividad previa a la investigación en la comunidad. Para tal fin se socializará la propuesta elaborada con autoridades del Resguardo.

Adicionalmente para garantizar éste principio a nivel individual, se elabora el consentimiento libre, previo e informado individualmente. El proceso de elaboración de éste instrumento, contempla la revisión y ajustes en tres momentos: Inicialmente con el Asesor del proyecto de investigación y el Comité de ética de la Facultad de

Salud de la Universidad Surcolombiana. Posteriormente se realizará una revisión de los instrumentos con comuneros indígenas, con apoyo del Programa de salud del CRIHU y el cabildo indígena de la USCO- CIUSCO quienes dispondrán de aprobar o no el instrumento previo a su aplicación en la comunidad.

Respecto al principio de beneficencia, se considera que los riesgos son razonables comparados con el beneficio (Art. 17 y 22). Los beneficios potenciales obtenidos de esta investigación para el resguardo y las instituciones afines al tema serán: brindar información reciente y culturalmente validada para la toma de decisiones en AA.

En cuanto a la confidencialidad (Art. 21), los datos obtenidos de esta investigación serán custodiados por los investigadores. Su utilización se realizará solo para fines investigativos.

El principio de justicia se aplicará mediante la inclusión de las perspectivas tradicionales y occidentales de una manera equitativa (Art. 20), lo cual garantiza la participación permanente de las autoridades tradicionales en el estudio y las técnicas propuestas, las cuales aguardarán el principio participativo, conservando relaciones de horizontalidad entre saberes de los diferentes actores. De igual forma, el respeto por las normas éticas intrínsecas de la comunidad se garantiza mediante el involucramiento de actores y autoridades en el comité de salud, quienes aprueban los procedimientos e instrumentos investigativos de forma previa a su implementación.

Sobre la relación riesgo- beneficio, se considera que el proyecto genera beneficios para la comunidad, pues actualmente las comunidades indígenas están debilitando su autonomía alimentaria, lo que les ayudaría a crecer en estos conceptos y tener conocimientos para enriquecer sus sistemas alimentarios interno; no se identifican mayores riesgos para los participantes, ya que no se intervendrán variables que pongan en riesgo la vida o integridad de los participantes.

Para la validez social de los resultados, previo a su culminación se realizará con los participantes una validación de los resultados, previo a su presentación y publicación, para validar que la información identificada corresponde a la realidad de la comunidad.

Con relación a la validez científica, fueron desarrollados los elementos en los criterios de rigor para la investigación cualitativa descrita por Guba y Lincoln.

Realizamos el acuerdo de hacer entrega de reportes comunitarios de los resultados que les permita implementar acciones que fortalezcan a futuro la AA desde sus modos de vida. Otra solicitud expresa por la comunidad fue la entrega del informe de las investigaciones realizadas en el resguardo donde se incluyan los resultados y/o conclusiones de estas.

Los datos obtenidos de esta investigación serán custodiados única y exclusivamente por los investigadores. Su utilización se realizará solo para fines investigativos, por lo cual en los registros y bases de datos se protegerá la identidad de las personas, siendo la manera de identificar a cada participante por medio de descriptores generales como tipo de actor, sexo y edad. Adicionalmente, frente al riesgo de estigmatización a las comunidades indígenas por los hallazgos del estudio, ellos serán validados en dos momentos por los participantes del estudio en el Resguardo. Al momento de la transcripción de entrevistas, los investigadores serán quienes guardaran la información recolectada en memoria USB y esta será transcrita 24 horas siguientes a la recolección de la información. Este proceso es viable ya que la comunidad habla en español.

Finalmente este proyecto retomará los cinco postulados éticos de la investigación con indígenas, planteados por Charles Weijer y retomados por Marlene Brant (46) de:

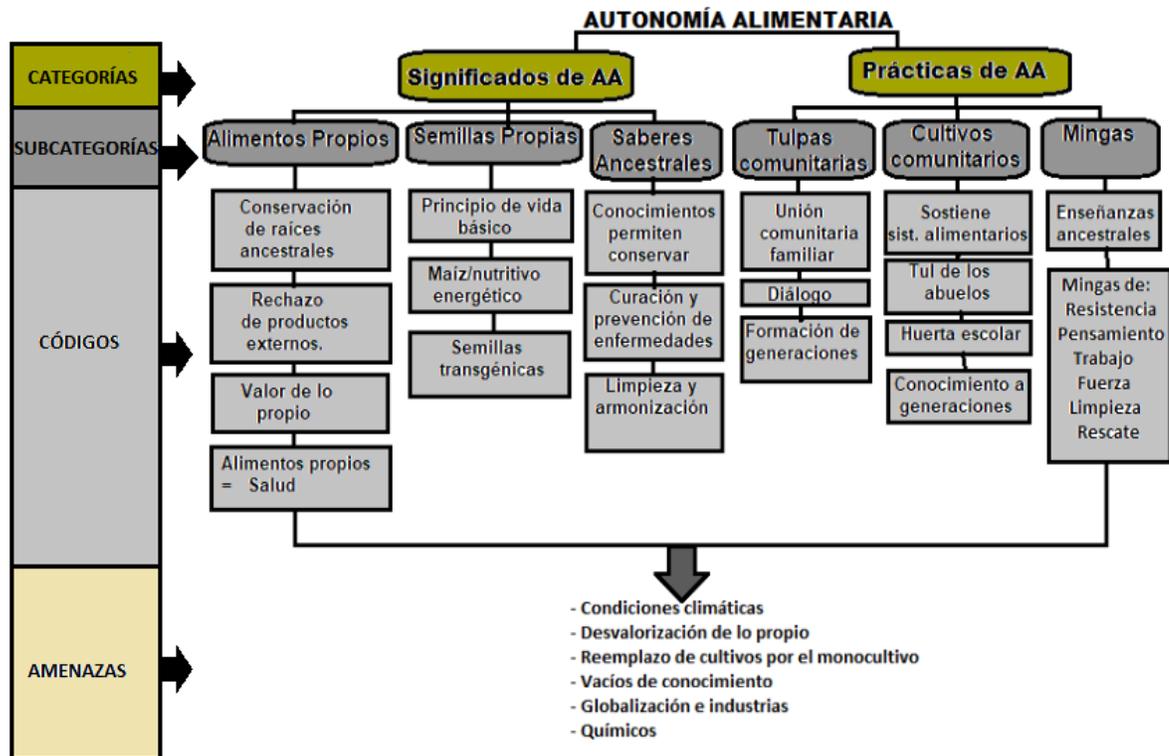
Consulta con la comunidad el desarrollo del protocolo de investigación, el cual se realizará mediante Asamblea comunitaria; Consentimiento informado de líderes de la comunidad previo a los individuos, que tendrá lugar en cada una de las fases del proyecto que estarán acompañados siempre de cabildantes del Resguardo, para éste efecto se tomará un consentimiento informado de los líderes de la comunidad, aprobando el estudio; participación comunitaria en la conducción de la investigación con transferencia de la experticia y habilidades técnicas de los investigadores a la comunidad, que será posible gracias al comité de participantes el cual que garantiza el escenario participativo para el desarrollo del proyecto; la posibilidad de modificación del diseño operativo de la investigación, que se aplica en la adopción de dinámicas participativas de la comunidad en conformidad a sus prácticas y costumbres tradicionales en cada una de las técnicas; y por último enfatizaremos en los reportes comunitarios acordes a la visión holística de la comunidad (46), los cuales son un producto del proyecto con la colaboración del Cabildo indígena como autoridad tradicional y las validaciones con el comité de salud.

Esta investigación se relaciona con otros proyectos que se han trabajado en los últimos dos años y su estado actual, sobre el tema de “Procesos alimentarios de los pueblos indígenas Nasa y Tama Páez de Departamento del Huila”, trabajados desde la sub-línea de investigación de salud intercultural de la línea de cuidado integral del Grupo de investigación Cuidar.

7. RESULTADOS

A partir de los objetivos planteados, se obtuvieron como resultado seis subcategorías emergentes: Alimentos Propios, Semillas Propias, Saberes Ancestrales, Tulpas, Cultivos, y Mingas, las cuales se agruparon diferentes códigos. (Ver figura 1.)

Figura 1. Diagrama de resultados



En respuesta al primer objetivo: Conocer los significados de autonomía alimentaria para la comunidad del Resguardo indígena Tama – Páez la Gabriela, se obtuvieron las subcategorías: “Alimentos Propios”, “Semillas Propias” y “Saberes Ancestrales”

las cuales describen como se está percibiendo la autonomía alimentaria en habitantes del Resguardo Indígena la Gabriela.

