	<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: AAAr113</b>
	<b>PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO</b>	<b>VERSIÓN: 3</b>
	<b>DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL</b>	<b>VIGENCIA: 2017-11-16</b>
		<b>PAGINA: 1 de 7</b>

Código de la dependencia.

<b>FECHA</b>	miércoles, 4 de septiembre de 2019
--------------	------------------------------------

Señores  
**UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA**  
 BIBLIOTECA  
 Ciudad


<b>UNIDAD REGIONAL</b>	Sede Fusagasugá
<b>TIPO DE DOCUMENTO</b>	Trabajo De Grado
<b>FACULTAD</b>	Ciencias Agropecuarias
<b>NIVEL ACADÉMICO DE FORMACIÓN O PROCESO</b>	Maestría
<b>PROGRAMA ACADÉMICO</b>	<b>Maestría en Ciencias Ambientales</b>

El Autor(Es):

<b>APELLIDOS COMPLETOS</b>	<b>NOMBRES COMPLETOS</b>	<b>No. DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN</b>
MOLINA SAMACÁ	YANETH ROCÍO	39624678

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca  
 Teléfono (091) 8281483 Línea Gratuita 018000976000  
 www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co  
 NIT: 890.680.062-2

*Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad  
 Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el Portal Institucional*

	<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: AAAr113</b>
	<b>PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO</b>	<b>VERSIÓN: 3</b>
	<b>DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL</b>	<b>VIGENCIA: 2017-11-16</b>
		<b>PAGINA: 2 de 7</b>

Director(Es) y/o Asesor(Es) del documento:

<b>APELLIDOS COMPLETOS</b>	<b>NOMBRES COMPLETOS</b>
PACHÓN SUAREZ	MARCO EDUARDO

<b>TÍTULO DEL DOCUMENTO</b>
Patrimonio Vegetal Alimentario Ancestral: Construcción de Línea Base en la Provincia del Sumapaz

<b>SUBTÍTULO</b> (Aplica solo para Tesis, Artículos Científicos, Disertaciones, Objetos Virtuales de Aprendizaje)

<b>TRABAJO PARA OPTAR AL TÍTULO DE:</b> Aplica para Tesis/Trabajo de Grado/Pasantía
Magister en Ciencias Ambientales

<b>AÑO DE EDICION DEL DOCUMENTO</b>	<b>NÚMERO DE PÁGINAS</b>
12/08/2019	130

<b>DESCRIPTORES O PALABRAS CLAVES EN ESPAÑOL E INGLÉS</b> (Usar 6 descriptores o palabras claves)	
<b>ESPAÑOL</b>	<b>INGLÉS</b>
1. Patrimonio vegetal alimentario	food plant patrimony
2. Poseedores de semillas	owners of seeds
3. Recetas tradicionales	traditional recipes
4. Semillas ancestrales	ancestral seeds
5. Soberanía alimentaria	food sovereignty

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca  
 Teléfono (091) 8281483 Línea Gratuita 018000976000  
 www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co  
 NIT: 890.680.062-2

*Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad  
 Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el Portal Institucional*



<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: AAAr113</b>
<b>PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO</b>	<b>VERSIÓN: 3</b>
<b>DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL</b>	<b>VIGENCIA: 2017-11-16</b>
	<b>PAGINA: 3 de 7</b>

## RESUMEN DEL CONTENIDO EN ESPAÑOL E INGLÉS (Máximo 250 palabras – 1530 caracteres, aplica para resumen en español):

Este trabajo hace un primer acercamiento sobre la presencia de semillas ancestrales en manos de pequeños productores en la región del Sumapaz, quienes por decisión propia las cultivan para su consumo, intercambio, venta o emprendimientos. Se localizaron 23 especies comestibles poco conocidas de 47 observadas, potenciales para el entorno gastronómico local, al registrar además 12 recetas típicas en las que se han utilizado. Es un estudio con enfoque cualitativo, que orientó la realización de 30 entrevistas, de ellas, 22 con visitas de observación en finca y 6 en zona urbana, instrumentos que permitieron adelantar el proceso de interpretación, análisis y ubicación de las especies artesanales, sistema de producción y sus principales usos en la cocina, convirtiéndose en un estudio básico para el rescate del patrimonio vegetal alimentario en el territorio del Sumapaz.

Como aporte importante se destaca la contribución para la construcción de una Línea base de especies ancestrales alimenticias de la zona, involucrando los modos sociales comprometidos en la selección, producción, cosecha y aprovechamiento de semillas comestibles, visibilizando una diversidad de especies vegetales utilizadas para la alimentación humana y animal en la zona, pero de las que poco se conoce o no se tiene nueva información que amplíe las posibilidades y potencialidades de uso en el territorio.

This work makes a first approach on the presence of ancestral seeds in the hands of small producers in the Sumapaz region, who by their own decision cultivate them for consumption, exchange, sell or ventures. 23 little known edible species of 47 observed, the potential for the local gastronomic environment, were located by registering 12 typical recipes in which they have been used. It is a study with a qualitative approach, which guided the conduct of 30 interviews, including 22 with observation visits on the farm and 6 in urban areas, instruments that allowed us to advance the process of interpretation, analysis, and location of artisanal species, a system of production and its main uses in the kitchen, becoming a basic study for the rescue of the alimentary vegetal patrimony in the territory of the Sumapaz.

As an important contribution, the contribution for the construction of a baseline of ancestral food species in the area is highlighted, involving the social modes involved in the selection, production, harvesting, and use of edible seeds, making visible a diversity of plant species used for food human and animal in the area, but of which little is known or there is no new information that expanded the possibilities and potential of use in the territory.



<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: AAAr113</b>
<b>PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO</b>	<b>VERSIÓN: 3</b>
<b>DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL</b>	<b>VIGENCIA: 2017-11-16</b>
	<b>PAGINA: 4 de 7</b>

### AUTORIZACION DE PUBLICACIÓN

Por medio del presente escrito autorizo (Autorizamos) a la Universidad de Cundinamarca para que, en desarrollo de la presente licencia de uso parcial, pueda ejercer sobre mí (nuestra) obra las atribuciones que se indican a continuación, teniendo en cuenta que, en cualquier caso, la finalidad perseguida será facilitar, difundir y promover el aprendizaje, la enseñanza y la investigación.

En consecuencia, las atribuciones de usos temporales y parciales que por virtud de la presente licencia se autoriza a la Universidad de Cundinamarca, a los usuarios de la Biblioteca de la Universidad; así como a los usuarios de las redes, bases de datos y demás sitios web con los que la Universidad tenga perfeccionado una alianza, son: Marque con una "X":

<b>AUTORIZO (AUTORIZAMOS)</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
1. La reproducción por cualquier formato conocido o por conocer.	x	
2. La comunicación pública por cualquier procedimiento o medio físico o electrónico, así como su puesta a disposición en Internet.	x	
3. La inclusión en bases de datos y en sitios web sean éstos onerosos o gratuitos, existiendo con ellos previa alianza perfeccionada con la Universidad de Cundinamarca para efectos de satisfacer los fines previstos. En este evento, tales sitios y sus usuarios tendrán las mismas facultades que las aquí concedidas con las mismas limitaciones y condiciones.	x	
4. La inclusión en el Repositorio Institucional.	x	

De acuerdo con la naturaleza del uso concedido, la presente licencia parcial se otorga a título gratuito por el máximo tiempo legal colombiano, con el propósito de que en dicho lapso mi (nuestra) obra sea explotada en las condiciones aquí estipuladas y para los fines indicados, respetando siempre la titularidad de los derechos patrimoniales y morales correspondientes, de acuerdo con los usos honrados, de manera proporcional y justificada a la finalidad perseguida, sin ánimo de lucro ni de comercialización.

Para el caso de las Tesis, Trabajo de Grado o Pasantía, de manera complementaria, garantizo(garantizamos) en mi(nuestra) calidad de estudiante(s) y por ende autor(es) exclusivo(s), que la Tesis, Trabajo de Grado o Pasantía en cuestión, es producto de mi(nuestra) plena autoría, de mi(nuestro) esfuerzo personal intelectual, como consecuencia de mi(nuestra) creación original particular y, por tanto, soy(somos) el(los) único(s) titular(es) de la misma. Además, aseguro (aseguramos) que no contiene citas, ni transcripciones de otras obras protegidas, por fuera de los límites



<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: AAAr113</b>
<b>PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO</b>	<b>VERSIÓN: 3</b>
<b>DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL</b>	<b>VIGENCIA: 2017-11-16</b>
	<b>PAGINA: 5 de 7</b>

autorizados por la ley, según los usos honrados, y en proporción a los fines previstos; ni tampoco contempla declaraciones difamatorias contra terceros; respetando el derecho a la imagen, intimidad, buen nombre y demás derechos constitucionales. Adicionalmente, manifiesto (manifestamos) que no se incluyeron expresiones contrarias al orden público ni a las buenas costumbres. En consecuencia, la responsabilidad directa en la elaboración, presentación, investigación y, en general, contenidos de la Tesis o Trabajo de Grado es de mí (nuestra) competencia exclusiva, eximiendo de toda responsabilidad a la Universidad de Cundinamarca por tales aspectos.

Sin perjuicio de los usos y atribuciones otorgadas en virtud de este documento, continuaré (continuaremos) conservando los correspondientes derechos patrimoniales 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 de los derechos patrimoniales derivados del régimen del Derecho de Autor.

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. En consecuencia, la Universidad de Cundinamarca está en la obligación de RESPETARLOS Y HACERLOS RESPETAR, para lo cual tomará las medidas correspondientes para garantizar su observancia.

**NOTA:** (Para Tesis, Trabajo de Grado o Pasantía):

**Información Confidencial:**

Esta Tesis, Trabajo de Grado o Pasantía, contiene información privilegiada, estratégica, secreta, confidencial y demás similar, o hace parte de la investigación que se adelanta y cuyos resultados finales no se han publicado.

**SI \_\_ NO \_x\_\_.**

En caso afirmativo expresamente indicaré (indicaremos), en carta adjunta tal situación con el fin de que se mantenga la restricción de acceso.

