

## RESCATE DE CONOCIMIENTOS LOCALES TRADICIONALES EN DOS COMUNIDADES CULTURALMENTE DIFERENCIADAS

### RESCUE OF TRADITIONAL LOCAL KNOWLEDGE IN TWO CULTURALLY DIFFERENTIATED COMMUNITIES

Patricia Pacheco-Lozano\*  
Adela Molina Andrade\*\*

**RESUMEN:** El presente artículo hace parte de los resultados obtenidos en una investigación cualitativa que se desarrolla en el Doctorado Interinstitucional de Educación de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas y que se lleva a cabo en dos comunidades culturalmente diferenciadas. Específicamente se hace referencia a aspectos abordados en observaciones, entrevistas y grupos focales que se hicieron en dos instituciones educativas públicas de Colombia, una urbana y otra rural, y en las comunidades a las que pertenecen dichas instituciones, con el ánimo de posteriormente identificar, reconocer y establecer conocimientos locales tradicionales en torno a la alimentación, buscar rescatarlos (si es el caso) y así poder configurar corpus de conocimientos (que incluyan los conocimientos locales tradicionales) que puedan ser enseñados en las clases de ciencias a estudiantes de primaria. Se evidencia que en una de las instituciones y su comunidad existe un mayor arraigo de los conocimientos locales tradicionales, aunque con el pasar del tiempo y las generaciones estos se han ido perdiendo.

**Palabras clave:** Conocimientos locales tradicionales; Comunidades; Transmisión de conocimientos.

**ABSTRACT:** This article is part of the results obtained in qualitative research that is developed in the Doctorado Interinstitucional de Educación of the Universidad Francisco José de Caldas and that is carried out in two culturally differentiated communities. Specifically, reference is made to aspects addressed in observations, interviews and focus groups that were carried out in two public educational institutions in Colombia, one urban and the other rural, and in the communities to which these institutions belong, with the aim of later identifying, recognizing and establish traditional local knowledge about food, seek to rescue it (if applicable) and thus be able to configure bodies of knowledge (including traditional local knowledge) that can be taught in science classes to primary school

---

\* Doctorado interinstitucional en Educación en la Universidad Distrital Francisco José de Caldas (Colombia). Contacto: patipaloduck@gmail.com

\*\* Docente investigadora de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas (Colombia). Contacto: mara.gracia@gmail.com

students. It is evident that in one of the institutions and its community there is greater entrenchment of traditional local knowledge, although with the passing of time and generations these have been lost.

**Keywords:** Traditional local knowledge; Communities; Transmission of knowledge.

## INTRODUCCIÓN

Este documento hace parte de la investigación doctoral titulada “*Comunidades de práctica interculturales, soberanía y seguridad alimentaria: proyectos de aula en dos comunidades culturalmente diferenciadas*”, que se desarrolla en el Doctorado Interinstitucional de Educación - Universidad Distrital Francisco José de Caldas; esta es una investigación de tipo cualitativo que busca generar un dialogo entre los conocimientos locales tradicionales, los cuales se entienden como los conocimientos adquiridos por la sabiduría, experiencia, aptitudes y prácticas, desarrolladas, transmitidas y mantenidas de generación en generación en las culturas de base de los participantes, y los conocimientos científicos escolares que se conciben como los conocimientos que se adquieren a partir de la escolaridad. De igual forma, se articula con el proyecto “Inclusión y reconocimiento de la diversidad y diferencia cultural en la educación científica, mediante innovaciones educativas que propicien el dialogo entre conocimientos científicos académicos (CCA) y tradicionales locales (CTL) en y para comunidades rurales. Estudio de caso: Fosca y Fomeque” (Convocatoria 890, MINCIENCIAS).

El dialogo entre los conocimientos científicos escolares y los conocimientos tradicionales es un tema que se ha trabajado en el grupo de investigación INTERCITEC con una categoría denominada “puentes”, lo que permite abordar las relaciones de estos dos conocimientos en aulas culturalmente diversas en la enseñanza de las ciencias (MELO-BRITO, 2017, p. 45). Para esta investigación en especial, el dialogo entre los conocimientos locales tradicionales y los conocimientos científicos escolares aborda como eje central la seguridad alimentaria (entendida como la disponibilidad suficiente y estable de alimentos de

calidad para todas las personas de acuerdo con el CONPES 113, p. 3. y CRUZ 2004, p. 160) y la soberanía alimentaria (entendida como el derecho a definir y controlar las políticas, estrategias de producción, distribución y consumo de alimentos, garantizando el derecho a la alimentación de la población (BETANCOURT 2019, p. 145 y CRUZ 2004, p. 164)), así mismo, se tienen en cuenta las practicas alimenticias y nutricionales y que de acuerdo con Marschoff (citado por RIVERA, 2014, p. 88) las prácticas alimentarias son el conjunto de acciones y de relaciones sociales que se estructuran en torno al acto de ingerir alimentos que puede ser relacionado a la perpetuación del organismo vivo.