En respuesta al segundo objetivo: Describir las prácticas comunitarias frente a la autonomía alimentaria del Resguardo indígena Tama – Páez la Gabriela, se encuentran las subcategorías de “Tulpas comunitarias”, “Cultivos comunitarias” y “Mingas”, en estas categorías se describen las prácticas ancestrales que aún se conservan en la comunidad, así como también las que se han ido perdiendo con el paso del tiempo en la inclusión del capitalismo.

A continuación, se desarrollarán cada una de las categorías y subcategorías analíticas identificadas:

7.1. SIGNIFICADOS DE AUTONOMÍA ALIMENTARIA

Esta categoría analítica responde al primer objetivo propuesto en la investigación, y engloba todo aquello que para la comunidad, está relacionado con el ser indígena, que según un cabildante se entiende como:

“(...) Ser indígena es ser auténtico, ser personas que quieren, aman y respetan lo propio y todo lo que tiene que ver con nosotros, con nuestra cultura. El diario vivir, eso es ser indígena, ser y querer mantener lo que somos. Todas las raíces tenerlas y conservarlas.”(Cabildante E1C2-C106)

Con base a lo anterior, se lograron sustraer tres subcategorías principales que contienen códigos (figura 1) y aspectos importantes para la definición de la autonomía alimentaria en la comunidad. Ellas son:

7.1.1. Alimentos propios. Para la comunidad indígena Tama – Páez La Gabriela los alimentos propios no son solamente una sustancia nutritiva para mantener las funciones vitales, sino que primordialmente son parte de su cultura. Pues ellos no solo significan una fuente esencial de consumo sino también un principio de vida y un gran camino a la conservación de las raíces ancestrales. Así como lo afirma el cabildante:

*“(...) Para mí el alimento propio es un principio de vida existente de la comunidad”.
(Cabildante E2C12-C1)*

*“Los alimentos que nosotros tenemos aquí propios es el maíz, la yuca, la ahuyama, el plátano, aquí también se da la habichuela, también de que uno la cultive.”
(Alcaldesa mayor G1A-C153)*

Para los pueblos indígenas los alimentos propios van más allá de lo que se llevan a la boca, pues ellos tienen un enorme valor histórico que hace parte de su identidad y de su autonomía alimentaria.

Es necesario mencionar, que para poder conservar los hábitos alimenticios propios del resguardo, se debe reconocer primero el valor por los recursos que se poseen en él, es decir tener un amplio sentido de pertenencia y una gran preferencia por los productos y alimentos provenientes de la comunidad, como se menciona en el siguiente fragmento:

“Algunos no sabemos el valor de lo propio. Hay gente de afuera que dice tan chévere que ustedes tienen pollo, plátano, yuca. La gente no valora y muchas veces los de afuera si lo valoran, eso es lo que falta a veces aquí en la comunidad.”(Cabildante G1G12-C2)

Se evidencia que es necesario que los productos utilizados para el consumo diario provengan de alimentos propios; pues de esta forma, se contribuye a la conservación de la autonomía alimentaria, y se rechaza la industria y el consumismo de productos externos; tal como lo indica una guardia indígena:

“Porque ahora están acabando mucho con la alimentación de aquí, porque las industrias están acabando con lo que nosotros tenemos propio. Ellos quieren tener lo de ellos, y nosotros eso es lo que tenemos que hacer. No necesitamos de ir a comprarles a ellos, al contrario, necesitamos que ellos nos vengan a comprar a nosotros. Entonces eso es más importante y mejor nosotros tener, y no irle a comprar a ellos porque lo de nosotros es propio.”(Cabildante G1G12-C12)

Existe una tensión evidente entre los alimentos propios y los químicos, pues se considera a todo lo natural como benéfico o equivalente a ausencia de enfermedad. Por otro lado, los alimentos a base de químicos se relacionan con enfermedades. Así que el obtener una adecuada alimentación natural es igual a buenas condiciones de salud y ausencia de enfermedad, como se menciona en el siguiente fragmento:

“Ahora eso viene con veneno también fumigan por allá le echan todos esos químicos esa vaina, y eso es mal para nosotros: enfermedad. En esos tiempos todos sembraban, no había necesidad de echar veneno ni nada, todo se daba porque la tierra se ayudaba y uno sembraba de todo.”(Cabildante G1C3-C108)

Pese a los beneficios que brindan los alimentos propios, la amenaza constante del capitalismo, consumismo o industrialización sigue creciendo; siendo estos los principales causantes del deterioro de estas costumbres ancestrales. Frente a ellos, los habitantes de la comunidad expresan su inconformismo por la desvalorización que se presenta en los productos propios, por la incursión de multinacionales y la globalización en sus territorios, como se presenta en los siguientes fragmentos:

“Yo digo que es muy importante porque lo propio es de aquí de nosotros. Porque ahora están acabando mucho con eso, porque digamos las industrias están acabando con lo que nosotros tenemos propio.”(Alcaldesa mayor G1A-C25)

“Entonces, lo de nosotros en ese sentido también cambia, a causa de las grandes empresas por el químico, porque lo que nosotros cultivamos puro, no tiene químicos. Entonces hace que desvalorice lo de nosotros frente la invasión del mercadeo.”(Alcaldesa mayor G1A-C48)

Actualmente, los alimentos propios están siendo reemplazados por otros tipos de bebidas o comidas que se ofrecen externo a la comunidad indígena como lo menciona un educador de la comunidad:

“Por ejemplo la Coca-Cola. Anteriormente nuestros antiguos no tomaban Coca-Cola. ¿Cuándo antes se había visto que nuestros antiguos consumían eso? yo me acuerdo que mi abuela para jugo siempre mantenía una ollita de barro y ahí mantenía la chichita de maíz. A un viaje iba uno y le empacaban siempre en totumitos, le empacaban era agua de maíz vivo, y también le echaban panela y eso lo mantenía uno a toda hora.”(Cabildante G1C4-C130)

“Desde mi punto de vista de ver cómo están transformando la sábila ya en empaque ya totalmente preparada a base de tantos químicos.(...)Hoy en día la están transformando en la parte de afuera, en bebidas como gaseosa que se preparan hoy en día con los cristales de la sábila.” (Guardia indígena G1GI2-C154)

7.1.2. Semillas propias. En la comunidad indígena La Gabriela, se han producido y conservado semillas propias desde épocas ancestrales, lo que ha sido importante para permitir el mantenimiento de algunas especies de ellas. Así lo menciona un cabildante:

“(…) Ahí la importancia de no dejar acabar las semillas propias, estoy manejando maderables y frutas, estoy manejando guanábana, tengo iguà. Tengo papayo por el momento.” (Cabildante G1C4–C43)

Figura 2. Semillas propias de guanábana



Figura 3. Siembra de semillas propias



Uno de los alimentos propios más representativos para la comunidad es el maíz; pues es considerado un elemento primordial, saludable, y con alto valor nutricional. El maíz, ha sido siempre, y es catalogado como un principio básico de vida en los hogares, puesto que su consumo se remota desde tiempos ancestrales. Por lo tanto, es considerado como un alimento sagrado. Así que el maíz, además de ser básico en los hogares también es sinónimo de identidad indígena.

Es importante resaltar que el maíz no solo tiene un enorme significado sino también un valor nutritivo y energético que desde tiempos remotos, ha ayudado a los indígenas a conservar fuerzas para las labores o trabajos del diario vivir, y a elevar los índices de sanidad en ellos, resaltando el aumento de padecimiento de

enfermedades en los habitantes de la comunidad actualmente. Tal lo afirma un cabildante:

“El maíz es importante porque a través de la historia de nuestros antepasados siempre se ha sembrado y consumido el maíz. Si uno se da cuenta el maíz le da muchos nutrientes al cuerpo, uno se da cuenta que los abuelos de antes duraban mucho más que los de ahora y se enfermaban menos. El maíz es muy esencial para nosotros los indígenas y para todo el ser humano, pero para nosotros el maíz es muy bueno porque da fuerza energía, no se enferma uno casi. No tanto como ahora que hay muchas enfermedades raras. Ahora uno mira que el maíz ahora o antes protegía o protege a los indígenas.”(Cabildante G1C2-C120)

El maíz es un alimento con el que se pueden hacer diversas preparaciones para consumo diario, como: la chicha, mote, mazamorra, arepas, sopas (cuchucho, mote), coladas, envueltos, entre otros.