**LICENCIA DE PUBLICACIÓN**


Como titular(es) del derecho de autor, confiero(erimos) a la Universidad de Cundinamarca una licencia no exclusiva, limitada y gratuita sobre la obra que se integrará en el Repositorio Institucional, que se ajusta a las siguientes características:

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca  
Teléfono (091) 8281483 Línea Gratuita 018000976000  
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co  
NIT: 890.680.062-2



<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: AAAr113</b>
<b>PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO</b>	<b>VERSIÓN: 3</b>
<b>DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL</b>	<b>VIGENCIA: 2017-11-16</b>
	<b>PAGINA: 6 de 7</b>

- a) Estará vigente a partir de la fecha de inclusión en el repositorio, por un plazo de 5 años, que serán prorrogables indefinidamente por el tiempo que dure el derecho patrimonial del autor. El autor podrá dar por terminada la licencia solicitándolo a la Universidad por escrito. (Para el caso de los Recursos Educativos Digitales, la Licencia de Publicación será permanente).
- b) Autoriza a la Universidad de Cundinamarca a publicar la obra en formato y/o soporte digital, conociendo que, dado que se publica en Internet, por este hecho circula con un alcance mundial.
- c) Los titulares aceptan que la autorización se hace a título gratuito, por lo tanto, renuncian a recibir beneficio alguno por la publicación, distribución, comunicación pública y cualquier otro uso que se haga en los términos de la presente licencia y de la licencia de uso con que se publica.
- d) El(Los) Autor(es), garantizo(amos) que el documento en cuestión, es producto de mi(nuestra) plena autoría, de mi(nuestro) esfuerzo personal intelectual, como consecuencia de mi (nuestra) creación original particular y, por tanto, soy(somos) el(los) único(s) titular(es) de la misma. Además, aseguro(aseguramos) que no contiene citas, ni transcripciones de otras obras protegidas, por fuera de los límites autorizados por la ley, según los usos honrados, y en proporción a los fines previstos; ni tampoco contempla declaraciones difamatorias contra terceros; respetando el derecho a la imagen, intimidad, buen nombre y demás derechos constitucionales. Adicionalmente, manifiesto (manifestamos) que no se incluyeron expresiones contrarias al orden público ni a las buenas costumbres. En consecuencia, la responsabilidad directa en la elaboración, presentación, investigación y, en general, contenidos es de mí (nuestro) competencia exclusiva, eximiendo de toda responsabilidad a la Universidad de Cundinamarca por tales aspectos.
- e) En todo caso la Universidad de Cundinamarca se compromete a indicar siempre la autoría incluyendo el nombre del autor y la fecha de publicación.
- f) Los titulares autorizan a la Universidad para incluir la obra en los índices y buscadores que estimen necesarios para promover su difusión.
- g) Los titulares aceptan que la Universidad de Cundinamarca pueda convertir el documento a cualquier medio o formato para propósitos de preservación digital.
- h) Los titulares autorizan que la obra sea puesta a disposición del público en los términos autorizados en los literales anteriores bajo los límites definidos por la universidad en el “Manual del Repositorio Institucional AAAM003”
- i) Para el caso de los Recursos Educativos Digitales producidos por la Oficina de Educación Virtual, sus contenidos de publicación se rigen bajo la Licencia Creative Commons: Atribución- No comercial- Compartir Igual.

	<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: AAAR113</b>
	<b>PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO</b>	<b>VERSIÓN: 3</b>
	<b>DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL</b>	<b>VIGENCIA: 2017-11-16</b>
		<b>PAGINA: 7 de 7</b>



j) Para el caso de los Artículos Científicos y Revistas, sus contenidos se rigen bajo la Licencia Creative Commons Atribución- No comercial- Sin derivar.



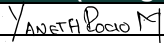
**Nota:**

Si el documento se basa en un trabajo que ha sido patrocinado o apoyado por una entidad, con excepción de Universidad de Cundinamarca, los autores garantizan que se ha cumplido con los derechos y obligaciones requeridos por el respectivo contrato o acuerdo.

La obra que se integrará en el Repositorio Institucional, está en el(los) siguiente(s) archivo(s).

Nombre completo del Archivo Incluida su Extensión (Ej. PerezJuan2017.pdf)	Tipo de documento (ej. Texto, imagen, video, etc.)
1. MolinaRocío2019.pdf	Texto
2.	
3.	
4.	

En constancia de lo anterior, Firmo (amos) el presente documento:

APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS	FIRMA (autógrafo)
Molina Samacá Yaneth Rocío	

Código Serie Documental (Ver Tabla de Retención Documental).

Patrimonio Vegetal Alimentario Ancestral:  
Construcción de una Línea Base en la Provincia del Sumapaz

Rocío Molina Samacá

Universidad de Cundinamarca  
Facultad de Ciencias Agropecuarias  
Departamento de Posgrados  
Maestría en Ciencias Ambientales  
Fusagasugá  
2019



Patrimonio Vegetal Alimentario Ancestral:  
Construcción de Línea Base en la Provincia del Sumapaz

Rocío Molina Samacá

Zootecnista

Trabajo de Grado como requisito parcial para optar por el título de la Maestría en Ciencias Ambientales de la Universidad de Cundinamarca

Marco Eduardo Pachón Suarez  
Magister en Ciencias Económicas  
Director de Trabajo de Grado

Universidad de Cundinamarca  
Facultad de Ciencias Agropecuarias  
Departamento de Posgrados  
Maestría en Ciencias Ambientales  
Fusagasugá  
2019

Nota de aceptación

---

---

---

---

---

---

Firma del Presidente del Jurado

---

Firma del Jurado

---

Firma del Jurado

## Dedicatoria

A Dios y a mi Ángel de la Guarda, que han guiado la culminación de este trabajo.

A la memoria de mis abuelos, Concepción Camargo y José Samacá,  
quienes, con su trabajo diario en la finca y el  
tiempo compartido fortalecieron una buena la familia.

A mi esposo Ángel Alberto y a mis hijos Fabián y Jair, que me permitieron  
compartir mi tiempo entre los estudios y la familia.

Fusagasugá, junio de 2019

## Agradecimientos:

A las personas que trabajan en la recuperación de semillas ancestrales, que participaron en este proyecto con sus valiosos aportes, mil gracias por su trabajo en beneficio del patrimonio alimentario de la Provincia del Sumapaz.

A las personas conocedoras de recetas tradicionales, que me compartieron una parte de historia de su vida a través de una receta.

A mi Director de Trabajo de Grado, Marco Eduardo Pachón, por su dedicación, esfuerzo y compromiso sincero en este proceso.

Al Profesor Antonio José López López, por su paciencia y sabiduría en el proceso de consolidación de este trabajo.

A la Universidad de Cundinamarca por la oportunidad de formación en la Maestría en Ciencias Ambientales, especialmente a Vilma Moreno Melo, Decana de la Facultad de Ciencias Agropecuarias.

A los compañeros de la Maestría, especialmente a Mónica Ramírez, Kimberly Rojas, Jennifer Niño, Javier Ortégón, Guillermo Méndez, Juan Carlos Tapias, Henry Mejía y John Mejía, por sus valiosos aportes y ayuda oportuna.

**Autorización de Publicación:**

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. En consecuencia, la Universidad de Cundinamarca está en la obligación de RESPETARLOS Y HACERLOS RESPETAR, para lo cual tomará las medidas correspondientes para garantizar su observancia.  
(Descripción, Autorización y Licencia del Repositorio Institucional. 2017)

## Tabla de contenidos

	Pág.
Glosario	10
Resumen	14
Abstrac	15
Introducción	16
Presentación	17
Capítulo I. Redescubriendo el patrimonio alimenticio ancestral	20
1. Desconocimiento sobre la presencia de semillas ancestrales	20
1.1. Trabajos de investigación frente a la pérdida de semillas ancestrales	22
1.2. Importancia del patrimonio vegetal alimentario	25
1.3. Objetivos de la investigación	26
Capítulo II. Desarrollo rural y sistemas de producción agrícolas familiares	27
2. Proceso económico-rural en las producciones agrícolas familiares	27
2.1. Regulación normativa de semillas en Colombia	29
2.2. Patrimonio vegetal ancestral alimentario, usos y potencialidades	30
2.2.1. Derecho a la libre circulación e intercambio del patrimonio biocultural alimentario	30
2.2.2. Patrimonio vegetal alimenticio desde la agricultura campesina, familiar y comunitaria	32
2.2.3. Lineamientos agronómicos en las especies ancestrales de interés alimenticio	33
2.2.4. Sistemas productivos ancestrales frente al cambio climático	35
2.2.5. Trabajo colectivo rural en la recuperación de especies artesanales	37
2.2.6. Mujer rural: guardianas de semillas ancestrales y recetas tradicionales	38
2.2.7. Fusión de expresiones culinarias en las cocinas ancestrales	40
2.2.8. Herencia ancestral alimenticia de la provincia del Sumapaz -Suma Paz	42
2.2.9. Especies vegetales ancestrales con utilidad real y potencial en la alimentación	43
Capítulo III. Reconstrucción de la ruta alimenticia ancestral	46
3. Guía para la conformación de la Línea base	46
3.1. Base filosófica en la interpretación del patrimonio alimentario	46
3.2. Diseño metodológico	48
3.2.1. Tipo de investigación	48
3.2.2. Método utilizado	48
3.2.3. Instrumentos y técnicas de investigación	50

3.2.4. Momentos de la investigación	55
3.3. Reconocimiento de la zona de estudio	58
Capítulo IV. Interés en especies vegetales ancestrales	61
4. Semillas comestibles locales, patrimonio agroalimentario	61
4.1. Descripción general de los participantes	62
4.2. Saberes en recursos locales, territorio del Sumapaz	64
Capítulo V. Formas de producción agrícola de las especies alimenticias	72
5. Prácticas de producción agrícolas sostenibles	72
5.1. Saberes agrícolas sostenibles	72
5.2. Limitantes en la práctica de reintegrar las semillas	79
Capítulo VI. Elaboraciones culinarias tradicionales	83
6. Cocinas tradicionales – gastronomía local	83
6.1. Descripción general de los entrevistados	84
6.2. Saberes culinarios – Herencia e identidad cultural	85
6.3. Ejemplos de emprendimiento rural	93
Capítulo VII. Patrimonio natural alimenticio regional	96
7. Reconocimiento de especies alimenticias presentes en la Provincia	96
7.1. Especies de interés del patrimonio vegetal alimenticio	97
7.2. Identificación general de cinco especies alimenticias	99
Conclusiones	109
Recomendaciones	111
Nuevos interrogantes de investigación	112
Bibliografía	113
Anexos	121

## Índice de tablas

Tabla 1. Principales normas que regulan las semillas en Colombia	29
Tabla 2. Número de entrevistas a participantes clave	61
Tabla 3. Registro de semillas compartida por los participantes en el trabajo de campo	66
Tabla 4. Patrimonio vegetal alimenticio ancestral: construcción de una Línea base en la provincia del Sumapaz	107

## Índice de figuras

Figura 1. Ruta para identificar los sujetos y actores sociales en la investigación	49
Figura 2. Muestra de maíces criollo	100
Figura 3. Muestra de algunas variedades encontradas de frijoles transitorios y todo el año	102
Figura 4. Habichuela azulada, grano verde, semillas y mata	103
Figura 5. Papa pepina, dos cosechas diferentes y tubérculos con brotes	104
Figura 6. Papa amazónica y preparación en plato	105

## Lista de anexos

Anexo 1. Formato guía - Poseedores de semillas nativas y criollas en la provincia del Sumapaz	121
Anexo 2. Formato guía - Registro recetas tradicionales	122
Anexo 3. Formato guía – Productores / emprendedores	123
Anexo 4. Asistencia a diferentes eventos en busca de contactos específicos	124
Anexo 5. Relación de recetas tradicionales compartidas por los participantes en la investigación	125
Anexo 6. Registro de las otras siete recetas desde la voz de las y los conocedores	126
Anexo 7. Lista de las especies registradas en las visitas de campo	128
Anexo 8. Identificación de emprendimientos rurales con semillas ancestrales	128
Anexo 6. Evidencias fotográficas	129



## Glosario

**Agricultura campesina, familiar y comunitaria:** Hace referencia al proceso, prácticas, técnicas y demás formas de trabajar los sistemas alternativos de producción, acciones realizadas especialmente por comunidades rurales o quienes viven allí, familias campesinas, resguardos indígenas, comunidades palenqueras, raizales, negras y afrodescendientes (Resolución 464 de 2017).