Para lograr un dialogo real entre los dos tipos de conocimientos en educación en fases posteriores de la investigación se genera la estructuración de proyectos de aula que requieren de la recopilación de información previa y así hacer una identificación de los conocimientos locales tradicionales que poseen las dos comunidades para configurar corpus de conocimientos en torno a la alimentación.

En esta comunicación se aborda específicamente lo concerniente a las metodologías usadas para recopilar la información tanto en Bogotá como en Fosca (lugares donde se encuentran las instituciones que participan en la investigación) y los principales resultados obtenidos con dichas metodologías; incorporando otras metodologías que serán insumo de las fases siguientes de investigación dando origen a los proyectos de aula que permitirán el dialogo de los conocimientos locales tradicionales y los conocimientos científicos escolares en las clases de ciencias en básica primaria.

## **METODOLOGÍA**

La investigación doctoral se enmarca en la enseñanza de las ciencias desde una perspectiva intercultural, desarrollando desde allí la diversidad y diferencia cultural, los corpus de conocimientos y contenidos de enseñanza de soberanía y seguridad alimentaria, las prácticas alimenticias y nutricionales, y el

enfoque pedagógico y didáctico para el dialogo entre los conocimientos locales tradicionales y los conocimientos científicos escolares.

Está es una investigación cualitativa que en sus primeras etapas y fases entre otras cosas, busca recopilar información acerca de conocimientos tradicionales sobre alimentación, por tanto, los datos tienen la forma verbalizada descriptiva de experiencias, relatos de sucesos del pasado, textos y narrativas, registro verbal de interacciones, filmes o videos, y datos similares (SAUTU, 2005, p. 36), se tiene en cuenta que el carácter abierto y exploratorio, y la variedad y complejidad de las situaciones en los estudios cualitativos requiere de una programación clara y una buena preparación del investigador para que el tiempo y los recursos disponibles se empleen de forma eficiente (BONILLA-CASTRO y RODRÍGUEZ, 1997, p. 151).

Dentro de las estrategias metodológicas usadas para configurar los corpus de conocimiento se encuentran principalmente: a) la observación que permite al investigador conocer directamente el contexto en el cual tienen lugar las actuaciones de los individuos y facilita acceder al conocimiento de los grupos registrando las acciones de las personas en su vida cotidiana (BONILLA-CASTRO y RODRÍGUEZ, 1997, p. 227), la observación desarrollada en la investigación fue tanto participante (debido a que la investigadora se introdujo de alguna forma en la comunidad (TORO Y PARRA, 2010, p. 337)), como no participante (puesto que en una fase la investigadora permaneció ajena al grupo sin involucrarse, ni intervenir como lo afirman TORO Y PARRA, 2010, p. 346), y b) la investigación acción participación (IAP), Mertens (2003), (citado por HERNÁNDEZ, FERNÁNDEZ Y BAPTISTA, 2010, p. 510) asegura que este diseño debe involucrar a los miembros del grupo o comunidad en todo el proceso del estudio y en la implementación de acciones, producto de la indagación, HERNÁNDEZ, FERNÁNDEZ Y BAPTISTA, 2010, p. 513 afirman también que las entrevistas, la observación, la revisión de documentos y los grupos de enfoque son técnicas indispensables para recolectar información en la IAP, puesto que estudia temas sociales que constriñen las vidas

de las personas y se enfoca en cambios para mejorar el nivel de vida y desarrollo humano de los individuos.

Para poder tener acceso al conocimiento de la comunidad y que sea lo más fiel posible este se recoge por medio de instrumentos que permiten registrar la información tal y como es expresada por las personas que están involucradas en la situación, además este proceso se hace de tal forma que permita que los datos se puedan recuperar de manera fácil y ordenada para su posterior revisión y análisis (BONILLA-CASTRO y RODRÍGUEZ, 1997, p. 158). Para lograr lo anterior, las técnicas de recolección de información usadas son: 1) diarios y notas de campo, 2) instrumentos de observación, 3) entrevistas semiestructuradas (de situaciones) y 4) grupos focales; es importante mencionar que todos los instrumentos fueron sometidos a validación previa a la aplicación, sumado a que las entrevistas y grupos focales fueron grabados en audio y/o video (con la autorización de los participantes).

Para garantizar que la información sea representativa y válida de acuerdo con el conocimiento cultural de la comunidad a la que va dirigida la investigación, las entrevistas, grupos focales y demás instrumentos de recolección se planearon de forma rigurosa, lo que incluyó la selección de las personas que conformaron los grupos, el proceso de convocatoria a cada sesión, el diseño de las guías de preguntas, y el manejo de los grupos durante las sesiones (BONILLA-CASTRO y RODRÍGUEZ, 1997, p. 192).