“Uno hace colada de maíz se prepara en palomitas con chicharrón se come en el mote o mazamorra que le dicen afuera que se utiliza para comer con carne seca asada las arepas que se hacen zarapa (choglo) o arepa con queso arepa paisa, la redonda delgada se combina el maíz de estaca con chuzo se combina la masa de popoche y de maíz y se hace el insulso.”(Cabildante E2C12-C35)

Existen algunas amenazas como las plagas y las condiciones ambientales que afectan a las semillas que se conservan en la comunidad, por ende para la conservación del maíz y otras semillas nativas, se utilizan algunas técnicas como tal lo indica el cabildante:

“Yo tenía un bulto de maíz propio que con eso yo iba sembrando, pero con ese verano tan largo, no me duró la semilla porque no pude detener el gorgojo. Para conservar las semillas uno debe que ahumarla, pero se me pasó; no la enzarcé

ósea colocarla en un zarzo alto y por debajo se esté ahumando. Se ahúma con todo y capacho la mazorca, se le pone carbón y así está sanita” (Cabildante E2C14–C27)

Actualmente en la comunidad existe una creciente lucha y preocupación por conservar estas y otras semillas propias que cada día escasean, por la constante amenaza e introducción de la modernidad.

“En esta cultura vamos andando dos pasos adelante y tres pasos atrás. Vamos tan lentos como si no miráramos que ya nuestras formas, nuestra raza, nuestras calidades de indígenas se van agotando lentamente. Por lo mismo que decimos; por la evolución del marketing que existe alrededor de nosotros; del mundo entero. Entonces es verraco, nuestra cultura que es muy estrecha a la cultura externa que está totalmente sembrada, enraizada en los pensamientos más grandes y más poderosos, más potentes en cuanto al poder se refiere. Por eso nos tiene acabados, que nuestras semillas se las tragaron las semillas transgénicas. Vamos muy a paso de tortuga, de pronto encontramos semillas propias que las hay, sí; las hay pero entonces esa presión es como el corcho en la botella, es una presión tenaz (...).” (Cabildante G2C10–C189)

Es importante mencionar que ante estas situaciones que amenazan las semillas propias y a la vez la autonomía alimentaria, se han creado estrategias para impartir a nuevas generaciones la conservación de semillas nativas, así como el proyecto que nos menciona un cabildante:

“Algo que estoy poniendo en práctica es recolectar semillas propias y hacer el semillero que ya lo tengo; y enseñarle a los niños como recolectar las bolsas, el abono y hacer nuestro propio sembrado de semillas propias, la idea es explicarle a ellos que podemos recolectar en cada casa. Es la idea que yo tengo para recuperar y enseñarle a los niños que debemos seguir conservando nuestros árboles nativos”. (Cabildante G2C12-C229)

En medio de estos retos por conservar los alimentos propios, aún existen algunas semillas propias que son cultivadas como: guanábana, guayaba, cacao, limón,

anón, papaya, naranja, aguacate, vadea. Ellas son sembradas en las parcelas de los habitantes de la comunidad, dando como resultado frutos sin químicos a base de abonos orgánicos, como lo expresa el siguiente fragmento:

“Como semilla propia mantenemos el cacao, frutos como el guayabo, guanábana, papaya, que se dan muy dulces, tengo varios árboles de papayo cargaditos sin químicos mi nada”. (Cabildante E2C12–C32)

7.1.3. Saberes ancestrales. El significado de autonomía alimentaria, es un concepto muy amplio que incluye también los saberes ancestrales. Estos saberes permiten la conservación de los sistemas alimentarios tradicionales de la comunidad. Con la aplicación de estos saberes ancestrales en la comunidad, se logra mantener la autonomía alimentaria.

Con los conocimientos que se han impartido a lo largo de la historia ancestral, en el resguardo se han dedicado a diferentes actividades para complementar sus sistemas de alimentación como la cacería, la pesca, entre otras. Todas ellas se están debilitando fruto de la disminución de algunas especies nativas. Las que más se consumían anteriormente eran:

“La babilla. Que ves me comí una muy rica azada. Los chicos se fueron a coger y a mí no me gustaba eso y que día la hicieron asada. Qué día lo hicieron pero estaba muy rico eso. Venado también, hemos comido, muy rico el venado. Culebra también hemos comido, oso hormiguero, pero sabe ¿qué es lo que pasa? que usted lo coge y lo sancocha pero después de que lo sancocha lo pone a asar y queda delicioso.” (Alcaldesa mayor G1A-C120)

Los saberes ancestrales no solo sirven para impartir modelos de alimentación, sino también se utilizan para aprovechar las propiedades que tienen algunos alimentos propios. Por lo que en la comunidad utilizan plantas y alimentos, con el fin de prevenir o curar enfermedades, tal como indica el cabildante:

“Acá por ejemplo se utiliza el toronjil, importante para el corazón con el gualanday, importante para purificar la sangre, para el acné. Cuando tiene una fiebre interna sirve el árbol de ciruela. Prontoalivio para la gripe y marañón para la tos.”
(Cabildante E2C12–C72)

Figura 4. Plantas medicinales



Con lo anterior, podemos reafirmar que para los habitantes del resguardo indígena Tama Páez La Gabriela, los alimentos propios equivalen a bienestar o salud. Pero algunos alimentos propios, no solo tienen fines curativos o preventivos, sino que también tienen que ver con las limpiezas espirituales o los denominados rituales de armonización, como lo mencionó un cabildante:

“Las limpiezas que se hacen pueden ser para viviendas, como en diciembre que se hacen esas limpiezas (...) se limpia la casa con plantas medicinales. También para las personas se hacen limpiezas con las siete plantas dulces. (...) Para sacar fríos, me enseñó mi mamá del guanábano con leche; eso hervirlo para cuando los niños tienen hielo.” (Cabildante E1C13–C85)

“Por ejemplo la sábila que es tan vital para uno, que sirve tanto para el consumo humano, y también para hacerse limpieza espiritual y físicamente (...)” (Guardia indígena G1G12-C154)

Frente a los saberes ancestrales de la comunidad, se vienen presentando una serie de amenazas, como los vacíos de conocimiento que aún existen frente a los beneficios de algunos alimentos propios que poseen fines curativos o preventivos, tal como lo afirma el cabildante:

“Acá sabemos de plantas, pero en el caso de nosotros, no conocemos algunas (...) como la que es para el frío o caliente del cuerpo. En lo que los compañeros no se han preparado bien. Es por ejemplo conocer más de plantas. Ellos saben de algunas plantas para baños y limpiezas, pero les hace falta saber de las plantas para curar enfermedades.”(Cabildante E1C13-C52)

Otra de las amenazas que existen en la comunidad y afectan la conservación de los saberes ancestrales, es la desvalorización de los conocimientos que están adquiriendo algunos cabildantes, que se encuentran en formación del área de medicina tradicional. Lo dicho anteriormente se afirma con lo que dice la cabildante: *“Sabedor ancestral si lo hay, lo que pasa es que acá hay gente que no valora, y no respeta. Es triste y es así. En el caso de un compañero, él se ha venido preparando para eso, pero hay gente que no lo tiene en cuenta” (Cabildante E2C12-C27)*

7.2. PRÁCTICAS DE AUTONOMÍA ALIMENTARIA

La presente categoría responde al segundo objetivo del proyecto investigativo, donde se encontraron las subcategorías de “Tulpas comunitarias”, “Cultivos comunitarias” y “Mingas”.

En esta categoría se mencionan las actividades que se realizan en el resguardo, con el ánimo de conservar y fortalecer los sistemas alimentarios que se encuentran en riesgo por la cercanía a la zona urbana, tal como lo afirma la cabildante:

“Nosotros no estamos aislados de la ciudad, estamos es más en lo urbano, entonces es necesario tratar de mantener y seguir llevando el diario vivir de cuidar y proteger lo de nosotros.” (Cabildante E1C2-C106)

Con base a lo anterior, se lograron sustraer tres subcategorías principales que contienen los códigos (figura 1) y los aspectos más importantes de las prácticas comunitarias de autonomía alimentaria realizadas en el resguardo. Ellas son:

7.2.1. Tulpas comunitarias. Para que exista la autonomía alimentaria en la 1comunidad indígena, es necesario que haya un ambiente de conexión y unión entre los habitantes del resguardo. Por ello un escenario que evidencia estos dos factores, son las tulpas comunitarias entendidas como un escenario de dialogo y unión familiar:

“La tulpa tiene un significado de unión, de dialogar, es de estar en familia, compartiendo intercambios de ideas, eso hace la tulpa, unir a la familia, estar siempre dialogando. La tulpa tiene un valor de unidad en la comunidad.”(Cabildante E3C14-C164)

“En algunas zonas se conservan las tulpas como un momento sagrado de reunión. (...) Se mantienen las tulpas comunitarias en las malocas, donde se brinda el respeto de padre madre e hijo. Por eso la tulpa son tres piedras, y allí lo que vota de esa reunión es el calor el pensamiento y las necesidades de cocinar. Esas son las enseñanzas que nos han inculcado nuestros ancestros.”(Cabildante E1C12-C90)

Figura 5. Tulpa comunitaria.