**Agroecología:** “Es una disciplina científica, un conjunto de prácticas y un movimiento social” (p.3), que estudia los agroecosistemas, los sistemas agroalimentarios sostenibles y otros factores que se interrelacionan con las comunidades locales y sus territorios (Resolución 464 de 2017).

**Autonomía(s) Alimentaria(s):** Es el derecho que tienen las personas, familias o comunidades a intervenir y participar en la elección de su proceso alimentario, formas de cultivar, de cosechar, de preparar, así como de comercializar sus propios productos alimentarios, acorde a sus tradiciones culturales, entorno natural, relaciones comunitarias presentes y futuras (Morales, 2010).

**Cocinas tradicionales:** Reflejan la “herencia e identidad cultural”, comprenden “los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos, reconocidas y transmitidas de generación en generación” (Meléndez y Cañez, 2009, párr. 6)

**Cultivos olvidados:** “suelen ser cultivos indígenas o tradicionales que prosperan en regiones específicas del mundo, se cultivan en zonas geográficas pequeñas”, requieren mayor tiempo, se consideran poco productivos, no se conoce su potencial, “o simplemente no se han investigado adecuadamente, nunca se incorporaron al mercado mundial y, por tanto, muchas personas desconocen su existencia, a veces incluso de productos de sus propias regiones” (FAO, 2019).

**Especies artesanales alimenticias o semillas artesanales alimenticias:** Denominación que reciben las semillas que se producen en las propias fincas para la siguiente cosecha, realizando técnicas

específicas en la cosecha, selección, secado y almacenamiento de las semillas, mejorando o manteniendo sus características reproductivas y productivas a través del tiempo (FAO, 2011).

**Medios de vida:** Son los recursos, habilidades y acciones que permiten cubrir necesidades básicas a las familias y comunidades que se benefician de ellos, según su finalidad, deben tener la capacidad de mantener sus características o recuperar sus activos de una manera temprana sin acabar la fuente de sus recursos (Robert Chamber y Gordon Conway, 1992; adaptado por la FAO, 2006).

**Modelo de desarrollo económico extractivo:** Expresa los lineamientos de crecimiento para aumentar la producción agropecuaria en el país, convirtiendo los medios naturales en recursos económicos y aceleran la capacidad de carga por área frente a la que la naturaleza puede generar, midiendo así el progreso de la región (Vandana Shiva en canal de noticias RT, 2013).

**Patrimonio cultural alimentario:** “La preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición - transmitidos de generación en generación- para elaborar un plato, a más del plato en sí” (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, p.3).

**Patrimonio cultural inmaterial:** Incluye “tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional” (UNESCO, 2011, párr. 1).

**Revolución verde:** “Tiene su fundamento en la capacidad tecnológica, basada en principios científicos, para modificar el medio ambiente de manera que se creen condiciones para la agricultura y la ganadería más idóneas que las que ofrece la propia naturaleza” (párr.14) y se caracteriza por la alta utilización de insumos externos para aumentar la producción (FAO, 1996).

**Saberes ancestrales:** “Es el conjunto de conocimientos y valores, que han sido transmitidos de generación en generación, dentro de un sistema de educación endógena y cuyo papel dentro de la

sociedad ha sido el de colaborar al desarrollo de los individuos, a través de la enseñanza de las experiencias de sus antecesores” (FAO-Bolivia, 2013, p.1).

**Semilla:** “es la fuente de la vida, es el impulso de la propia vida de expresarse, de renovarse, multiplicar, para evolucionar a perpetuidad libremente. La libertad de semillas es la base de la libertad de los alimentos”, al reconocer que es “el primer eslabón en la cadena alimentaria” (Vandana Shiva, 2012, citado por la Red de Semillas Libres de Colombia, 2015, p. 9).

**Semillas ancestrales:** “Son variedades de semillas que han sido creadas o criadas mediante prácticas ancestrales de selección genética”. Se pueden cosechar, seleccionar, guardar y volverlas a sembrar en “el campo, en contacto con el ambiente, fauna, flora, y respondiendo a las personas con las que convivieron. Son de dos tipos: nativas y criollas” (Chacón y García, 2016, p. 50).

**Semillas criollas:** “Son semillas que sin ser originarias de un lugar han sido adoptadas y adaptadas a sus condiciones ambientales y culturales” (Chacón y García, 2016 en Guía metodológica, p. 50).

**Semillas nativas:** Son aquellas domesticadas a partir de semillas silvestres cultivadas por los antepasados hace miles de años, y que se conservan de generación en generación como patrimonio familiar y local. Existen muchas variedades diferentes y están bien preparadas para enfrentar los cambios del clima debido a su variabilidad y amplia base genética (Chacón y García, 2016, p. 50).

**Semillas del agricultor:** “Es todo material reproductivo vegetal, sexual o asexual, que mantiene su capacidad de reproducción, que ha sido domesticado, conservado y cuidado por las comunidades locales y étnicas, en sus condiciones ambientales y socio-culturales específicas... sin que sea objeto de control y certificación por parte del estado” (Resolución 464 de 2017, Art. 3, p.5).

**Semillas alimenticias ancestrales:** Hace referencia a las semillas ancestrales -semillas nativas y criollas-, semillas artesanales y semillas del agricultor, que directamente son utilizadas en la alimentación humana y animal, en diferentes formas y combinaciones, aportando a una sana y

nutritiva alimentación, que provienen de cultivos bajo técnicas de agricultura ecológica, existiendo una conexión histórica con el territorio, el entorno ambiental, el poseedor y el consumidor.

**Seguridad alimentaria y nutricional:** “es la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa” (Conpes Social 113 de 2008, p.3).

**Soberanía Alimentaria:** “derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos que garanticen el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción, respetando sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos, pesqueros e indígenas de producción agropecuaria, de comercialización y de gestión de los espacios rurales” (FAO, 2017).

**Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM):** “son sistemas vivos y evolutivos de comunidades humanas en una estrecha relación con sus paisajes territoriales, culturales o agrícolas o su ambiente biofísico o social más amplio” (p.41), se seleccionan según su importancia alimentaria para los pueblos, cuidado del entorno natural y recursos, “el conocimiento autóctono y la inventiva en el manejo de los sistemas” (Koohafkan y Altieri 2011, p.2).

**Sistemas agrícolas familiares:** Hace referencia a la combinación de diferentes dimensiones ambientales, organizacionales, económicas y personales, integradas a la producción agrícola y aplicadas a través de tecnologías y técnicas de trabajo, que buscan siempre mejorar la producción, las cuales pueden ser aprendidas, compartidas o creadas por las familias productoras.

**Tecnología andina:** Se habla de “una triple interacción entre la dimensión de la naturaleza (los recursos naturales), las formas de organización social para aprovechar de ellos (sistemas familiares, multifamiliares o institucionales), y los sistemas ideológicos que organizan almacenan y transmiten información”, reconociendo a los seres humanos, saberes, energías y materiales como los cuatro elementos de la tecnología (Camino, 1981, p. 165).

## Resumen

Este trabajo hace un primer acercamiento sobre la presencia de semillas ancestrales en manos de pequeños productores en la región del Sumapaz, quienes por decisión propia las cultivan para su consumo, intercambio, venta o emprendimientos. Se localizaron 23 especies comestibles poco conocidas de 47 observadas, potenciales para el entorno gastronómico local, al registrar además 12 recetas típicas en las que se han utilizado. Es un estudio con enfoque cualitativo, que orientó la realización de 30 entrevistas, de ellas, 22 con visitas de observación en finca y 6 en zona urbana, instrumentos que permitieron adelantar el proceso de interpretación, análisis y ubicación de las especies artesanales, sistema de producción y sus principales usos en la cocina, convirtiéndose en un estudio básico para el rescate del patrimonio vegetal alimentario en el territorio del Sumapaz.

Como aporte importante se destaca la contribución para la construcción de una Línea base de especies ancestrales alimenticias de la zona, involucrando los modos sociales comprometidos en la selección, producción, cosecha y aprovechamiento de semillas comestibles, visibilizando una diversidad de especies vegetales utilizadas para la alimentación humana y animal en la zona, pero de las que poco se conoce o no se tiene nueva información que amplié las posibilidades y potencialidades de uso en el territorio.

**Palabras clave:** patrimonio vegetal alimentario, poseedores de semillas, recetas tradicionales, semillas ancestrales, soberanía alimentaria.

## Abstract

This work makes a first approach on the presence of ancestral seeds in the hands of small producers in the Sumapaz region, who by their own decision cultivate them for consumption, exchange, sell or ventures. 23 little known edible species of 47 observed, the potential for the local gastronomic environment, were located by registering 12 typical recipes in which they have been used. It is a study with a qualitative approach, which guided the conduct of 30 interviews, including 22 with observation visits on the farm and 6 in urban areas, instruments that allowed us to advance the process of interpretation, analysis, and location of artisanal species, a system of production and its main uses in the kitchen, becoming a basic study for the rescue of the alimentary vegetal patrimony in the territory of the Sumapaz.

As an important contribution, the contribution for the construction of a baseline of ancestral food species in the area is highlighted, involving the social modes involved in the selection, production, harvesting, and use of edible seeds, making visible a diversity of plant species used for food human and animal in the area, but of which little is known or there is no new information that expanded the possibilities and potential of use in the territory.