Por tanto, para alcanzar los propósitos de la investigación y recoger datos significativos, el diseño metodológico se hizo con los instrumentos mencionados, teniendo en cuenta que la entrevista permite abordar un problema y comprenderlo como lo conceptualizan los participantes sin imponer categorías (TORO Y PARRA, 2010, p. 349), además, se exponen realidades y percepciones diferentes donde el investigador (para las entrevistas cualitativas) intenta ver las situaciones de la forma como la ven sus entrevistados y comprender por qué se comportan como dicen hacerlo (BONILLA-CASTRO y RODRÍGUEZ, 1997, p. 159). Por su lado, el diario de campo permite escribir las ideas, experiencias, problemas, etc. que

surgen durante la observación (TORO y PARRA, 2010, p. 344), al igual que las notas de campo que ayudan a identificar unidades y categorías, y a organizar la información (HERNÁNDEZ, FERNÁNDEZ Y BAPTISTA, 2010, p. 447).

En lo referente a los grupos focales estos concentran su atención en un tema de conversación central, es una entrevista grupal y busca generar nuevas ideas a partir de un tema establecido (TORO Y PARRA, 2010, p. 395), aunado a que estimulan a los participantes a hablar entre ellos, comparar y compartir experiencias e impresiones y a reaccionar a lo que dicen las otras personas como lo mencionan Bonilla-Castro y Rodríguez (1997, p. 192).

## **RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

Como se mencionó en las líneas anteriores la investigación se desarrolla en dos comunidades culturalmente diferenciadas, una en el entorno urbano que hace parte del Colegio Kennedy IED, específicamente la sede Los Héroes (sede C, jornada mañana), en la ciudad de Bogotá y otra se encuentra en la parte rural del municipio de Fosca - Cundinamarca en la Institución Educativa Departamental de Desarrollo Rural (IDER), en las sedes Yerbabuena, Mesa de Castro y Arrayanal.

La sede Los Héroes del Colegio Kennedy IED imparte clases en básica primaria desde segundo hasta quinto grado, aunque el trabajo de investigación se desarrolla específicamente en la jornada mañana también se tiene la misma cantidad de cursos en la tarde, aquí los maestros rotan de acuerdo con el horario de clase y las materias que dictan. Hay dos cursos por grado (a excepción de segundo que sólo hay un grupo); y las sedes Yerbabuena, Mesa de Castro y Arrayanal pertenecientes al IDER, son escuelas unitarias que se apoyan en la Escuela Nueva, por tanto, tienen una sola jornada y una docente por escuela que enseña a niños desde preescolar hasta quinto de primaria y dicta todas las materias.

La investigación se desarrolla en estas dos instituciones porque la investigadora trabaja en el Colegio Kennedy IED (institución urbana) y sus

estudiantes provienen de diferentes ciudades y municipios del país, incluso hay población extranjera; por su lado, se seleccionó el IDER (institución rural), porque allí ya existía un trabajo que buscaba rescatar conocimientos tradicionales.

Luego de la planeación y organización del trabajo de campo a realizar, se empezó el trabajo de identificar los conocimientos tradicionales de cada comunidad aplicando el protocolo de observación no participante.

Continuando con otra de las actividades programadas se entrevistó a docentes de las instituciones participantes y retomando lo mencionado por BONILLA-CASTRO y RODRÍGUEZ, 1997, p. 161, en los estudios cualitativos las entrevistas cumplen un doble propósito, el de reconstruir la perspectiva del grupo estudiado y también obtener información que ayude a responder el problema de la investigación, lo que implica constantemente evaluar si la información está respondiendo a las preguntas de investigación, si se sabe ya lo suficiente, si se debe cambiar de tópico, entre otros aspectos. Para este caso particular se hicieron entrevistas de situaciones donde se aborda cada una, estas últimas apuntan a responder algunas preguntas que aportan a la investigación y permiten que la persona que se entrevista pueda dar su punto de vista desde su experiencia, conocimiento y vivencias personales.

En Los Héroes se entrevistaron cuatro (4) docentes (estas entrevistas se hicieron por internet, específicamente por Google Meet, debido a que aún había restricciones de movilidad por la pandemia COVID 19 y los colegios estaban cerrados), en el IDER se entrevistó a once (11) docentes y la rectora, presencialmente (las entrevistas a los docentes, a excepción de una, se hicieron en contra jornada). Además, se visitaron tiendas que distribuyen alimentos en los alrededores de las sedes de las instituciones participantes en las que se enfocó el trabajo de campo, en estos lugares se llevó a cabo un dialogo con las personas que trabajan allí (6 en Bogotá y 5 en Fosca), también se dialogó con algunos vecinos, específicamente en Fosca, y se visitó la Central de Abastos (se habló con 5 personas) en la ciudad de Bogotá, este es el lugar donde llegan la mayoría de

los alimentos a la ciudad de Bogotá y desde allí se distribuyen a tiendas y almacenes.