La tulpa comunitaria tiene un valor importante en la formación de las futuras generaciones, en las que se imparten conocimientos y prácticas para la conservación de la autonomía alimentaria. Como lo indica el cabildante:

“Yo creo que como hacemos los indígenas antiguos, y lo que estamos haciendo ahora es la práctica. Acá se dice, que todo lo que se aprende es en las tulpas de la casa, es el fogón que estamos viendo aquí. Entonces eso lo que estamos inculcando a nuestros hijos”. (Cabildante G2C9-C158)

Pese a la cosmovisión que se tiene de las tulpas comunitarias en el resguardo, se observa que hay un debilitamiento de las mismas, producto de políticas del medio ambiente y programas de desarrollo de viviendas, han debilitado las tulpas cómo un escenario importante en los hogares y comunidad. Como lo menciona un cabildante:

“El mismo estado nos dice, mire, ustedes deben conservar sus pensamientos, pero que no se propaguen las enfermedades por el humo que daña los pulmones, como la tuberculosis. Frente a eso, nosotros criticamos, pero la verdad algunos se han

enfermado con el humo. Entonces nos han hecho esas cocinas, para cocinar en leña pero más sofisticadas". (Cabildante E2C12-C92)

Figura 6. Hornilla familiar



7.2.2 Cultivos comunitarios. Una de las prácticas más importantes de autonomía alimentaria que se conserva en la comunidad, es el cultivo de alimentos propios. Pues de ellos depende una parte del sostenimiento de sistemas alimentarios.

Un tipo de cultivo que se practica a nivel comunitario, es el tul de los abuelos. Entendido como una extensión de terreno en el cual trabajan los mayores con más

saberes ancestrales de la comunidad, contribuyendo a fomentar conocimientos de futuras generaciones. Tal como lo menciona el educador:

“Los mayores trabajan ahí, limpian, siembran, y ellos aportan a la comunidad. (...) Hay veces lo que se saca se reparte a la comunidad, y también se utiliza para que los niños de la escuela hagan prácticas.”(Cabildante G1C6-C90)

El tul comunitario se ubica frente a la maloca de la comunidad. Allí se procura sembrar semillas propias, aunque ellas estén decreciendo por la inclusión de semillas transgénicas a los cultivos, y por lo tanto, en el resguardo se han visto obligados a sembrar semillas de origen externo. Como un cabildante afirma:

“El tul que tienen los abuelos, eso es lo que se está conservando, donde está el plátano, la yuca, auyama y eso es lo más antiguo y lo único que se conserva” (Cabildante G2C9-C219)

“Nos tienen acabados, que nuestras semillas se las tragaron las semillas transgénicas. Vamos muy a paso de tortuga. Encontramos semillas propias que las hay, pero entonces está la presión como el corcho en la botella, de la cultura externa a la cultura nuestra.”(Cabildante G2C8-C196)

En los cultivos que se emplean en la comunidad, se utiliza el abono orgánico a base de desperdicios de comida y restos de origen vegetal, que son desintegrados por animales como el mojoyoy. Así, lo afirma el cabildante:

Figura 7. Gusano mojoyoy.



“Yo he sembrado cacao, con puro abono de troncos podridos, ya cuando el palo esta desecho se les hecha y eso nacen bonitos (...).”(Cabildante G2C11-C251)

Tal como se mencionaba anteriormente, para los habitantes del resguardo, es necesario impartir conocimientos a las nuevas generaciones. Por ello se está iniciando un proyecto de huerta escolar, con los estudiantes y padres de familia de la institución educativa del resguardo. Esto lo indica uno de los educadores de la comunidad:

“Estamos implementando la huerta escolar (...) tenemos ahuyama y sábila en la huerta que tenemos ahora. Falta es desyerbar para ahí si comenzar a sembrar algunas semillitas.”(Cabildante E6C17-C389)

Figura 8. Huerta escolar.



Existen diferentes problemáticas que amenazan las prácticas de cultivar, como las malas condiciones ambientales, la escasez de semillas propias, y de alimentos propios. Por tal motivo, la situación económica se dificulta, y la comunidad se ve obligada a utilizar monocultivos como la caña de azúcar.

Este tipo de cultivo, ahora se ha convertido en una de las principales fuentes de sostenimiento y estabilidad económica de la comunidad, ya que de la caña, se obtienen productos para vender externamente. Así lo afirma el cabildante:

“Trabajamos la caña, tomamos guarapo, y sacamos panela. Consumimos chicha también. Es el cultivo que tenemos más arraigado, porque es el más aguantador, por el sistema que llevamos acá, por la sequía. Es con el que hemos podido ir subsistiendo aquí tantos años”. (Cabildante G2C8–C203)

Figura 9. Monocultivo comunitario.



Una consecuencia de la implementación del monocultivo de caña en la comunidad, es la disminución de prácticas para cultivar alimentos propios. Pues los monocultivos, se basan en la siembra exclusiva de una sola especie, y fomentan el facilismo. Debido a esto, se descuida la siembra de semillas propias que tienen un valor importante en los sistemas alimentarios de la comunidad, y los habitantes en vez de cultivar, invierten sus ganancias en compras de alimentos externos; tal como lo indica un cabildante:

“(...) La comunidad prefiere sembrar la caña y mejor comprar las cosas, porque la comunidad no tiene el agua suficiente para poder ser auto-sostenible. Entonces uno evalúa y hace cuentas. Bueno, un plátano se hecha de 7 y 8 meses, mientras la caña le da entre 3 y 4 meses. Entonces usted después empieza hacer un balance y prefiere sembrar caña y no el plátano.” (Cabildante G2C9-C259)

Una de las amenazas que más genera preocupación en la comunidad, es la aparición de los químicos en los cultivos, como lo dice el cabildante:

“Buscamos mirar que las cosas que uno cultiva aquí, no tengan químicos, porque eso es ahora a nivel mundial y es lo que más nos está haciendo daño. El químico que se le echa a las plantas, a los árboles y a todo, es para acelerar y que tengan un buen fruto. Nosotros entonces, buscamos que sean sin químicos. Es decir alimentarse uno sin químicos.”(Cabildante G2C8-C37)

“Algunas frutas vienen con veneno, y también fumigan por allá, eso le echan todos esos químicos, porque la mata no es igual a fumigarla y quitarle la plaga. (...) los ponen a madurar con maduro!, el mango también es igual, lo fumigan y lo maduran a la fuerza y el sabor no es igual.”(Cabildante G2C11-C95)

Antiguamente, los habitantes de la comunidad no tenían que verse sometidos a la aplicación de químicos en los cultivos, pero una de las causas que los ha obligado a usarlos son las condiciones climáticas, como lo menciona un cabildante:

“No se debe utilizar químicos, ni abonos, ni fungicidas; lo que pasa es que por ejemplo, ya hablando del medio ambiente en que vivimos, aquí necesariamente tenemos que utilizar los venenos contra las plagas. Porque el mismo estado de las plantas lo confunden a uno, por tanta purulencia que hay en el medio ambiente.”(Cabildante G2C13-C61)

7.2.3 Mingas. Las mingas hacen parte de las prácticas alimentarias de la *“Las mingas son normas específicas y una enseñanza ancestral de trabajo, de acuerdo y de fuerza. Hay mingas de pensamientos, donde se discute lo más fundamental para desarrollar en la comunidad. También mingas de pensamiento para organizar todo de la comunidad” (Cabildante E2C13-C105)*

“Las mingas de trabajo, es cuando sale toda la familia, los padres e hijos, salen a cumplir la labor que se ha trazado este año; se hace mingas de pensamiento, de trabajo, cosas por hacer en la comunidad; hace poco se hizo minga de trabajo de limpiar la sequía. Las mingas se hacen con toda la comunidad para que rinda algo

que se va a hacer, para recoger la caña se hace lo mismo. Mingas de recolectar, todos tienen que participar. (Cabildante E1C12-C134)