**Keywords:** food plant patrimony, owners of seeds, traditional recipes, ancestral seeds, food sovereignty.

## Introducción

En Colombia, actualmente existe un creciente interés por las semillas ancestrales, especialmente por grupos productores, organizaciones y entidades, que tienen entre sus objetivos fortalecer a las comunidades agricultoras en la defensa de sus territorios, la protección de la agrobiodiversidad, la autonomía, la soberanía alimentaria y los sistemas alternativos de producción unido a sus conocimientos tradicionales, aspectos que son necesarios fortalecer en la Provincia del Sumapaz (Colciencias, 2017; Arias, 2016; Chacón y García, 2016).

Esto al observa mayor dependencia por las semillas comerciales, perdiéndose poco a poco las propias, por esta razón se buscan y localizan algunas especies vegetales alimenticias que poseen pequeños productores familiares, sus prácticas agronómicas y principales formas de consumo.

Estudio que se apoya en los fundamentos de la Teoría de la Democracia de la Tierra, propuesta por la líder Vandana Shiva (1999), que promueve la defensa, protección y uso de semillas nativas y criollas; los sistemas de producción basados en la agricultura ecología y el fortalecimiento de un comercio justo entre los productores agrícolas familiares y los consumidores finales; temáticas compartidas también por la Corporación Grupo Semillas, la Red de Semillas Libres de Colombia y la Red Nacional de Agricultura Familiar -RENAF-.

Este trabajo pertenece al área de énfasis en Producción Agropecuaria Sostenible de la Universidad de Cundinamarca y para su elaboración se realizaron 15 entrevistas a poseedores de semillas; 12 a conocedores de recetas tradicionales y 3 a ideas de emprendimiento.

Los resultados encontrados reconocen la presencia de semillas ancestrales especialmente en las zonas veredales de la Provincia, identificando cuatro destinos principales para la cosecha: resiembra, autoconsumo, intercambio y venta, esta última, en la finca, mercados campesinos, mercados orgánicos, tiendas ecológicas y ferias. Las prácticas agronómicas se orientan más hacia

la agroecología y entre los mayores usos culinarios de estas especies es en preparaciones como sopas, principios, tortas, amasijos y bebidas.

## **Presentación**

Cada vez más aumenta el interés por reconocer los saberes ancestrales agrícolas como una alternativa viable a nivel mundial para enfrentar las diferentes problemáticas socio-ambientales existentes en las zonas veredales; saberes tradicionales que aún se practican y hacen parte del Patrimonio cultural inmaterial del país; transmitidos entre generaciones por comunidades locales, permitiendo mantener su identidad cultural, economía rural, autonomía y soberanía alimentaria.

El reconocer estos sistemas productivos agroalimentarios fortalece el trabajo de diferentes organizaciones de la sociedad civil por recuperar, salvaguardar y enseñar estos modelos alternativos de prácticas ancestrales; los cuales se han visto afectados por diversos factores productivos más el cambio acelerado de hábitos alimenticios en la población colombiana, conductas ajenas, adquiridas en parte por las políticas económicas que impone el mercado mundial de alimentos. Situación que conlleva a la pérdida masiva de semillas ancestrales y lo relacionado con su producción, usos, consumo y beneficios potenciales por sus componentes (metabolitos), dada sus condiciones de adaptabilidad, siendo más resistentes por su capacidad de resiliencia a los efectos producidos por la variabilidad y el cambio climático.

Como iniciativa global para la recuperación del patrimonio agrícola familiar y comunitario, la FAO desde el 2002, promueve el Programa para la conservación y manejo adaptativo de los Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM), que destaca la importancia de la agricultura familiar en las diferentes comunidades campesinas y étnicas, desde un desarrollo rural equitativo, sostenible y permanente, estableciendo alternativas presentes y futuras para enfrentar la



inseguridad alimentaria desde diferentes campos de acción (FAO, 2002). Tarea que se une a los Objetivos de Desarrollo Sostenible –ODS- suscritos en la Agenda 2030 por la Organización de las Naciones Unidas –ONU- en 2015.

A nivel nacional, se viene adelantando tareas de participación socio-política para garantizar el reconocimiento de la diversidad de semillas ancestrales alimenticias, los sistemas de producción agroecológicos y el derecho de las poblaciones rurales a proteger sus medios de vida; requerimiento básico contenido en la Reforma Rural Integral de los Acuerdos de Paz (2016), acción que se debe fortalecer en el departamento de Cundinamarca y por ende en la Provincia del Sumapaz.

A continuación, se presenta la estructura del Informe Final correspondiente al proyecto de investigación ejecutado, organizado en siete capítulos que facilita la identificación del proceso adelantado, sus respectivos resultados y aportes en la construcción de nuevo conocimiento.

Inicialmente, el Capítulo I, titulado: Redescubriendo el patrimonio alimenticio ancestral, incluye el problema de investigación; estudios frente a la pérdida de especies vegetales y/o semillas alimenticias y a la vez acciones para su recuperación; importancia del trabajo en la región al visibilizar su herencia alimenticia y se termina con la descripción de los objetivos de investigación, integrando de manera general aspectos sociales, políticos, culturales y ambientales.

Seguido, el Capítulo II, denominado: Desarrollo rural y sistemas de producción agrícolas familiares, presenta reflexiones del proceso económico-rural en los sistemas productivos desde tres teorías de desarrollo rural, vigentes en las producciones agrícolas familiares y comunitarias en el Sumapaz, al observar una mezcla de métodos y técnicas en el manejo de los cultivos, prácticas heredadas de la integración de la teoría de la modernización, el paradigma de la revolución verde y los conocimientos de herencia indígena-campesina. Luego, se exponen las normas de semillas en Colombia para finalizar con el tema de Patrimonio alimentario ancestral, usos y potencialidades orientado desde la Teoría de la Democracia de la Tierra, realizada a través de una red temática.

A continuación, el Capítulo III: Reconstrucción de la ruta alimenticia ancestral, el cual describe el paso a paso estructurado y ajustado según las características y circunstancias presentadas en el área de trabajo. Contiene el contexto epistemológico que sustenta la investigación; el diseño metodológico recorrido; las técnicas e instrumentos empleados en la recopilación de información y análisis de la misma, y termina con una descripción de la zona de estudio.

En los capítulos siguientes del Informe Final, se describen los resultantes de la investigación, el Capítulo IV: Interés en especies vegetales ancestrales, registra las principales especies vegetales ancestrales encontradas en manos de pequeños productores, iniciando con una descripción general de los actores que hacen posible la presencia de estas especies alimenticias en el territorio regional.

Luego, en el Capítulo V, inscrito como: Formas de producción agrícola de las especies alimenticias, expone las principales prácticas agronómicas que utilizan actualmente los poseedores de las semillas artesanales en su recuperación y manejo, y a la vez, se registra información relevante sobre sus procesos de investigación e innovación rural, acciones que aportan directamente al bienestar ambiental de las zonas intervenidas como a las mismas familias productoras.

El tema: Elaboraciones culinarias tradicionales -desarrollado en el Capítulo VI, en el cual se hace una descripción general de los actores participantes más el relato de cinco recetas que incluyen como mínimo un ingrediente ancestral entre sus componentes principales, ejercicio que acude a la memoria ancestral unida a sus historias de vida al compartir sus principales formas de preparación y consumo.

Para terminar, el Capítulo VII: Patrimonio natural alimenticio regional, registra las especies vegetales, cuya semilla es cosechada, seleccionada y guardada en la propia finca para la siguiente cosecha, resaltando el trabajo que realizan los productores familiares en el proceso de recuperación y/o reintegro de semillas ancestrales olvidadas o poco comunes en la zona. Al finalizar, se presentan las conclusiones propias del estudio, sus respectivas recomendaciones y nuevos interrogantes, que pueden generar próximas investigaciones.

## **Capítulo I. Redescubriendo el patrimonio alimentario ancestral**

El presente capítulo expone de forma general el problema de investigación que relaciona diferentes aspectos sociales, políticos, culturales y económicos que tienen conexión directa con el desconocimiento del patrimonio vegetal alimenticio ancestral existente en la provincia del Sumapaz, exponiendo algunos de los elementos que han llevado a la pérdida progresiva de este recurso agrobiodiverso y se resaltan acciones que se han practicado en otros escenarios para su recuperación. Igualmente contiene algunas investigaciones adelantadas en el ámbito internacional y nacional que contribuyen a la solución de problemas similares, argumentando la importancia de su ejecución y se describen los objetivos perseguidos en este trabajo de grado.

### **1. Desconocimiento sobre la presencia de semillas ancestrales**

Con la expansión progresiva de prácticas agrícolas convencionales por, patronos, empresarios, entidades del gobierno, organizaciones internacionales y casas comerciales de maquinaria e insumos, se reemplaza paulatinamente en las fincas de agricultores rurales las prácticas de herencia indígena-campesina, al participar en la modernización de sus parcelas, adquiriendo paquetes tecnológicos para sus cultivos, de esta forma, a las zonas rurales del país llega la revolución verde, entre ellas, la región del Sumapaz, de reconocida vocación agrícola (Key, 2006; Lutz y Riella, 2006).

Esta nueva situación va uniformando las parcelas y facilitando el abandono o la dejación de variedades propias, a las que consideran de menor calidad, baja producción y de mayores exigencias en cuanto a tiempo de trabajo, perdiendo la complejidad de sabores, texturas y colores en las huertas, lo que se traduce en menor oferta de especies alimenticias frescas en las cocinas campesinas del Sumapaz<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> En este Informe Final de Investigación el término Sumapaz o región del Sumapaz, hace referencia a la Provincia del Sumapaz en el departamento de Cundinamarca, Colombia.

Otro aspecto que influye en esta problemática, es la inclusión masiva de nuevos productos alimenticios procesados e importados, con amplia divulgación y comercialización en medios masivos de comunicación, tiendas de cadenas y modas culinarias, que aceleran los cambios de hábitos alimenticios en la población urbana y rural hacia la homogenización de las dietas. En efecto, al impulsar productos precocidos de fácil preparación y con menor tiempo de cocción, más el limitado consumo de productos locales y el abandono de recetas tradicionales, hace posible la pérdida de saberes culinarios, al existir una estrecha relación entre la diversidad biológica local con la preparación de alimentos en las cocinas rurales (Ministerio de Cultura, 2012).

Actualmente, la oferta por parte de las tiendas agropecuarias, empresas agrícolas y viveros de la zona en semillas alimenticias comerciales (originadas de semillas ancestrales) provienen más de transnacionales que producen altos volúmenes en sus laboratorios, protegidas con derechos de propiedad intelectual a través de patentes y títulos de obtentor<sup>2</sup> para su exclusiva producción, controlando así el mercado y consumo local (Vandana Shiva, 2017).