Posteriormente se inicia el trabajo con los grupos focales que son ideales para comprender las actitudes, creencias, saberes culturales y percepciones de la comunidad en relación al problema de la investigación de acuerdo con BONILLA-CASTRO y RODRÍGUEZ, 1997, p. 191., para esto se llevaron a cabo grupos focales con los profesores (en Los Héroe dos (2) grupos focales en la jornada y en el IDER uno (1) en contra jornada); con padres de familia (en Los Héroe uno (1) y en el IDER tres (3); y con los estudiantes (en Los Héroe un (1) grupo focal por cada grado (de tercero a quinto) para un total de tres (3), y en el IDER tres (3).

La convocatoria tanto a las entrevistas como a los grupos focales se hizo con anticipación y teniendo en cuenta los tiempos y espacios de los participantes, cabe aclarar que para los grupos focales la convocatoria a la comunidad se hizo por medio de los docentes, considerando que son ellos quienes tienen el contacto diario directo y conocen algunas particularidades de las familias y la comunidad. Al iniciar las entrevistas y grupos focales se hizo una introducción de la investigación, de los ejes centrales de la misma y de la importancia de la participación de cada persona que estaba presente, la colaboración de todos los miembros fue voluntaria y muy valiosa para la investigación.

Algunos hallazgos obtenidos en las actividades antes mencionadas son los siguientes:

### *Bogotá*

Dado que Bogotá es una ciudad tan diversa, que acoge a personas de todas las regiones de Colombia y del exterior se evidencia que hay una mayor pérdida de conocimientos tradicionales propios, es decir, de los lugares de origen de las familias, así mismo, las tradiciones de la capital del país son poco visibles y a veces difusas, sin embargo, en algunos casos coexisten tradiciones culturales y alimenticias de diferentes regiones del país y de países vecinos, muestra de esto



es que los docentes entrevistados son de Boyacá y Bogotá principalmente, incluso algunos tienen relación con otros departamentos como la Costa Atlántica y disfrutan y reconocen los alimentos que se preparan en estos lugares.

Los profesores de Boyacá mencionan las diversas tradiciones que evidenciaron en su niñez, sobre todo en la ruralidad, en particular hacen referencia a formas de conseguir el alimento (varios productos eran cultivados en los hogares), de almacenarlo y de consumirlo, incluso hablan de la cría y mantenimiento de animales de granja (antes los pollos demoraban más tiempo en engordar, ahora los engordan con hormonas); es evidente que existía poco desperdicio de alimentos, la mayoría era consumido por las personas, animales de granja y/o compañía, también era usado como abono o para elaborar productos para el hogar, vestirse, etc. Entre las preparaciones alimenticias que más se mencionan son las que tienen como base el maíz y la leche, como, las arepas (de diferentes tipos), los derivados de la leche y las sopas, además de la guatila, las papas, cubios, carne salada (no había como refrigerar), vísceras, palmicha, guarapo, agua de panela, repollo, arracacha, zanahoria, remolacha y cilantro.

Por otro lado, los docentes que son de Bogotá (han vivido siempre o gran parte de su vida en la capital) manifiestan no recordar tradiciones propias de la ciudad, las que poseen son de otros lugares de Colombia y fueron llevadas a la capital por el desplazamiento de los padres y/o abuelos, mencionan que el estilo y ritmo de vida era muy diferente al que describen sus compañeros porque los alimentos los conseguían en las tiendas o plazas. Todos hacen énfasis en que la alimentación décadas atrás era más limpia, tenía poco o ningún químico y tanto la producción como la elaboración de alimentos era más natural, también mencionan que el alimento abundaba mucho y que se servían las comidas en grandes cantidades, también admiten que no era muy balanceada porque la costumbre era consumir gran cantidad de carbohidratos (papa, arroz, plátano, entre otros), mantecas y grasas animales.

Con respecto a la alimentación actual los profesores aseguran que sobre todo las familias que pertenecen a la institución consumen muchos embutidos,

comida chatarra, comida rápida, harinas, paquetes y gaseosas, siendo un hábito actual de los niños, esto puede ser debido a que estos alimentos en ocasiones son muy comercializados, asequibles y tienen un menor precio que los alimentos saludables, además que los acudientes se fijan en la cantidad y no en la calidad, aunado a la difícil situación económica, muchas veces se come lo que se puede y no lo que se quiere, porque la buena alimentación es más costosa. Lo mencionado anteriormente está generando problemas de salud a una edad más temprana; sin embargo, afirman que desde la escuela se refuerza constantemente la importancia de las frutas, verduras y de una alimentación sana y balanceada, sumado a que últimamente unas pocas personas y familias están buscando un estilo de vida más saludable.

Un punto importante para mencionar es que los docentes manifiestan que es común que los niños lleguen sin desayunar a la institución y esto ocasiona que muchas veces se sientan mal, sumado a que el refrigerio que suministra el Estado tiene muchas calorías y azúcares, y las bebidas que envían para los niños son muy azucaradas, por ejemplo, envían panes, galletas, paquetes, dulces, bebidas muy dulces (jugos, yogures y avenas) y frutas (en ocasiones deshidratadas) y las onces que les empacan los acudientes son muy similares (cuando les empacan), a muy pocos les empacan fruta, agua y alimentos preparados en casa.