“también hacemos mingas para el arreglo del tomo, de la quebrada, también participo en el proceso de la panela, a cortar, a cargar. El trabajo acá es obligatorio, uno tiene que participar, los días martes es comunitario y pues también se participa en las reuniones”. (Cabildante E2C16-C58)

La minga de trabajo comunitario que más se ejerce en la comunidad de La Gabriela, es la elaboración de panela, que es su principal fuente de ingreso, para el sostenimiento alimentario de la comunidad. Como lo menciona un cabildante:

“En la comunidad se hace mingas de trabajo siembra la caña y también para cortar y se fabrica la panela a nivel familiar algunos la procesan en la cocina para el desarrollo de la panela, pero otros la vendemos en bruto por arroba”. (Cabildante E2C16-C130)

Figura 10. Moldeo de la panela



Figura 11. Clarificación y evaporación del jugo de la caña



La elaboración de la panela brinda diferentes recursos para el sostenimiento alimentario de la comunidad tal como lo afirma un cabildante:

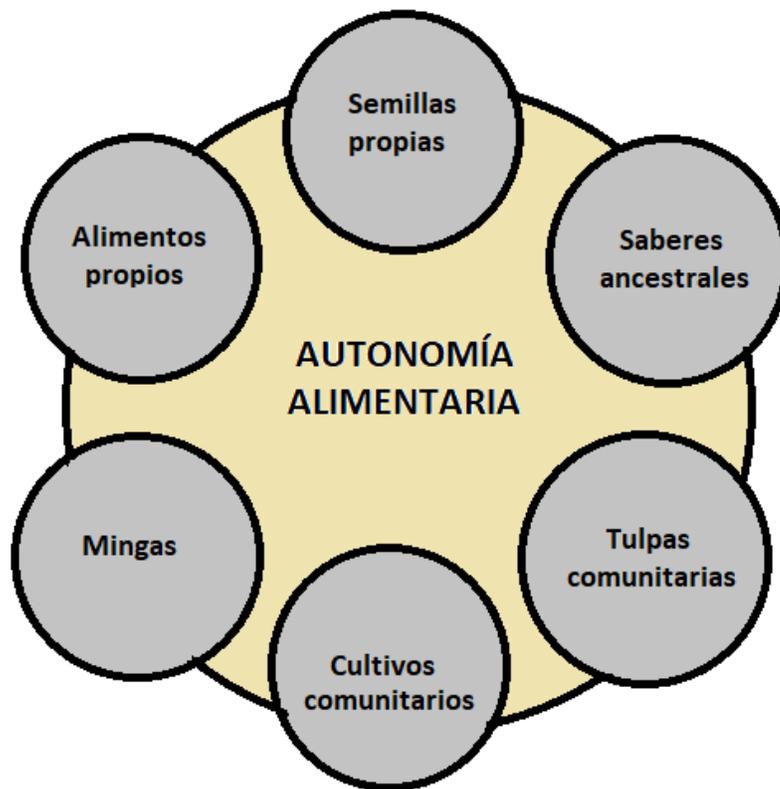
“Si la gente quiere que se venda toda la panela, con esa plata se hace una remesa y se reparte para todos en la comunidad, de esa plata también sale para hacer la olla comunitaria”. (Cabildante E3C14-C7)

En conclusión a todos los resultados encontrados, analizamos que alrededor de la autonomía alimentaria existe una interrelación de todas las subcategorías analizadas, deduciendo que la autonomía alimentaria es dependiente de cada una de ellas. Por lo que es indispensable que la comunidad siga en la lucha de la

conservación de sus alimentos propios, semillas propias, saberes ancestrales, tulpas comunitarias, cultivos comunitarios y mingas.

Esto conlleva a que en el resguardo se fortalezcan los principios de proteger, cuidar y conservar la cultura. Estos principios se encuentran incluidos en el reglamento del plan de vida interno de la comunidad.

Figura 12. Diagrama de interrelaciones de AA.



8. DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

Respecto al significado de AA, en la comunidad, se encontró que los alimentos propios tienen un significado de origen ancestral y un enorme valor histórico. Por ello existe una resistencia frente a los alimentos de origen externo al resguardo. Pese a las diferentes amenazas que se vienen presentando a los sistemas alimentarios internos, aún se conservan diferentes alimentos con los que se preparan comidas para el autoconsumo en los hogares o para las ollas comunitarias, con preparaciones como el maíz y la carne de especies que se conservan en el territorio.

En comunidades de los litorales Pacífico y Caribe se emplean diferentes métodos para preparar y preservar alimentos. Las frutas se fermentan para preparar bebidas como chicha y biche, también dulces en conservas; el pescado limpio y sin vísceras se sala y conserva por unos días en una olla tapada, después la carne cecina se pone al sol hasta que se endurece y luego se guarda. Otra forma de comer la carne es ahumarla sobre una esterilla tejida con palitos de hoja de coco (47).

En el Cauca se preparan encurtidos con cogollos de caña, ulluco, papa huertera, flor de magüey y sal enterrados en olla de barro durante unos días. Los alimentos mencionados anteriormente, son una forma adaptativa de mantener un equilibrio con el entorno natural pues no requieren de refrigeración ni tampoco necesitan conservantes artificiales (47).

Una de las formas para preservar la autonomía alimentaria y los alimentos propios, es la conservación de semillas nativas en los resguardos. Estas semillas tienen un fin no solo de consumo sino también ancestral, *y constituyen un mecanismo de perennización por el cual las plantas perduran de una generación a otra, como lo afirma Moreno en su estudio (48).* Estas semillas se conservan para asegurar la

preservación de especies y variedades de plantas. *La producción agrícola, es el medio por el cual, las semillas se vuelven esenciales para el ser humano, ya que su alimento principal está constituido por ellas, en forma directa o indirecta (48).*

El maíz es una de las semillas más importantes y significativas para la comunidad, por el gran valor histórico y ancestral que este posee. Es importante mencionar que el maíz también es importante en otras comunidades, como en pueblos originarios americanos. *Pues desde épocas ancestrales sus semillas presentaron procesos tanto de domesticación como de diversificación en muchos lugares de América Latina, llegando a ser por ende uno de los fundamentos para la construcción de imperios tanto en Mesoamérica como en la región Andina, convirtiéndose en la actualidad en el eje central de los sistemas productivos, la cultura y el sustento de la Soberanía Alimentaria. Se trata de uno de los cereales más importantes del mundo puesto que suministra elementos nutritivos a los seres humanos, a los animales y es una materia prima básica de la industria de transformación (49).*

El cultivo de maíz en la comunidad se ha ido reemplazando por otro tipo de cultivos, debido a factores que dificultan la siembra. Pero cabe resaltar que en otros países como Bolivia, aún se siguen implementando estos cultivos. *El maíz es uno de los cultivos de mayor relevancia tanto para la alimentación de la población boliviana como para su economía. Los productores campesinos, indígenas de las regiones del valle y el chaco boliviano continúan produciendo y procesando una diversidad de maíces tanto para el consumo como para diversos usos culturales, mercados locales y nacionales e incluso internacionales (47).*

Para que se puedan aplicar prácticas de conservación de autonomía alimentaria es necesario tener conocimientos o saberes ancestrales *como actividades agrícolas, pecuarias, de caza, pesca, recolección, y trueque para la obtención de los alimentos. Las formas de apropiación, y aprovechamiento de los recursos naturales se conjugan con el patrimonio cultural, la conservación de autonomía alimentaria, y*

la reafirmación de identidades, costumbres y hábitos alimentarios y gastronómicos (50).