Estas acciones crean una fuerte dependencia de los agricultores a este sistema agrícola, frente al modelo de libre circulación de las semillas derivadas de la agricultura familiar, rural y urbana, facilitado, además, por la existencia de normas legales que limitan el uso de semillas ancestrales, como las expedidas por el Convenio Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales (Convenio UPOV) o la Resolución 3168 de 2015, ajustadas y aplicadas por el Instituto Colombiano Agropecuario –ICA (ahora Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria - AGROSAVIA), que prohíben, restringen o sancionan prácticas culturales colectivas de intercambio, venta, préstamo o reserva de semillas propias, al no pertenecer al grupo de semillas certificadas y registradas a nivel nacional (Grupo Semillas, 2015).

---

<sup>2</sup>La Decisión 345 de 1993, brinda las pautas para otorgar protección a los derechos de los obtentores de nuevas variedades vegetales por medio de un certificado que otorga “Título de Obtentor”, que tiene validez entre 15 a 25 años dependiendo del tipo de registro que solicite para la variedad vegetal mejorada; en este sentido, el Obtentor es “la persona que haya creado o descubierto y puesto a punto una variedad” (Artículo 1, Convenio UPOV 91).

Adicionalmente, los cambios en los medios de vida de los pobladores rurales por el acelerado proceso de urbanismo, afecta las franjas productivas y naturales cercanas, limitando el acceso y disponibilidad de alimentos frescos, que ofrecen los agricultores familiares, aledaños a las zonas urbanas y suburbanas de los centros poblados al intervenir estas áreas (Peña, 2011).

De tal forma que en la región del Sumapaz no se localiza un registro consolidado de semillas alimenticias ancestrales ni de sus poseedores o cuidadores, y menos un diagnóstico para reconocerlas y saber el estado de su presencia en la zona. Es escasa la información consignada en Colegios, Universidades, Alcaldías y de otras entidades del estado con presencia en la zona, por esto se busca saber ¿qué especies vegetales alimenticias ancestrales del patrimonio cultural alimentario, están presentes en la Provincia del Sumapaz? así como también conocer ¿cómo son cultivadas? y ¿cuáles sus principales formas de consumo?.

### **1.1. Trabajos de investigación frente a la pérdida de semillas ancestrales**

El rescate de los platos tradicionales que hacen parte del patrimonio alimentario, tarea que ejerce el Ministerio de Cultura y sus secretarías locales, se constituye en otra forma de recuperar las semillas nativas y criollas. Es el reconocimiento de la existencia de personas con diferentes roles y de orígenes distintos que viven en la zona, que tienen y comparten esos saberes, y que necesitan ser registrados, innovados y promovidos en el Sumapaz. Lamentablemente estas acciones, al no llegar a todas las zonas veredales, limitan la recuperación de recetas, ingredientes, utensilios, métodos de conservación y técnicas de preparación artesanales.

Actualmente se adelantan estudios sobre la eficiencia de las tecnologías ancestrales y su vigencia frente al cambio climático. Ellos revisan los sistemas productivos precolombinos desarrollados por las comunidades indígenas que habitaban el territorio andino-amazónico y chaqueña, hoy territorio de Ecuador, Perú, Bolivia, Colombia, Chile y una parte de Argentina;

registrando, además, sus semillas, métodos de siembra, herramientas, técnicas de riego, drenajes, unido a experiencias, saberes, rituales y visión del mundo (Chilon, 2009).

Igualmente, se amplían estudios relacionados con el uso y consumo de plantas medicinales y alimenticias artesanales<sup>3</sup> en las comunidades rurales, afirmando la existencia de conexiones socioculturales, que en algunos casos su consumo se asocia con situación de pobreza. Respecto al aprendizaje de los pobladores para identificar varias especies, se analiza, el tiempo de residencia en la zona, género, edad y el interés propio de aprender, entendido como lecturas, consultas, cursos y el compartir de saberes ancestrales por tradición oral (Arias et al. 2007).

De otra parte, diferentes universidades, entidades y organizaciones sociales vienen adelantando estudios en especies silvestres consumidas por pequeños grupos poblacionales, que pueden entrar al mercado local en la línea de productos promisorios, sin desconocer los conocimientos de quienes las han cuidado, entrelazando las prácticas alimentarias con procesos tecnificados, fortaleciendo la soberanía y salud alimentaria, las prácticas agronómicas de base agroecológicas y la economía familiar y comunitaria (Colciencias, 2017).

También, sobresalen proyectos orientados a la recuperación y conservación de los saberes alimenticios campesinos que permiten la reorganización colectiva de familias rurales en nuevos entornos, uniendo los saberes locales y las prácticas alimentarias, participando así de su propio proceso de reparación territorial (Arias B.E., 2016). Igualmente existen iniciativas en temas de alimentación ancestral en zonas rurales, analizando los efectos culturales y ambientales que trae el cambio de siembra de especies agrodiversas propias, esto por exigencias del mercado, a semillas comerciales de mayor difusión, que a mediano plazo terminan por desplazar la huerta casera y aceptando los alimentos de la canasta familiar que ofrecen los programas de gobierno, modificando así progresivamente sus hábitos alimenticios (Álvarez, Rosas y Del Castillo, 2013).

---

<sup>3</sup> En el texto se reconocen como sinónimos los términos: especies y/o plantas ancestrales, semillas y/o plantas nativas y criollas, semillas y/o plantas artesanales, según denominación (Grupo Semillas, Campaña de semillas, Vandana Shiva y la FAO, 2018).

La protección de los saberes ancestrales es un tema relevante y de obligación en el desarrollo de políticas públicas. En este sentido, la investigación de Arenas, Sánchez-Lozano, Garzón y Abril Ruiz (2016), analiza ejemplos de afectación de esos derechos frente a las normas vigentes en Colombia. Los conocimientos etnobotánicos de las minorías étnicas (81 grupos) son los saberes más extraídos por particulares nacionales y extranjeros para actividades comerciales, unido a la pérdida por derechos de obtentor o patentes, sin retribuir nada a sus custodios, encontrando 14 normas sobre propiedad intelectual: denominación de origen 3, diseños industriales 1, patentes y modelos de utilidad 2, derechos de autor 5, marcas -colectivas y de certificación- 3, (Arenas et al., 2016).

Y como ejemplo de trabajo de investigación desde las comunidades, la Campaña Semillas de Identidad de la Red de Custodios y Guardianes de Semillas vienen realizando inventarios a nivel nacional de diferentes especies ancestrales con apoyo de otras 50 organizaciones, es así como han identificado 400 especies de maíz nativo y naturalizado; de ellas, más del 60% se hallan escasas o desaparecidas, sumando a la pérdida del 75% de especies nativas cultivadas a nivel mundial (Chacón y García, 2016; Vandana Shiva, 2000, 2017).

Como es evidente, se observa gran preocupación por distintos autores frente a la problemática asociada con el reconocimiento y evaluación de la ancestralidad como factor importante para el desarrollo de las comunidades, dejando ver la necesidad de realizar estudios que permitan avanzar en el uso potencial de recursos vegetales como soporte para nuevos desarrollos en aspectos tales como la autonomía y soberanía alimentaria. De esta forma, se enuncian algunas evidencias de problemas relacionados con el tema de estudio tratado, considerando en la lectura posibles soluciones a la problemática expuesta, expresadas a través de estas investigaciones, desarrolladas en diferentes contextos, demostrando aportes en la orientación metodológica del presente estudio.

## **1.2. Importancia del patrimonio vegetal alimentario**

Es de interés nacional ampliar la búsqueda en campo de las especies ancestrales o artesanales utilizadas o potencialmente utilizables en la alimentación, con ventajas agrícolas, climáticas y vinculadas culturalmente con las familias o grupos que las siembran y comparten. Actualmente, en el país se cultivan 769 especies de uso alimenticio de las cuales 400 son plantas nativas, distribuidas en las distintas zonas ecosistémicas, incluida la región del Sumapaz, con potencialidades y oportunidades diversas en cuanto a compuestos orgánicos (Instituto Humboldt, 2016).

Los Planes de Desarrollo, incluyen políticas de desarrollo sostenible, mercados verdes e innovaciones tecnológicas para fortalecer el biocomercio en el país y el exterior, pero poco contemplan el reconocimiento, salvaguardia, multiplicación y trabajo con especies alimenticias ancestrales, por medios de prácticas agrícolas tradicionales y orgánicas, las cuales también aportan a la sostenibilidad ambiental, soberanía y autonomía alimentaria, y al emprendimiento rural-campesino (González, 2015).

Por lo anterior, esta investigación visibiliza una parte del patrimonio agrobiodiverso ancestral que está presente en la Provincia del Sumapaz, del cual se desconocen aspectos fundamentales como: especies vegetales presentes en la zona, ubicación, sistemas de producción, formas de consumo, que obligan a sistematizar información que aporte en la construcción de una Línea base, que permita emprender acciones para generar y apropiar conocimiento y a la vez recuperar y salvaguardar este patrimonio biocultural.

Para lograr la construcción de esta línea base, que busca y localiza especies vegetales de uso o potencial alimenticio, se parte de la interpretación del significado que los pequeños agricultores familiares rurales le dan a las semillas nativas y criollas ancestrales, siendo reconocidas como aquellas especies de plantas y semillas que eran compartidas, cultivadas, escogidas y guardadas en



la misma finca para la siguiente cosecha, utilizadas en la cocina para preparar la comida que consumían los abuelos, que son propias de la región o traídas aquí a la provincia del Sumapaz. Concepto base que además de reconocer la presencia de semillas ancestrales, identifica a sus cuidadores, sus formas de cultivar, sus formas de preparación y la interacción con otros actores que también las cultivan, venden o intercambian, resaltando especialmente el esfuerzo que hacen estos productores rurales por conseguir y reproducir las especies alimenticias en campo.

### **1.3. Objetivos de la investigación**

Conociendo la problemática que motiva este estudio, se plantea como objetivo general reconocer las especies de semillas alimenticias ancestrales, las formas de producción y de consumo, información que permita la construcción de una Línea base para la provincia del Sumapaz.

Para ello, se plantean los siguientes objetivos específicos: 1) Identificar especies de semillas nativas y criollas de uso alimenticio presentes en la región, junto con los poseedores y/o cuidadores; 2) Describir las principales formas de producción agrícola en que se sustentan y que hacen posible el retorno al territorio; 3) Registrar las formas básicas de consumo, buscando recetas tradicionales que se preparen en la zona o aquellas que estén en proceso de abandono al dejar de utilizarlas o de enseñarlas, información que permite visualizar futuras investigaciones, desarrollo de proyectos sostenibles y trabajos de colaboración que promuevan la recuperación, usos, consumo y salvaguarda de estas especies en el territorio.