Por su lado, los padres recuerdan mucho las costumbres de su niñez y al igual que los docentes mencionan con especial agrado las comidas y los actos en torno a la alimentación, también manifiestan que cuando viajan a sus lugares de origen procuran mostrarles y enseñarles a los niños algunos alimentos y sucesos vividos por ellos en su infancia, en este punto se aclara que los padres afirmaron ser naturales de fuera de Bogotá y aunque buscan tener una alimentación balanceada en la actualidad tienen hábitos alimenticios muy diferentes a los de su niñez por factores como la salud, la economía, la dificultad de conseguir los alimentos, el tiempo, entre otros. Los padres que participaron en el grupo focal afirman comer más saludable en la actualidad por cuestiones de salud de algún miembro de la familia, por tanto, toda la familia se ve obligada a cambiar sus

hábitos alimenticios, pero, así como mencionaron los docentes, consideran que los alimentos en la actualidad contienen muchos químicos, pesticidas, algunos son procesados, y que los alimentos están muy costosos, agregan que antes se comía más (en términos de cantidad) y era más natural.

También dicen que en sus lugares de origen (Tolima y Boyacá) sembraban algunos alimentos en las casas, los cuales eran naturales porque no contenían químicos. Ejemplo de alimentos y preparaciones que consumían eran los caldos, arepas, leche de vaca (no de bolsa), lechona, masato, guarapo de piña, harina de sagú, achiras, papa, yuca, arroz, ponche de huevo, envueltos de plátano, pan de maíz, pan de arracacha, badea, mamey y mangostino.

Las madres y padres, al igual que los profesores reconocen alimentos típicos de la capital del país como el ajiaco y la changua, aunque no los consuman muy a menudo ni los preparen para sus hijos.

Lo anterior se contrasta con lo dicho por los niños, quienes no reconocen tradiciones alimenticias de Bogotá, ni de los lugares de procedencia de los acudientes, esto último muestra que las tradiciones están dejando de ser transmitidas de generación en generación y que se está generando de cierto modo una pérdida de estas, además, muchos alimentos están siendo reemplazados por comidas rápidas o chatarra como pizza, salchipapas, perros calientes, gaseosas, embutidos, entre otros, y los niños prefieren consumir estos alimentos que verduras y vegetales.

Las personas de las tiendas que rodean la institución afirman que las familias consumen muchas gaseosas y alimentos empacados y/o procesados, asimismo, que buscan principalmente la economía (lo más barato, que rinda, aunque no alimente y no sea balanceado nutricionalmente, los productos que más se distribuyen son los que tienen precios más bajos), los encargados de las tiendas donde se distribuyen frutas y verduras (incluyendo la central de Abastos) consideran que las personas compran alimentos de acuerdo a su presupuesto, que ya no es muy común hacer grandes mercados, y que las familias compran

productos variados y que sean asequibles de acuerdo con su capacidad financiera.

Con la observación se evidenció y corrobora que los niños en el colegio tienen una fuerte tendencia a preferir alimentos procesados, empacados, gaseosas o jugos industrializados, dulces y comida chatarra (esto es reforzado por el refrigerio suministrado por el Estado), es raro ver a un niño consumir frutas o alimentos que contribuyan a una alimentación sana y balanceada, sin embargo, si se ven unos pocos estudiantes consumiendo frutas, arepas, emparedados, agua y alimentos preparados en casa.

### *Fosca*

Con respecto a lo comprobado en Fosca, en este lugar aún se mantienen algunas tradiciones, tal vez porque muy pocas personas foráneas llegan a este municipio colombiano y algunas veredas están alejadas del casco urbano, no obstante, día a día se van perdiendo porque los que las practicaban y mantenían son los habitantes más antiguos de la región y en este momento ya son de edad avanzada y no tienen buena salud, sumado a que los jóvenes poco se interesan por mantener las costumbres de antaño, en su lugar prefieren comprar en tiendas y salir a trabajar fuera del campo y del municipio.

Los docentes entrevistados que trabajan en este municipio en su mayoría son del sector, es decir, de Cáqueza, Quetame y sus alrededores, ellos consideran que la alimentación ha cambiado porque antes los cultivos no se fumigaban y se consumían productos como la malanga, los cubios, la guatila, la batata y el chonque (muchos de estos alimentos eran cultivados en las propiedades), además, las comidas (cenas) eran grandes, en ocasiones calentado del almuerzo o sopas, sin embargo, dicen que en oriente la tradición siempre ha sido consumir muchas harinas y pocas verduras como, por ejemplo, papa, arroz, plátano, proteína y legumbres, y que en la actualidad se han ido incluyendo las verduras. Algunos alimentos que se han consumido desde generaciones

anteriores son los envueltos de yuca, de arroz, pan y colada de sagú, arepa de harina de maíz, harina de trigo rellena de cuajada y de sagú.