Dentro de las prácticas alimentarias de tipo comunitario que existen en el resguardo, se encuentra las tulpas comunitarias. Consiste en un fogón en el que se fomenta el diálogo, la unión familiar y comunitaria. En el resguardo Huila, que se encuentra ubicado entre los Municipios de Íquira, Nátaga, Tesalia y Páez (Cauca), se han llevado a cabo algunos estudios investigativos en los que también se consideran las tulpas como una *representación cultural y social, la cual se asocia a la convivencia y unidad de la familia Nasa durante toda la vida. La tulpa es el escenario donde se hace la transmisión familiar de educación, comunicación y consejos sobre los modos de crecer y vivir para lograr pervivir cómo pueblos indígenas.*(51)

En otro estudio investigativo realizado con los indígenas Yanaconas del Cauca, se entiende a la tulpa como un espacio obligatorio en el desarrollo de la vida cotidiana de los indígenas, a su alrededor, se tejen historias, se comparten conocimientos, se relacionan, se educa y corrige, se alimenta y se fortalecen los lazos de amor, amistad y confianza entre la familia y entre vecinos y visitantes.(52)

Una de las prácticas más esenciales e importantes para la conservación de la autonomía alimentaria, son los cultivos que ayudan a sostener los sistemas alimentarios en la comunidad. Uno de los cultivos encontrados en este estudio es el tul de los abuelos, entendido como un escenario de siembra de semillas propias y un lugar donde se imparten conocimientos. Lo anterior también se afirma en estudios que se realizan en estudios con indígenas Yanaconas, *donde se entiende que los tules son un espacio para la enseñanza, el intercambio y compilación de saberes, sobre manejo de las plantas, lecturas de la Pachamama (luna, sol, viento, agua, plantas, suelo, animales, espíritus, sitios sagrados, entre otros).*(52)

Debido a las condiciones climáticas poco favorables, los cultivos de semillas propias se han disminuido, consolidándose los monocultivos en la comunidad, con la caña de azúcar que se ha convertido en el principal sustento económico para la comunidad. En contraste con lo encontrado en este estudio, podemos evidenciar que otros resguardos si se están logrando mantener los policultivos. Por ejemplo *los pueblos indígenas utilizan el policultivo como la imagen o imitación de la naturaleza, y, según las ciencias agronómicas, forestales y biológicas modernas, está absolutamente adaptado a la racionalidad de los ecosistemas tropicales. En el policultivo se reproduce la concepción holística de la naturaleza, la cadena biótica de la biodiversidad y el funcionamiento perfecto y armonioso de la Madre Naturaleza, en total contraste con el monocultivo, que irrumpe, corta y fractura la cadena biótica de la naturaleza. Véase la apertura de inmensas y ricas tierras para pastizales para ganadería o siembras de soya, que en pocos años se convierten en tierras degradadas y estériles por la lixiviación y erosión de los suelos a causa de las lluvias tropicales, por el uso de agroquímicos que han provocado la esterilización de millones de hectáreas de suelos en el trópico sudamericano.*(47)

Anteriormente, los cultivos eran prósperos, sin necesidad de utilizar abonos químicos. Se utilizaban y aún se utilizan los abonos orgánicos a base de desperdicios orgánicos y restos de vegetales. En otro proyecto investigativos se manifiesta que “las personas de la comunidad han tenido que hacer abonos orgánicos que ayuden a mejorar la producción en los cultivos”. Estos abonos son realizados a partir de árboles en descomposición (palo podrido) y ceniza resultante del proceso de tala y quema. Los aplican en algunas plantas que quieren ayudar a crecer más fácilmente, como algunos frutales, o en algunos casos en huertas para obtener cilantro y ocasionalmente tomate y pimentón (53).

Respecto a las mingas en la comunidad, son una práctica que genera un ambiente de unión y convivencia comunitaria, en donde se imparten enseñanzas ancestrales. *En algunos estudios se afirma que la minga es una forma de organización política*

propia del suroccidente colombiano. A través de ella, el pueblo indígena Nasa ha logrado transformar las prácticas sociales y los sentidos culturales de una época. La minga indígena en el departamento *del Cauca ha constituido un mecanismo de organización y reivindicación política multitudinaria, movilizando no solo a quienes se identifican étnicamente, sino a otros sectores de la población como el movimiento estudiantil, las organizaciones campesinas y obreras en apoyo a las luchas por el territorio y el reconocimiento de los derechos de los pueblos indígenas.*(54)

Las comunidades indígenas se ven gravemente amenazadas por los sistemas de globalización. Estos sistemas y políticas hacen a un lado los grupos vulnerables y los aspectos culturales que ellos llevan inmersos, pues el fin de estas empresas es imponer; más no influir positivamente en las costumbres de cada comunidad. Por consecuencia, los resguardos indígenas están perdiendo sus identidades y sus sistemas de alimentación propia.

Para esto, es necesario que programas de atención en salud, cambien su enfoque de intervención, viendo a cada ser de manera holística e integral. La teórica Madeleine Leininger se enfoca en los cuidados culturales y concluye que existe una influencia antropológica que permite visualizar al hombre como un ser integral que vive dentro de una estructura social y cultural misma que determina el estado de bienestar / salud; él cual debe ser considerado por el profesional de Enfermería al proporcionar cuidados culturalmente congruentes (15).

9. CONCLUSIONES

- La A.A. significa para la comunidad indígena Tama-Páez La Gabriela, la conservación de la alimentación tradicional a partir del sostenimiento de los alimentos propios, semillas propias y saberes ancestrales.
- Para los habitantes del resguardo La Gabriela cuando se habla o utiliza el término de autonomía, este es equivalente, a la palabra conservación, respeto, amor y manejo de los recursos y saberes propio.
- La conservación de la autonomía alimentaria es uno de los pilares más indispensables en la comunidad, y se encuentra incluido en el Plan de Vida del Resguardo en donde se integran: la protección, el cuidado y por último, la conservación de los modos de vida tradicionales.
- Es indiscutible decir, que para que siga existiendo una verdadera autonomía alimentaria en el Resguardo indígena Tama Páez La Gabriela Neiva, es necesaria la conservación de los aspectos simbólicos, las prácticas y su transmisión a las futuras generaciones.
- Las prácticas comunitarias de A.A. en la comunidad indígena Tama-Páez La Gabriela son: las tulpas, los cultivos y las mingas, que aún se conservan pese a las amenazas externas que las afectan.
- El abordaje metodológico propuesto en este estudio permitió cumplir con los objetivos del estudio y respondió a la pregunta de investigación.

10. RECOMENDACIONES

- La A.A. de los pueblos indígenas engloba los procesos alimentarios, la cultura y sus raíces ancestrales, que pueden aportar soluciones a problemáticas y crisis alimentarias actuales de diferentes contextos.
- En el marco del cuidado de la salud de los pueblos indígenas, se identifica una asociación directa con los procesos alimentarios y prácticas de A.A., que sugiere adelantar estrategias e intervenciones sociales de cuidado dirigidas al desarrollo de una conciencia alimentaria.
- Las intervenciones alimentarias de comunidades indígenas, deben incluir la cosmovisión y la cultura de estos pueblos, para lograr un diálogo intercultural y generar mayor apropiación de las mismas.
- Se recomienda realizar investigaciones a futuro, que profundicen los significados de cada una de las prácticas de A.A., para ampliar su comprensión desde la cosmovisión indígena.
- Es importante realizar estudios con la población joven de las comunidades indígenas; ya que se evidenció que en ellos se encuentra la importante labor de mantener la A.A a futuro.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. FAO, Departamento para la Prosperidad Social. Comida , territorio y memoria Situación alimentaria de los pueblos indígenas colombianos. 2015. 1–118 p.
2. Dr. Jacques Diouf. Cumbre Mundial sobre la Alimentación [Internet]. Junio. 1999. Available from: http://www.fao.org/wfs/index_es.htm
3. Peña-Venegas C, Valderrama A, Acosta LE, Pérez Rúa M. Seguridad alimentaria en comunidades indígenas del Amazonas: ayer y hoy. 2009. 146 p.
4. FAO. Los pueblos indígenas y las políticas públicas de seguridad alimentaria y nutricional en américa latina y el caribe [Internet]. 2015. 168 p. Available from:http://www.fao.org/search/en/?cx=018170620143701104933%3Aqq82jsfba7w&q=situation+food+and+nutrition+colombia+&cof=FORID%3A9&siteurl=www.fao.org%2Fagora%2Fen%2F&ref=www.javeriana.edu.co%2Fweb%2Fbiblos%2Fbases-de-datos%3Fp_auth%3Do5ITXrtE%26p_p_id%3Dbuscado
5. Brimblecombe J, Bailie R, van den Boogaard C, Wood B, Liberato SC, Ferguson M, et al. Feasibility of a novel participatory multi-sector continuous improvement approach to enhance food security in remote Indigenous Australian communities. *SSM - Popul Heal* [Internet]. 2017;3(October 2016):566–76. Available from: <http://dx.doi.org/10.1016/j.ssmph.2017.06.002>
6. Zavaleta C, Berrang-Ford L, Llanos-Cuentas A, Cárcamo C, Ford J, Silvera R, et al. Indigenous Shawi communities and national food security support: Right direction, but not enough. *Food Policy* [Internet]. 2017;73(October):75–87. Available from: <http://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0306919217304761>
7. Bennett NJ, Kaplan-Hallam M, Augustine G, Ban N, Belhabib D, Brueckner-Irwin I, et al. Coastal and Indigenous community access to marine resources and the ocean: A policy imperative for Canada. *Mar Policy*. 2018;87(November 2017):186–93.