## **Capítulo II. Desarrollo rural y sistemas de producción agrícola familiar**

El presente capítulo, en la primera parte, presenta algunas reflexiones como resultado del análisis de tres teorías del desarrollo rural, reconocidas en las producciones agrícolas familiares y organizaciones campesinas de la provincia del Sumapaz, al desarrollar una combinación de métodos y técnicas en las labores de campo para los cultivos y la comercialización. A continuación, se citan las principales normas que rigen el manejo, comercialización e investigación de las semillas, incluidas las nativas y naturalizadas en Colombia, para finalizar con un acercamiento a temáticas relacionadas con el redescubrimiento de las semillas ancestrales.

### **2. Proceso económico-rural en las producciones agrícolas familiares**

A pesar de conocerse los efectos negativos que deja el modelo de desarrollo económico hegemónico en los sistemas agrícolas familiares, en la salud humana y en los aspectos ambientales, sigue vigente desde la promoción de políticas gubernamentales, que permean los programas de desarrollo rural para las pequeñas y medianas familias campesinas del Sumapaz y los convierten en beneficiarios de insumos agrícolas exógenos, como por ejemplo, paquetes de semillas comerciales en programas de seguridad alimentaria para las huertas caseras, que en ocasiones van acompañadas de insumos tipo fertilizantes químicos e insecticidas comerciales, incentivando sus usos en los cultivos, evidenciando de esta forma, prácticas de agricultura convencional a pequeña escala, pero que pueden implicar una mayor cobertura, al estar inmersas en alto porcentaje de réplica en distintas unidades agrícolas familiar (UAF)<sup>4</sup>.

---

<sup>4</sup> La Ley 160 de 1994, la define “como la empresa básica de producción agrícola, pecuaria, acuícola o forestal cuya extensión conforme a las condiciones agroecológicas de la zona y con tecnología adecuada permite a la familia remunerar su trabajo y disponer de un excedente capitalizable que coadyuve a la formación de su patrimonio” Art. 38, inciso segundo.

Como consecuencia de lo anterior, surgen acciones aprendidas de la integración de la teoría de la Modernización y el paradigma de la Revolución Verde (Kay, 2001; Ceccon, 2008; Vandana, 2000), que promueven la maximización de las utilidades a través del uso intensivo de los recursos naturales, ocultando las pérdidas y altos costos a largo plazo, generando una tendencia acumulativa negativa con consecuencias en la salud humana y ambiental. En este panorama, en relación con la inversión, no es posible encontrar escenarios de equilibrio económico, pues los costos en la salud humana- ambiental no se rigen por la ortodoxia económica del modelo de desarrollo establecido bajo los paradigmas de la modernización y la revolución verde.

Además, se suman otros efectos sociales conexos a este sistema económico y más para las familias campesinas, afectando las condiciones y medios de vida, existiendo situación de pobreza (multidimensional) expresada en inseguridad alimentaria, restricciones de acceso a servicios, trabajo, vivienda, medicamentos y mercados de productos básicos, al ser parte del 36.6 % de los hogares rurales del país que viven esta situación (DANE, 2018, p.28).

Esta situación contradice las bases de la Teoría de la Democracia de la Tierra, que enfrenta el monopolio de los mercados, privatización de las “semillas de vida” y el endeudamiento del ambiente y la salud de las generaciones presentes y futuras. La teoría promueve estrategias de recuperación de semillas nativas con prácticas de agricultura ecológica e intercambio en un comercio justo, acciones que buscan contribuir a mejorar las condiciones de vida e ingresos de las familias rurales (Vandana Shiva, 1999; 2017).

Esta teoría defiende prácticas de producción indígena-campesinas por los beneficios visibles que ofrece, escenario que se ve reflejado en los pequeños productores orgánicos, que además de trabajar con semillas ancestrales, practican técnicas combinadas de agricultura sostenible, los excedentes son vendidos en las fincas a vecinos, en mercados orgánicos, en mercados campesinos y tiendas locales de algunos municipios y ciudades cercanas, sitios ya reconocidos por compradores que crean relaciones de confianza en doble vía (FAO, 2018).

## 2.1. Regulación normativa de semillas en Colombia

Existen normas que regulan la producción, comercio y certificación de semillas en Colombia (Tabla 1), las cuales han generado conflictos de intereses entre los defensores de las semillas híbridas y transgénicas frente a los defensores de las semillas ancestrales, situación que limita el compartir de saberes y semillas por quienes las tienen y cultivan en la zona, perdiéndose la oportunidad de registrar un mayor número de especies alimenticias ancestrales a la línea base.

**Tabla 1.**  
*Principales normas que regulan las semillas en Colombia*

<b>Disposiciones legales que rigen actualmente las semillas en Colombia</b>	
<b>Decisión 345 de 1993</b>	De la Comisión del Acuerdo de Cartagena para todas las especies botánicas que no presenten ninguna amenaza para la salud humana, animal o vegetal (Art. 2). Formula lineamientos para otorgar certificación a los derechos de los obtentores de nuevas variedades, que tendrá validez entre 15 a 25 años según registro.
<b>Convenio UVOP 78</b>	Norma que corresponde a <i>La Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales (UPOV)</i> de 1961(en Colombia-Ley 243 de 1995) por el Convenio de la UPOV. Apoya programas de fitomejoramiento en semillas comerciales otorgando derechos de propiedad intelectual- Decisión 345 del 93 (UPOV, 2011) a los investigadores y casas comerciales, reconoce los derechos de los agricultores, como los expresa la FAO en el Tratado Internacional sobre los recursos filogenéticos para la alimentación y la agricultura –TIRFAA- de 2009.
<b>Convenio UVOP 91</b>	Otorga patentes a semillas que no estén registradas o que sean solicitadas por otro país firmante, no reconoce los <i>derechos de los agricultores</i> de la FAO. Establece, las bases jurídicas, administrativas, comerciales y técnicas para la protección de una nueva variedad vegetal y los beneficios para los obtentores. Ratificado por el Congreso de la República (Ley 1518 de 2012), pero declarado <i>inexequible</i> por la Corte Constitucional (Sentencia C-1051/12) al no consultar a las comunidades (Grupo Semillas (s/f), párr.15 y 16).
<b>Ley 1032 de 2006</b>	Por la cual, se modifican algunos artículos del Código Penal Colombiano (Ley 599 de 2000), entre ellos, el Artículo 306, relacionado con los derechos de obtentores vegetales, al tener que corregir las interpretaciones al “concepto de <i>variedad vegetal, protegida legalmente o similarmente confundibles con uno protegido legalmente</i> ”, al considerarse “violatoria de los derechos colectivos que tienen los pueblos y comunidades sobre sus semillas criollas y su soberanía alimentaria, puesto que permite, a través de este ambiguo y difuso concepto, que las empresas semilleros se apoderen de las semillas criollas” (Red de semillas libres Colombia, 2014, p.1).
<b>Decreto 4525 de 2005</b>	Su objeto es el marco regulatorio de los organismos vivos modificados -OVM- de acuerdo a la Ley 740 de 2002 (Art. 1), que corresponde al tema de seguridad en biotecnología, según lo establecido el Protocolo de Cartagena (2000). Evaluando el riesgo “de que se produzcan efectos adversos directos o indirectos sobre la salud humana, el ambiente, la biodiversidad, la producción o productividad agropecuaria” (Art. 3).
<b>Resolución 187 de 2006</b>	Adopta el Reglamento para la producción primaria, procesamiento, empaçado, etiquetado, almacenamiento, certificación, importación, comercialización, y se establece el Sistema de Control de Productos Agropecuarios Ecológicos-MADR, según las normas internacionales sobre lineamientos, requisitos y procedimientos exigidos en la cadena comercial de semillas procedentes de “sistemas de producción agropecuaria ecológica” (Art. 1).
<b>Resolución 3168 de 2015</b>	<i>Por medio de la cual se reglamenta y controla la producción, importación y exportación de semillas producto del mejoramiento genético para la comercialización y siembra en el país, así como el registro de las unidades de evaluación agronómica y/o unidades de investigación en fitomejoramiento y se dictan otras disposiciones,</i> presentada por el Instituto Colombiano Agropecuario –ICA, que deroga la Resolución 970 de 2010 del ICA. Presenta conflictos de reconocimiento en cuanto a los <i>derechos de los agricultores</i> , dados por la FAO en 2009.
<b>Resolución 464 de 2017</b>	Por la cual se establece los Lineamientos estratégicos de política pública para la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC) y se dictan otras disposiciones. Anula la Resolución 267 de 2014 con la que se creó el Programa de Agricultura Familiar.

Fuente: Elaborada por la autora de la investigación con base en el documento *Principales normas sobre semillas en Colombia* del Grupo Semillas, 2010.

## **2.2. Patrimonio vegetal ancestral alimentario, usos y potencialidades**

Es necesario examinar el contexto de las especies vegetales ancestrales y el vínculo existente entre y desde las zonas rurales, al ser reconocidas con memoria e identidad propia, que por años los campesinos, indígenas, afrocolombianos, raizales y palenqueros han preservado por ser “patrimonio libre de los pueblos”, derecho inmerso en su autonomía y soberanía alimentaria desde el compartir de saberes en sistemas de siembra, cosecha, formas de conservación, usos y consumo. Temáticas inmersas en la Teoría de la Democracia de la Tierra y que se relacionan a continuación:

### **2.2.1. Derecho a la libre circulación e intercambio del patrimonio biocultural alimentario<sup>5</sup>.**

Además de promover la recuperación y propagación de semillas alimenticias ancestrales, existe un interés externo de carácter público-privado por cambiar el origen natural de esas especies, buscando controlar la riqueza de flora silvestre, semisilvestre y domesticada, que superan las 27.800 especies registradas en el país (6.383 endémicas; 769 especies cultivadas, y de ellas, se registran 400 especies nativas alimenticias) (Instituto Humboldt, 2016), situación que impulsa proyectos de investigación con objetivos comerciales y no comerciales por particulares y en cooperación con distintas entidades nacionales e internacionales.