Los docentes manifiestan que en lo que se refiere a la alimentación en el campo no es habitual comer verduras o frutas a pesar de cultivarlas, y se apoyan mucho en las harinas, mencionan que las comidas que consumen en la cotidianidad incluyen la arepa, pan, el chocolate, el tinto (agua de panela muy dulce con un poquito de café), agua de panela, los huevos, caldos con mucha papa, arroz, yuca, plátano, legumbres y poca carne, comen mucho (en términos de cantidad), pero en general son harinas, esto se presenta en comunidades empobrecidas que tienen malos hábitos y realizan trabajo de agricultura, no compran ni cultivan casi frutas, no compran carne, tienen galpones pero casi no consumen los huevos, al igual que la leche, porque estos productos son para venderlos.

Los docentes anotan que al igual que en Bogotá a las y los niños les envían, gaseosas, jugos procesados, paquetes y/o dinero (los niños compran paquetes, gaseosas y dulces), a muy pocos les envían arepas, panes, tinto (café), leche, jugo natural, frutas, ensalada de frutas; solo en una sede del IDER es común que les envíen un portacomidas con arroz, papa, frijoles y a veces huevo; y en las otras sedes en contadas ocasiones les envían este tipo de alimentos. En este municipio también el Estado envía un refrigerio muy calórico y alto en carbohidratos procesados (panes dulces y duros, galletas dulces, bebidas dulces empacadas y procesadas), argumentan que en las cuarentenas (por COVID 19) el refrigerio que le daban a los niños a veces venía pasado y los sólidos eran muy duros. En este caso desde la escuela también se intenta fomentar el hábito de comer más saludable. En el IDER en ocasiones a los niños les dan refrigerio industrializado y en ocasiones es preparado en cada sede, sin embargo, la mayoría de las veces las cantidades de las proteínas son muy pocas (carnes, huevos, quesos) para la cantidad de niños, y en cambio los alimentos que son altos en carbohidratos como harinas y avenas las envían en buena cantidad, por

esto, la comunidad se organiza para reforzar un poco la alimentación prepara que se da en las sedes de primaria.

Los docentes afirman que aún se preparan amasijos (usualmente son los abuelitos y les envían la parte a los docentes) como mantecada de maíz, pan, pero no tanto como hace unos años.

En cuanto a lo dialogado con los acudientes ellos manifiestan que antes sembraban y consumían mucho cubios, habas, pepino, yuca, calabaza, ibias, chuguas, chonque, guatila, frutas, arracacha, batata, harina de maíz pelado y sagú; la alimentación era más sana, sumado a que ahora casi no hay árboles frutales y vacas en las casas; mencionan que tampoco se cultivan por los costos, la rentabilidad y porque se ha perdido la tradición, esto genera que se haya ido disminuyendo el consumo de estos alimentos, sobre todo en los papás e hijos de generaciones más recientes porque son ellos los que cocinan (cuando los abuelitos viven con ellos consumen lo que preparan los hijos y nietos). En la actualidad preparan alimentos que contienen muchas harinas a pesar de saber que tanta harina es perjudicial para la salud, por ejemplo, comen papa, arroz, pasta, yuca, alverja, carne (subproducto de la soya), caldo, changua, panela, calentado, arepa, frijol, lenteja, batata, cubios, habas, maíz, huevos, carne (en especial de cerdo), pescado, algunas veces verduras (aguacate, zanahoria), chocolate, café, jugo, frutas (a veces) como naranja, mango, guanábana, banano, mandarina, comida empaquetada y gaseosas (priorizan los alimentos ricos en carbohidratos), sin embargo, las personas más jóvenes poco y nada consumen verduras porque no les gustan y la costumbre de las veredas es comer harinas en exceso (cuando van a trabajar dejan las verduras del almuerzo), agregan que lo importante es comer, cabe recalcar que las personas que no toman bebidas gaseosas es por cuestiones de salud.

Los acudientes de una vereda afirman que el consumo de verduras y vegetales es un poco más alto en este lugar con respecto a las otras veredas, allí se cultiva el sagú y es común que aún amasen (arepas, panes y mantecadas), también cultivan remolacha, zanahoria, alverja, frijol, crían pollos y vacas (en

menor medida), por tanto, en ocasiones pueden acceder a la leche y la cuajada y van a una vereda cercana a comprar frutas y verduras porque allí hay una tienda que tiene diferentes productos y variedad de carnes, a diferencia de las otras veredas. Es importante mencionar que también consumen mucha pasta, papa y arroz.