8. Departamento Administrativo Nacional de estadística. La visibilización estadística de los grupos étnicos colombianos. 2017;
9. Interadministrativo C, Entre node, Salud sde. diagnóstico de la situación nutricional y alimentaria de la población indígena del departamento del Huila convenio. 2015;(0024).
10. Whitascué R. informe-capitulo indígena psan-huila 2015. 2015;
11. Cortés RR. Plan De Desarrollo 2016-2019 Documento Didáctico. 2016
12. Social M de S y P. Decreto número 1848 de 2017. 2017;
13. MinCultura. Caracterización del pueblo Nasa. Article [Internet]. 2004;1(descripción geográfica):1–11. Available from: <http://www.mincultura.gov.co/areas/poblaciones/noticias/Documents/Caracterización del pueblo Nasa.pdf>
14. Le dimensioni culturali della professione infermieristica. 1997;1–6.
15. Guzmán, González, Piña, Flores, Meléndez. Madeleine Leininger : un análisis de sus fundamentos teóricos. Rev Enfermería Univ ENEO-UNAM [Internet]. 2007;4(2):26–30. Available from: <http://revistas.unam.mx/index.php/reu/article/view/30289>
16. Guía Temática para la Asignatura Orientación en Nutrición, de la Carrera de Medicina. 2015;361. Available from: <http://www.fmed.uba.ar/grado/medicina/nutricion/enero2016.pdf>
17. UBA. Nutrición: Guía Temática para la Asignatura Orientación en Nutrición, de la Carrera de Medicina. 2015;361. Available from: <http://www.fmed.uba.ar/grado/medicina/nutricion/enero2016.pdf>
18. Hernández A, Milena C, Rangel V, Oviedo P, Patricia B, Uribe M, et al. Prácticas de alimentación de la población indígena del departamento de Chocó 1. 13(2):106–11.
19. Sieckmann J-R. El concepto de autonomía. Cuad Filo del Derecho. 2008;31(2008):465–84.
20. Julián Pérez Porto y Ana Gardey. Definición de Significado. 2014; Available from: <https://definicion.de/significado/>

21. Julián Pérez Porto y Ana Gardey. Definición de Significado. 2014; Available from: <https://definicion.de/significado/>
22. Universidad Miguel Hernández. Interaccionismo Simbólico. Crímina [Internet]. 2014;7. Available from: <http://crimina.es/crimipedia/topics/interaccionismo-simbolico/>
23. Rugman AM. Globalization and its Discontents. Long Range Plann [Internet]. 2002;35(6):654–6. Available from: <http://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0024630102001541>
24. Molano JE. Anglo Gold Ashanti: la voracidad de las transnacionales de la muerte y el saqueo. La tierra contra la muerte. Conflictos territoriales de los pueblos indígenas en Colombia. 2008. 381–401 p.
25. Onu. Declaración de las Naciones Unidas sobre los derechos de los pueblos indígenas. 2007. 9 p.
26. Gómez-Martínez E. Del derecho a la alimentación a la autonomía alimentaria. Doss para el Semin sustentabilidad Otros Mundos Chiapas, AC [Internet]. 2010; Available from: <http://www.oda-alc.org/documentos/1366752488.pdf>
27. Grupo Semillas. Las leyes de semillas aniquilan la soberanía y autonomía de los pueblos . 2011;19.
28. Tamayo mpq, Gómez mnp, Forero jep. condiciones y perspectivas comunitarias de seguridad alimentaria y nutricional del resguardo indígena tama-páez la gabriela, Neiva 2017. 2017;
29. Arias D, Chaux JDD, Ruiz SLB. Significado de autonomía alimentaria y las condiciones necesarias para su desarrollo en una comunidad indígena del Pueblo Nasa. Huila, 2018. 2018;
30. Resolución 00003 de 24 de febrero de 2017 (2) correccion firmada.pdf.
31. Fernanda L, García F. gobierno propio y construcción de la memoria colectiva a través de las prácticas culturales del pueblo nasa. 2014; Available from: http://repository.lasalle.edu.co/bitstream/handle/10185/20703/74111218_2014.pdf?sequence=1&isAllowed=y
32. Osorio Rodríguez G. Cosmovisión del pueblo indígena Nasa en Colombia :

- Reducción integral. Reducción integral de los riesgos, planificación y desarrollo sostenible. 2009.
33. Hernandez R. Capítulo 15. Diseños del proceso investigación cualitativa [Internet]. Metodología de la Investigación. 2010. p. 685–714. Available from: <http://biblio3.url.edu.gt/Libros/2012/04/Met-Inv/15.pdf>
 34. hernández r, fernández c, baptista p. metodología de la investigación [internet]. vol. 53, journal of chemical information and modeling. 2014. 1–589 p. available from: <https://mail.google.com/mail/u/1/#inbox/15a4cf4b02ab7f85?projector=1>
 35. Forni F, Llanos MJ. El muestreo teórico. El Descub la teoría Fundam estrategias para la Investig Cual. 1967;Capítulo 3:" El muestreo teórico ", pp . 45-77 .
 36. Castro YP, Lain TM. Grupos de discusión. Métodos de investigación en educación especial. 2010;
 37. Ramírez E. El método observacional. Introd a la Psicol [Internet]. 2011;1–20. Available from: <http://www4.ujaen.es/~eramirez/Descargas/tema4>
 38. Amezcua M, Gálvez Toro A. Los modos de análisis en investigación cualitativa en salud: Perspectiva crítica y reflexiones en voz alta. Rev Esp Salud Publica [Internet]. 2002;76(5):423–36. Available from: <http://www.index-f.com/cuali/analisis.pdf>
 39. Sonora EC De. Antología de métodos cualitativos en la investigación social ,, 2002;(2000).
 40. Lincoln YS, Guba EG. Naturalistic inquiry. Nat Inq. 2007;(June 2010):289–231.
 41. Ana Lucía Noreña, Noemí Alcaraz-Moreno, Juan Guillermo Rojas DR-M. Aplicabilidad de los criterios de rigor y éticos en la investigación cualitativa. Aquichan [Internet]. 2012; Available from: <http://aquichan.unisabana.edu.co/index.php/aquichan/article/view/1824/2936>
 42. Okuda Benavides M, Gómez-Restrepo C. Metodología de investigación y lectura crítica de estudios: Métodos en investigación cualitativa: triangulación.

- Rev Colomb Psiquiatr [Internet]. 2005;XXXIV(1):118–24. Available from: <http://www.scielo.org.co/pdf/rcp/v34n1/v34n1a08.pdf>
43. Camarillo GC. Confiabilidad y validez en estudios cualitativos. Rev “Educación y Ciencia” [Internet]. 2011;1(15):77–82. Available from: <http://educacionyciencia.org/index.php/educacionyciencia/article/view/111>
 44. Ministerio de Salud. Resolución 8430 de 1993. Minist Salud y Protección Soc República Colomb. 1993;1993(Octubre 4):1–19.
 45. Favaloro A. Pautas éticas internacionales para la investigación biomédica en seres humanos. Index Infectológico [Internet]. 2008;1–119. Available from: <http://www.gramonbago.com.uy/imgnoticias/16791.pdf#page=11>
 46. Brant Castellano M. Ethics of Aboriginal Research.Pdf. J Aborig Heal. 2004;1(January):98–114.
 47. FAO, Fondo Indígena. Sistemas alimentarios tradicionales de los pueblos indígenas de Abya Yala. 2015. 216 p.
 48. Semillas G. Grupo Semillas, www.semillas.org.co 1.
 49. López Cortés O. Significados y representaciones de la minga para el pueblo indígena Pastos de Colombia. Psicoperspectivas Individuo y Soc. 2018;17(3).
 50. Lalander R, Cuestas-caza J. Conocimientos ancestrales y procesos de desarrollo. 2017.
 51. Perspectivas comunitarias de las condiciones socioculturales de salud infantil del Resguardo indígena Huila . Municipio de Iquira (H). 2013-2014 . Community perspectives of sociocultural conditions of child health of the Indigenous Reservation Huila , Iquira (H). Colombia , 2013-2014 Juan Camilo Calderón Farfán Informe de investigación para optar al título de Magíster en Salud Pública . Simón Evelio Pacho Heriberto Teres Pete Asesor : Sergio Cristancho Marulanda . PS , MS , PhD Profesor Facultad Nacional de Salud Pública Convenio Universidad de Antioquia- Universidad del Tolima Facultad Nacional de Salud Pública “ Héctor Abad Gómez ” Medellín. 2014;
 52. Ministerio del Interior M. Plan de Salvaguarda Étnica del Pueblo Yanacona, Sumak Kawsay Kapak Ñan “Por el Camino Rial para la armonización y el

equilibrio Yanacona.” 2012;

53. Fajardo M. Sistemas de producción indígenas en suelos degradados: Caso San Sebastián y sus chagras (Leticia, Amazonas). 2017;88.
54. Obando JC. La minga: un instrumento vivo para el desarrollo comunitario. Rev Sociol. 2015;4:82–100.