La realidad descrita se afirma con la presencia en el país de multinacionales que ejercen control sobre las semillas y agroquímicos, sólo siete empresas regulan el 71% del mercado mundial de semillas: Monsanto 26%; Dupont 21%; Syngenta 8%; Limagrain 5%; Drow Agrosiences 4%; KWS 4% y Bayer Cropscience 3%. Igualmente, se encuentran entre las seis empresas que dominan

---

<sup>5</sup>“Incluye miles de variedades tradicionales de cultivos y ganado, plantas medicinales, alimentos silvestres y parientes de cultivos silvestres. Estos valiosos recursos han sido conservados, domesticados y mejorados por las comunidades durante generaciones y, a veces, durante milenios”. International Institute for Environment and Development (IIED), About biocultural heritage, [www.bioculturalheritage.org](http://www.bioculturalheritage.org)

el 75% del mercado en plaguicidas, entre ellas: Syngenta 20%; Bayer Cropscience 18%; BASF 13%; Drow Agrosiences 10%; Monsanto 8% y Dupont 6% (Grupo de Acción sobre Erosión, Tecnología y Concentración, ETC, 2015).

Ahora, con respecto al área destinada para la producción de semillas nativas y criollas a nivel nacional su volumen es mínimo, pues además de las restricciones económicas, políticas y legales frente a la producción de cultivos comerciales y agroindustriales, que sí tienen políticas, leyes e incentivos para su implementación en diferentes escalas productivas del país. En este sentido, la Encuesta Nacional Agropecuaria (ENA), elaborada y aplicada en 2016, registra 5.121.508 hectáreas (ha) de uso agrícola; de ellas, el 42.2% (2.672.693 ha) están distribuidas entre cultivos agroindustriales<sup>6</sup> (32.4%) y en cereales<sup>7</sup> (19.8%); frente al 0.1% para plantas condimentarias aromáticas y medicinales<sup>8</sup> (DANE, 2017, p.3) pero no presenta datos para las semillas ancestrales.

Esto sin contar las nuevas áreas a ingresar por las Zonas de interés de desarrollo rural, económico y social - Zidres (Ley 1776 de 2016), que busca ampliar cultivos en más de un millón de hectáreas a través del Plan Colombia Siembra (MINAGRICULTURA, 2015a). Este programa se une al Plan Semilla (ICA, Corpoica, SENA, Banco Agrario y Finagro) que promueve 17 especies de semillas comerciales<sup>9</sup>, consideradas básicas para la alimentación, la agricultura y la economía rural (Restrepo, 2015; MINAGRICULTURA, 2015), apoyados en la política nacional de Colombia transforma, comercializa y vende, segunda etapa de Colombia Siembra (El Nuevo Siglo, 2018).

Escenario diferente se plantean los participantes de la Campaña Semillas de Identidad<sup>10</sup> en la recuperación, producción e intercambio de semillas nativas y criollas, quienes apoyan a 15 redes de semillas a nivel nacional, donde participan 67 grupos locales, con más de 400 custodios

---

<sup>6</sup> “Café, cacao, tabaco, caucho, algodón, soya, caña panelera y otros agroindustriales”. DANE-ENA 2016, p. 3

<sup>7</sup> “Arroz, maíz amarillo, maíz blanco y otros cereales”. DANE-ENA 2016, p. 3

<sup>8</sup> “Albahaca, altamisa, hierbabuena, manzanilla, limonaria, orégano, ruda, sábila, entre otras”. DANE-ENA 2016, p. 3

<sup>9</sup> Especies Plan Semilla-2018: aguacate, cítricos, plátano, piña, guayaba, yuca, papa, ñame, batata, arracacha, maíz, leguminosas forrajeras, caña panelera, berenjena, cebolla larga, frijol, arveja, cacao y chontaduro.

<sup>10</sup> “Campaña por la defensa de la biodiversidad y la soberanía alimentaria, encargada de defender los derechos colectivos de las comunidades indígenas, negras y campesinas sobre sus territorios y recursos.” Web: Semillas de Identidad – Quienes somos, 2018.

presentes en 10 departamentos. Estas redes de custodios se encuentran constituidas en nodos regionales, organizaciones locales de productores y escuelas campesinas de agroecología, que se encargan de resolver las necesidades de las familias y comunidades activas, establecer el plan de trabajo, organizar las actividades para la recuperación de las semillas y acciones de participación social en diferentes escenarios (Chacón y García, 2016).

En el departamento de Cundinamarca, los programas de incentivos a pequeños y medianos campesinos y agricultores, no contemplan el trabajo con semillas propias o ancestrales, pero si su denominación, por ejemplo, el proyecto de apoyo a Cultivos Promisorios Ancestrales y Andinos, 2017- en convenio entre la Gobernación del departamento y la Federación Nacional de Cultivadores de Cereales y Leguminosas -Fenalce-, que trabajan con semillas certificadas y registradas, le asignaron \$650 millones para implementar 340 ha en cultivos de frijol, maíz y quinua con semillas comerciales resistentes al cambio climático a sembrar en 17 municipios del departamento (Gobernación de Cundinamarca, 2017).

### **2.2.2. Patrimonio vegetal alimenticio desde la agricultura campesina, familiar y comunitaria<sup>11</sup>.**

En 2014, la ONU declara el Año Internacional de la Agricultura Familiar (AF), mediante la Resolución 66/222, por su aporte al desarrollo sostenible rural; a la economía productiva campesina e integración de trabajo familiar; a la seguridad y nutrición alimentaria, reducción del hambre y pobreza local, y al manejo de recursos agro biodiversos, aportes que conllevan a la protección del entorno ambiente por trabajar en sistemas tradicionales productivos o agroecológicos a pequeña

---

<sup>11</sup> "Sistemas de producción y organización gestionado y operado por mujeres, hombres, familias y comunidades campesinas, indígenas, negras, afrodescendientes, raizales y palanqueras que conviven en los territorios rurales del país." Resolución 464 de 2017. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.

escala, con un impacto significativo si es replicado en más unidades productivas (MINSALUD-FAO, 2015, p. 8).

De esta forma, este sistema permite fortalecer el tejido social y la organización campesina en varias zonas del país, acciones que favorecen la oferta de productos y semillas locales, principalmente por la protección, defensa y diversificación de alimentos tradicionales saludable y nutritivos. Esta labor se ve reflejada en los mercados campesinos y en las recetas que todavía se preparan en las cocinas del campo, tarea que ejercen en la mayoría de los casos mujeres y niñas, las cuales han vivido o llegan a vivir a estas zonas rurales. La ONU (2017), reconoce el fuerte vínculo de la AF con el fomento y “la conservación del patrimonio histórico, cultural y natural, las costumbres tradicionales y la cultura, el cese de la pérdida de biodiversidad y la mejora de las condiciones de vida de las personas que viven en las zonas rurales” (p.2)

En el país es reciente el apoyo al Sistema Nacional de Innovación Agropecuaria -SNIA- creado mediante la Ley 1876 de 2017 (Ministerios: de Hacienda y Crédito Público; del Interior; de Educación Nacional y el de Agricultura y Desarrollo Rural); el cual debe reconocer y apoyar los sistemas productivos campesinos y étnicos, dado que “Esta ley crea nuevas funciones, competencias y mecanismos de articulación de las entidades y organismos de coordinación del orden nacional y territorial que componen el SNIA, y crea el servicio público de extensión agropecuaria y normas para su prestación” (Art. 1, p. 1).

### **2.2.3. Lineamientos agronómicos en las especies ancestrales de interés alimenticio.**

La práctica de modelos agrícolas convencionales ha alterado el medio natural de los ecosistemas de interés cultural-productivo, situación que motiva a replantear este modelo extractivo. Es así como se retoman técnicas y tecnologías de sistemas de producción agrícola sostenible, existiendo



distintas alternativas bajo los lineamientos de la agroecología, que se pueden trabajar desde varios enfoques e igualmente con diferentes propósitos (Verano y Villamizar, 2017).

De esta forma las labores agronómicas aplicadas a las especies artesanales alimenticias son diferentes al manejo convencional: no requieren agroquímicos ni alta tecnificación, en las labores de campo tienen presente las fases de la luna, los abonos son preparados en las fincas y se aprovecha al máximo los residuos de cosecha como los de producciones pecuarias, utilizan las malezas, practican técnicas de mínima labranza, entre otras acciones, que hacen parte de una economía circular<sup>12</sup> rural, por ser un sistema diversificado y autosuficiente, que a la vez los libera del mercado de insumos, créditos o préstamos de dinero por este concepto, fortaleciendo el proceso de recampesinización<sup>13</sup> y reconfiguración del espacio rural según Van der Ploeg (2010).

Se reconoce a la agroecología como un modelo de agricultura viva, al apoyarse en 10 principios básicos: “conservación de suelos y agua, biodiversidad, fertilización, captación y uso racional del agua, prevención y control natural de plagas y enfermedades, diversificación de cultivos, comercialización y precio justo, uso racional de energía, manejo adecuado del ganado y equidad de género” (SIMAS, 2015, p. 26). Principios que Altieri (2011), resume en las siguientes acciones: reciclar, cuidar los suelos, eficiencia, diversidad, interacciones y sinergias. Existiendo diferentes movimientos, propuestas políticas y proyectos de investigación en el tema.

La Universidad de Cundinamarca tiene un gran campo de acción para acompañar este proceso en la región, al igual que lo tienen otras instituciones, existiendo ya experiencias de “multiplicación de semillas nativas y criollas” en campo por métodos tradicionales en coparticipación de las

---

<sup>12</sup>es un concepto económico que se incluye en el marco del desarrollo sostenible y cuyo objetivo es la producción de bienes y servicios al tiempo que reduce el consumo y el desperdicio de materias primas, agua y fuentes de energía”. FAO, 2018. Experiencias Territoriales en Plataforma de Territorios Inteligentes consultado en [www.fao.org](http://www.fao.org)

<sup>13</sup>Concepto que propone Van der Ploeg (2008-2010), al referirse al cambio de una agricultura convencional dependiente a una agricultura autónoma por los campesinos, además de defender el territorio de la agroindustria, escogiendo la agroecología como modelo, consultado en Rossety Martínez, 2016 en Agroecología, territorio, recampesinización y movimientos sociales.

comunidades, siendo el caso de la Universidad Nacional, sede Palmira, y la Red de Mercados Agroecológicos Campesinos del Valle del Cauca que trabajan con 18 variedades de maíz, 25 de frijol y 2 de soya (Agencia de Noticias UN, 2018). Igualmente, se requiere apoyo y fomento en el cambio del origen de las semillas en los sembradíos, como sucede en el municipio de San Lorenzo, Nariño, declarado el sexto “territorio libre de transgénicos” del país por Acuerdo municipal del 4 abril de 2018, para reducir el paso de maíz transgénico, y recuperar 6 variedades de maíz perdidas de las 10 que se tenían en los años 80 (Rubiano, 2018).