Las madres y padres afirman que si tienen cultivos (frijol, alverja, cilantro, ahuyamilla, cebolla, papa) sacan algo de este para consumo, al igual que la leche y el queso (casi no hacen queso en la actualidad), pero una gran parte la venden para comprar otros productos, sin embargo, la mayoría sale a trabajar en cultivos que son propiedad de otras personas y los alimentos son comprados en las tiendas cercanas (harinas y legumbres) y se desplazan al pueblo a comprar los alimentos perecederos, aprovechan para ir a piqueteaderos, asaderos, restaurantes y sitios de comidas rápidas cuando van al pueblo y tienen disponibilidad económica.

Algunos alimentos que preparan actualmente son sopas de verduras, papa, arroz, legumbres, en ocasiones preparan pan y arepas de promasa, trigo y sagú, que se cocinan con gas de pipeta y a veces en fogón de leña, sin embargo, es usual que compren estos productos ya preparados al igual que los condimentos (color, ajo, salsa de tomate), afirman que antes usaban plantas para la preparación de alimentos, pero ahora es más fácil y económico comprar ya preparado. Se recalca que ahora en todos los cultivos usan agroquímicos, lo único orgánico es la gallinaza (cuando la usan).

En los grupos focales con acudientes se evidenció que las prácticas alimenticias se han ido perdiendo porque ya no se practican mucho, y las nuevas generaciones no quieren aprender, por ejemplo, antes era muy común que molieran caña y fabricaran aguardiente de caña, miel de caña, chirrinchi, masato, sopa de maíz pelado, peto y chucula. Se evidencia que los participantes poco conocen prácticas alimenticias y nutricionales de otras regiones porque usualmente no salen de la región y los que conocen algunas es porque convivieron con personas de otros lugares del país.

Los niños afirman comer arroz con pollo, huevos, leche, papa, verdura, pan, carne, pastas, arepas, caldo, changua, tinto, ahuyama, chocolate, emparedados, pan preparado en casa, fruta, sopa, paquetes (papas, chitos, etc.), gaseosa y los otros alimentos mencionados por los docentes y padres; los niños aseveran preferir los jugos naturales, las arepas de la casa que las gaseosas y paquetes, porque estos alimentos los enferman, por ejemplo, los dulces les producen diabetes, manifiestan disfrutar, las comidas rápidas, pero dicen preferir la comida prepara en casa.

Se evidencia que los estudiantes no reconocen el sagú como un alimento tradicional de la región, pero si manifiestan que lo incluyen en la preparación de panes y arepas en las casas.

En las veredas visitadas hay pocas tiendas, en estas distribuyen principalmente alimentos empacados como arroz, legumbres, gaseosas, golosinas (galletas, dulces, gaseosas, papas fritas, etc.), licores y elementos de aseo; las personas que trabajan en estos lugares afirman que las familias compran y consumen muchas harinas, bebidas gaseosas y alcohólicas, y alimentos de paquete, que las verduras no se venden porque no rotan lo suficiente y pierden la inversión.

Durante el periodo de observación se percibió que si bien es cierto que algunos niños en la hora de descanso consumen arepas, panes y bebidas de casa (más que en Bogotá), el consumo de gaseosas, bebidas procesadas, dulces y paquetes es alto, del mismo modo que cuando les dan comida caliente y/o el refrigerio suministrado por Estado es evidente que predominan los alimentos altos en carbohidratos (envían muchas harinas y poca cantidad de proteínas y otros alimentos más saludables), y a pesar que las ecónomas, docentes y padres procuran que los alimentos calientes sean más balanceados, muchas veces los acudientes envían galletas, gaseosas, entre otros y un menor porcentaje envía alimentos saludables.

En ninguna de las veredas visitadas hay restaurantes, panaderías, ni otros negocios de venta de alimentos a excepción de las pocas tiendas mencionadas



anteriormente. En algunas actividades fuera del colegio que se observaron (fiestas), se evidenció que se ofrecen sopas, carnes, dulces, gaseosas y comida chatarra, también procuran mostrar las actividades tradicionales de molienda de caña, preparación de amasijos, entre otros.

## **PRACTICAS ALIMENTICIAS Y NUTRICIONALES**

En las diferentes conversaciones es evidente que el factor económico juega un papel fundamental en la alimentación actual y pasada, puesto que la gente consume lo que puede comprar, a veces sin tener en cuenta el valor nutricional o las tradiciones.

En Fosca, particularmente en las veredas aún es posible encontrar familias que amasen pan y preparen arepas y amasijos (en algunos casos los niños llevan algo de esto para la lonchera), aunque cada vez menor proporción, lo que obedece a algunos factores mencionados anteriormente, también es común el consumo excesivo de carbohidratos como papa, arroz, plátano y pasta (todos en una sola comida).

En Fosca los niños si identifican algunos alimentos tradicionales de la región como las arepas de sagú y los amasijos, aunque no los reconozcan del todo como alimentos tradicionales. Pero de acuerdo con lo dialogado con las docentes, las madres, padres y la comunidad ya no se consumen muchos productos como la batata, los cubios y malanga, y tampoco se preparan recetas que hacían los abuelos, en este sentido se ve una pérdida de conocimientos, aunque no tan arraigada como en Bogotá.