ANEXOS

Anexo A. Consentimiento informado

CONSENTIMIENTO INFORMADO – GRUPO DE DISCUSION

Título del proyecto: Significados y prácticas de Autonomía Alimentaria en resguardo Indígena Tama- Páez La Gabriela Neiva.

Lo invitamos a participar del presente estudio, que tiene como objetivo conocer y describir los significados y prácticas tradicionales de autonomía alimentaria en el Resguardo indígena Tama-Páez La Gabriela, ubicada en el municipio de Neiva, Huila.

Antes de decidir su participación o no, debe conocer y comprender que el proyecto busca explorar los significados y prácticas de autonomía alimentaria en la comunidad indígena del pueblo Tama-Páez del Departamento del Huila.

Al decidir participar, usted hará parte de un grupo de discusión; el cual consistirá en una reunión de personas que viven en la comunidad, guiada mediante un moderador que busca conversar acerca del significado y prácticas de autonomía alimentaria en la comunidad indígena. La reunión contará con un guion de entrevista grupal que se dará a conocer previamente para su validación con los líderes del cabildo. La reunión será grabada con el fin de recuperar fácilmente los aportes y comentarios más importantes hechos durante la discusión. Esto se realiza para identificar el significado y prácticas de autonomía alimentaria en una comunidad del pueblo indígena Tama-Páez del departamento del Huila.

ACLARACIONES:

1. La decisión de participar en el estudio es completamente voluntaria.
2. No habrá ninguna represalia frente a usted, si decide no participar en el estudio.
3. Usted es libre de decidir no dar información sobre algún tema en especial y puede retirarse en cualquier momento, si lo desea. No se le va a retener.
4. Usted no va a recibir dinero, ni ningún tipo de pago del equipo de trabajo por participar en el estudio.
5. La información obtenida en el estudio se usará solo para lo necesario dentro del mismo y será guardada por los investigadores en un lugar seguro. En caso de ser solicitada información por externos al proyecto, se dará la información sin la identidad de quien la proporcionó, de manera que usted puede decir tranquilamente lo que piensa sin miedo de que alguien más va a saber que usted lo dijo.
6. La información obtenida del estudio será contada a la comunidad del resguardo y personas interesadas en el tema. Se podrán escribir y publicar documentos futuros para reunir toda la información obtenida que sea importante que sirva como base para futuros estudios similares y para la comunidad.

Si está confundido, no entiende algo de lo que le ha sido previamente explicado o tiene alguna pregunta o queja por favor, comunicarse con FAIBER AUGUSTO ÁLVAREZ GÓMEZ al celular 3144040347 o al correo electrónico: faiber7@hotmail.com o JUAN CAMILO CALDERÓN FARFÁN al teléfono celular 3106499229 o al correo electrónico: juan.calderon@usco.edu.co.

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

Yo _____ con CC N° _____
de _____ he leído y comprendido la información anterior y mis preguntas han sido respondidas de manera satisfactoria por el investigador que me entrevisto. Acepto libremente participar en este estudio sin ninguna presión de nadie y declaro que no estoy bajo los efectos de licor, drogas o medicamentos que no me permitan hacer las actividades que se me solicitan, o expresarme normalmente para responder preguntas o dialogar con los investigadores.

Nombres y Apellidos del Participante

Firma del Participante
C.C.

Anexo B. Guion de grupo de discusión

GUION DE ENTREVISTA – PRIMER GRUPO DE DISCUSIÓN (Significados)

TITULO DEL PROYECTO: Significados y prácticas de Autonomía Alimentaria en resguardo Indígena Tama- Páez La Gabriela Neiva.

UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA
FACULTAD DE SALUD
PROGRAMA DE ENFERMERÍA

OBJETIVO GENERAL: Establecer los significados y prácticas tradicionales de autonomía alimentaria de los habitantes del Resguardo indígena Tama – Páez la Gabriela de Neiva.

- Desde sus puntos de vista, ¿qué es autonomía alimentaria?
- ¿Qué importancia creen que tiene la autonomía alimentaria en la comunidad?
- ¿Cómo se está dando a conocer el significado de autonomía alimentaria?
- ¿Creen que el significado de autonomía alimentaria se ha cambiado con el paso del tiempo? ¿Desde qué época y cómo?

GUION DE ENTREVISTA –SEGUNDO GRUPO DE DISCUSIÓN (Prácticas)

TITULO DEL PROYECTO: Significados y prácticas de Autonomía Alimentaria en resguardo Indígena Tama- Páez La Gabriela Neiva.

UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA
FACULTAD DE SALUD
PROGRAMA DE ENFERMERÍA

OBJETIVO GENERAL: Establecer los significados y prácticas tradicionales de autonomía alimentaria de los habitantes del Resguardo indígena Tama – Páez la Gabriela de Neiva.

- ¿Qué actividades o prácticas de autonomía alimentaria se llevan a cabo en la comunidad?
- ¿Qué hace usted para preservar la Autonomía Alimentaria en el Resguardo?
- ¿Cuáles prácticas de Autonomía Alimentaria se han perdido con el pasar de las generaciones y los años?
- ¿Cómo se fomenta en sus hijos la autonomía alimentaria?

Anexo C. Guion de entrevista semiestructurada

GUION DE ENTREVISTA - SEMIESTRUCTURADAS

TITULO DEL PROYECTO: *Significados y prácticas de Autonomía Alimentaria en resguardo Indígena Tama- Páez La Gabriela Neiva.*

UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA
FACULTAD DE SALUD
PROGRAMA DE ENFERMERÍA

OBJETIVO GENERAL: Establecer los significados y prácticas tradicionales de autonomía alimentaria de los habitantes del Resguardo indígena Tama – Páez la Gabriela de Neiva.

- ¿Qué significa para usted la AA?
- ¿Qué hace para preservar la Autonomía Alimentaria?
- ¿Cuenta con terreno propio para cultivar?
- ¿Qué práctica conoce de AA?
- ¿Se reúne con la comunidad para la realización de mingas?
- ¿Cuáles son los alimentos que más cultivan para su sustento alimentario diario?
- ¿Lo que se cultiva en la minga lo utilizan para su sustento o lo comercializan?
- ¿Cómo se organizan para el mantenimiento de los cultivos?
- ¿Utiliza la estrategia del trueque para obtener productos no cultivados en el resguardo?
- ¿Qué medidas adoptan en el momento de baja producción de alimentos?

Anexo D. Guía de observación

GUÍA DE OBSERVACIÓN

Proyecto:	Significados y prácticas de autonomía alimentaria en resguardo indígena Tama - Páez La Gabriela Neiva.	
Objetivo de la observación:	Establecer los significados y prácticas tradicionales de autonomía alimentaria de los habitantes del Resguardo indígena Tama – Páez la Gabriela de Neiva.	
Instrucciones:	1. Determinar el objeto de estudio o la población.	4. Observación
	2. Determinar los objetivos que quiero lograr	5. Registro de datos
	3. Establecer la forma como registraré los datos	6. Interpretación y conclusiones
TEMAS	PREGUNTAS	
Georreferenciación del Resguardo Indígena Tama –PÁEZ La Gabriela.	Geografía	
	Ubicación	
	Población	
Tipo de población y sus ciclos de vida	Niños	
	Adolescentes	
	Adultos	
Tipos de huertas	Alimentos	
	Materiales	
	Abono	
Prácticas culturales	Trueque	
	Muestras culturales	
Viviendas y cocinas	Bahareque	
	Material	
	Leña	
Recetas o platos típicos	Menú del día	
Rituales	Ofrecimientos	