Otro factor que está afectando la pérdida de tradiciones es que en la actualidad comprar alimentos e ingredientes preparados es mucho más fácil, barato y menos dispendioso que prepararlos como se hacía antes (esto es reforzado por un integrante del grupo focal). Sin embargo, en el casco urbano la venta de comidas rápidas es muy común y en los eventos masivos se ven muchos puestos que comercializan este tipo de alimentos, además, tanto en el pueblo

como en las veredas el consumo de gaseosas, licores y alimentos empaquetados es bastante alto.

Es importante mencionar que al igual que en la capital los niños en las escuelas de Fosca consumen gaseosas, jugos procesados, dulces y productos empaquetados (lo que también es reforzado por el refrigerio que envía el Estado), pero es un poco más frecuente ver niños que llevan tinto (agua de panela con café), arepas, roscas y panes de la región. En las veredas es poco frecuente comer comida chatarra posiblemente porque no hay lugares de venta cercanos, sin embargo, su consumo va en aumento.

Las preparaciones tradicionales referidas por los docentes y algunos acudientes del IDER como sopa de piste, mazamoras, guarrús, chicha de maíz, chicha de arracacha, por ejemplo, solo se ven en eventos especiales y en algunos familiares, ya no es común consumir estos alimentos en la cotidianidad.

## **CONCLUSIONES**

Las entrevistas y los grupos focales son una buena fuente para recopilar información sobre las tradiciones de las comunidades, tanto las actuales como las que se han ido perdiendo.

Se evidencia que las personas cada vez practican menos las tradiciones de sus lugares de origen, por diversos factores como, por ejemplo, la economía, el tiempo, dificultad para conseguir algunos alimentos, poca transmisión de las costumbres, entre otros; este fenómeno se acentúa y es más visible en la ciudad de Bogotá.

La pérdida de conocimientos tradicionales es un fenómeno que aumenta con el pasar del tiempo, muchas tradiciones se están dejando de lado porque las personas que las practicaban están envejeciendo y las nuevas generaciones al parecer no ven importante continuar con el legado de sus abuelas, abuelos, madres, padres, etc. y los poseedores del conocimiento tampoco buscan enseñarlo.

Para preservar y rescatar los conocimientos tradicionales es necesario desarrollar investigaciones como la que aborda este documento, dichas investigaciones se deben iniciar desde los primeros años de formación académica de las personas e incluir a las comunidades para tener una repercusión mayor.

## REFERENCIAS

BETANCOURT GARCIA, Mauricio. **Política de seguridad alimentaria nutricional (SAN) y desarrollo territorial en Colombia**. 401 p. Tesis (Doctorado en Gobierno y Administración Pública) - Escuela Superior de Administración Pública, Bogotá, 2019.

BONILLA-CASTRO, Elssy y RODRIGUEZ SEHK, Penélope. **Más allá del dilema de los métodos**. La investigación en ciencias sociales. Bogotá: Grupo Editorial norma, 1997.

CONPES SOCIAL 113. Consejo Nacional de Política Económica Social, Bogotá, 31 de marzo de 2007. Disponible en: <https://www.minseguridadalimentarialud.gov.co/Documentos%20y%20Publicaciones/POL%C3%8DTICA%20NACIONAL%20DE%20SEGURIDAD%20ALIMENTARIA%20Y%20NUTRICIONAL.pdf>, Acceso en: 20 de oct. 2018.

CRUZ VÁSQUES, José Luis. Soberanía alimentaria: un camino para conseguir la seguridad alimentaria. **Apuntes del Cenes**, Tunja, II semestre de 2004, 2004.

ESCOBAR RIVERA, Juan Carlos. Jóvenes, identidad(es) y prácticas alimentarias en la Argentina. **Revista Argentina de Estudios de Juventud**, La Plata, n. 8, 2014.

HERNÁNDEZ SAMPIERI, Roberto Hernández., FERNÁNDEZ COLLADO, Carlos. y BAPTISTA LUCIO, Pilar. **Metodología de la investigación**. 5. Ed. México: McGraw-hill, 2010.

MELO-BRITO, Nadenka Beatriz. Los puentes en la enseñanza de las ciencias: un compromiso para comprender las investigaciones sobre las relaciones entre conocimientos científicos escolares y conocimientos ecológicos tradicionales. **Revista TED**, Bogotá, n. 42, 2017.

SAUTU, Ruth. **Todo es teoría**: objetivos y métodos de investigación. Buenos Aires: Lumiere, 2005.

TORO JARAMILLO, Iván David., y PARRA RAMÍREZ, Rubén Darío.  
**Fundamentos epistemológicos de la investigación y la metodología de la investigación.** Cualitativa/cuantitativa. Bogotá: Fondo Editorial Universidad EAFIT, 2010.