#### **2.2.4. Sistemas productivos ancestrales frente al cambio climático.**

Las diferentes técnicas utilizadas en las especies ancestrales alimenticias, en su mayoría provienen de la fusión de prácticas de herencia indígena-campesina (“Tecnología Andina”), las cuales están siendo recuperadas, innovadas o modeladas según las condiciones productivas de cada zona, prácticas cargadas de experiencias, saberes, simbologías espíritu-naturales y visión del mundo (cosmovisión: madre tierra y padre sol). En 1980, el filósofo Claudio Alvares, rompe el mito sobre el concepto de “tecnología”, que se decía que era “única y universal”, al demostrar que es “un fenómeno cultural y que existen tantos sistemas tecnológicos diferentes en el mundo, como culturas hay” (Kessel y Larraín, 1997, p.37).

Concepto que permite reconocer los siete principios del Pensamiento Andino, expuestos por Estermann (1992), que surgen al combinar la percepción del mundo o cosmovisión con la ética, al igual que el pensamiento con la práctica, garantizando de esta forma la producción de alimentos bajo una economía sostenible, siendo 7 los principios a seguir: la racionalidad de todo ser y de todo acontecer; el cosmos como sistema ético; la complementariedad; la reciprocidad; el concepto cíclico del tiempo; la correspondencia y transición entre micro y macrocosmos, y la conciencia

natural, todo orientado desde un pensamiento o visión agro céntrica pues el eje de interés personal y comunitario es la agricultura (Kessel y Larraín,1997).

De esta forma, dentro de la tecnología andina se practican diversas labores agrícolas, al igual que combinaciones técnicas, existiendo variadas recetas para el control de plagas y enfermedades, preparación de abonos, métodos de siembra, prácticas culturales, procesos de conservación, utilización de residuos, así como formas de cosechar, cocinar y consumir.

Su importancia radica en que no requieren enmiendas, ahorran hasta un 30% de agua para riego, se obtienen variedades de especies alimenticias, medicinales, malezas comestibles (buenazas<sup>14</sup>), silvestres y otras acompañantes de diferentes ciclos productivos durante todo el año, se hace rotación de cultivos con descanso del suelo, se fortalece el tejido social y las relaciones espíritu-familiares y comunitarias, son espacio de interacción e intercambio de saberes, valores, expresiones y rituales culturales además de promover la minga<sup>15</sup>.

Chambi (1997), resalta la influencia de la luna en las prácticas agropecuarias, reconociendo 9 lunaciones y teniendo en cuenta el “cambio de las fases lunares, el agricultor campesino determinara si es o no propicio realizar una determinada actividad agropecuaria” (p.84). Así, los mejores días para siembra, deshierbe, aporque y similares, son entre, un día después de cuarto creciente hasta un día antes de luna llena, y en menor medida, un día después de luna llena hasta un día antes de cuarto menguante (Kessel y Larraín,1997).

Estos sistemas productivos diversificados, son de interés socio-ambiental por los resultados que se registran frente al cambio climático, situación de pobreza y de globalización, como lo reconoce la FAO (2018), registrando avances y experiencias de modelos de desarrollo de Latinoamérica, el Caribe y de la Unión Europea, en la Plataforma de Territorios Inteligentes, en cooperación con el

---

<sup>14</sup>Nombre dado por el ecólogo argentino Eduardo Rapoport- a las malezas que sirven para alimentación huma y de animales.

<sup>15</sup> Hace referencia es una forma de trabajo comunitario o participativo en los cultivos, de tradición indígena-campesino.

Banco Mundial, acción que se complementa con el reconocimiento de los Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM)<sup>16</sup>.

Como ejemplo se pueden citar los siguientes: los huertos circulares, inspirados en el método chinampa de nativos mejicanos y los diques aluviales de los zenúes, en combinación con sistemas agroforestales sucesionales (Velásquez<sup>17</sup>, 2015); los barbechos, espacios utilizados por un tiempo con periodos largos de descanso que puede superar los cuatro años, para una próxima siembra o dejar como bosque secundario (Cordón, 2013); la Chagra, dónde los mayores enseñan a las siguientes generaciones la importancia, el simbolismo y trabajo de la chagra, mostrando respeto por el otro y por la naturaleza (Iris Andoque<sup>18</sup>, s/f,) y la Milpa, basada en policultivos, principalmente de maíz, frijol, calabaza o similares por la simbología e importancia que tiene en las comunidades indígenas de Latinoamérica (Terán, 2010).

### **2.2.5. Trabajo colectivo rural en la recuperación de especies artesanales.**

Se hace necesario la ejecución de acciones que permitan identificar estas especies a nivel local y regional, en especial, investigaciones de campo que describan sus principales características. La *Campaña Semillas de Identidad* de Colombia, reúne trabajos de identificación, diagnóstico y caracterización<sup>19</sup> con apoyo de la Fundación Swissaid<sup>20</sup>, el Grupo Semillas, la Red de custodios y

---

<sup>16</sup> sitios que combinan la estética del paisaje con la agrobiodiversidad resiliente unido al patrimonio biocultural a nivel mundial.

<sup>17</sup> Primer profesional en traer este sistema al país, a partir de “prácticas de pueblos indígenas en Brasil, Bolivia y Centroamérica”, y “por comunidades campesinas e indígenas de la región Caribe, y Orinoquia, demostrando todos sus beneficios. Huertos circulares en el sur del Tolima. Estrategia de adaptación frente al cambio climático. Grupo de Semillas, 13 de junio de 2017.

<sup>18</sup> Pertenciente a la comunidad indígena El Guacamayo en Aracua, Colombia, experta en el sistema de la chagra, tras años de experiencia y observaciones en campo de la siembra, manejo, especies, distribución y usos de la chagra.

<sup>19</sup> “Caracterizar una semilla es realizar el ejercicio de describir detalladamente la planta, sus partes, características del cultivo, etc. Lo cual nos permite diferenciar una variedad de otra y conocer sobre sus potenciales y limitaciones”. Chacón, X. y García M. Guía metodológica-Red de Semillas de Colombia, 2017, p. 19.

<sup>20</sup> “es una organización no gubernamental fundada en Suiza en 1948. Su sede central se encuentra en Berna. Actualmente SWISSAID mantiene relaciones de trabajo y cooperación con poblaciones rurales en 9 países de Asia, África y América.” Chacón, X. y García M. Guía metodológica-Red de Semillas de Colombia, 2017, p.3.

guardianes de semillas en Colombia y otras 50 organizaciones, diseñando la Guía metodológica de Redes de custodios y guardianes de semillas y casas comunitarias de semillas nativas y criollas, que incluye formatos de caracterización, formato de inventario de maíces tradicionales, ficha de prácticas de manejo culturales de maíz, formato de registro de pruebas de germinación y formato de entrada y salida de semillas de casas comunitarias (Chacón y García, 2016).

El trabajo descrito se complementa con la Guía metodológica para el diagnóstico, recuperación, conservación y difusión de semillas criollas, documento en el que se comparten formatos para abonos verdes, cultivos de cobertura, especies de poda, forestales, medicinales, maderables, energéticas y proteicas utilizadas en la alimentación animal, protección de suelos y aguas, fuentes de leña y en sistemas silvopastoriles. Igualmente, presentan formatos para plantas y variedades de semillas alimentarias: maíz, arroz, frijol, yuca, plátanos y bananos, caña de azúcar, papas, tubérculos y raíces, hortalizas, calabazas, cacao y frutales (Grupo Semillas, 2016).

#### **2.2.6. Mujer rural: Guardianas de semillas ancestrales y recetas tradicionales.**

Entre los actores principales en la salvaguardia y recuperación de estas semillas, se destaca, el rol que desempeña la mujer rural en su función protectora y proveedora de alimento a su núcleo familiar, acción que se ha realizado por años en los campos colombianos, iniciando desde la huerta, pasando por los sabores de la cocina y llegando hasta la mesa.

Es así que varias organizaciones apoyan iniciativas que dignifican y resaltan el compromiso de la mujer rural en su aporte a la economía y al desarrollo local, a pesar de las precarias condiciones de sus entornos, existiendo de manifiesto, diferencias en el reconocimiento de derechos entre hombres y mujeres rurales, situación que se percibe normal en la sociedad campesina, valorando más el trabajo masculino, invisibilizando las labores extras de las mujeres y niñas rurales en las

tareas de labranza y del hogar, por lo general sin reconocimiento de un pago por su desempeño, en especial si es ejercido dentro del núcleo familiar, motivo por el cual la FAO, declara el 15 de octubre como el Día Internacional de la Mujer Rural (Resolución 62/136 de 2007) (FAO, 2017a).

En Colombia existen varias leyes en defensa de las mujeres rurales (Ley 731 de 2002; Ley 823 de 2003; Ley 1413 de 2010 y Ley 1448 de 2011), que tienen por naturaleza mejorar la calidad de vida, apoyar con recursos, brindar oportunidades laborales, valorar la economía del cuidado y reparación de mujeres y niñas rurales víctimas del conflicto armado; pero poco implementadas, tarea que retoma La Mesa de Incidencia Política de las Mujeres Rurales Colombianas, al intervenir en el Plan Nacional de Desarrollo 2014 – 2018, insistiendo en la creación de la Dirección de la Mujer Rural\_ Artículos 107 y 232 (OXFAM, 2016; MINSALUD-FAO, 2015).

Las mujeres y niñas rurales, a veces unidas a creencias religiosas o tradiciones orales, desarrollan criterios específicos en la selección de semillas para la siembra, acorde a sus rendimientos en campo, resistencia a plagas y enfermedades, lluvias o sequías y facilidad de preparación, en este sentido, “se reconoce que en localidades en las que se desarrolla agricultura tradicional ciertos materiales genéticos son específicos para determinados usos y calidades culinarias, y es ello lo que determina el carácter prioritario para su conservación” (FAO e IPGRI, 2001, p. 12).

Pero esta riqueza culinaria autóctona está en riesgo ante la pérdida paulatina pero sin pausa de los sembradíos familiares, dado que las mujeres responsables de transferir esos saberes ya poco lo hacen, y a eso se suman los efectos del cambio climático en los medios de vida rurales, lo cual afecta todas las relaciones que se dan dentro de este sistema en razón a que “el cambio climático afecta ya a la agricultura, ya a la seguridad alimentaria y, si no se actúa con urgencia, millones de personas podrían estar en riesgo de padecer hambre y pobreza” (FAO, 2016, p. 8).

### **2.2.7. Fusión de expresiones culinarias en las cocinas ancestrales.**

La variedad que posee el país de platos tradicionales e ingredientes naturales, en parte se debe a las condiciones geográficas y climáticas al poseer diferentes microclimas ya que por cada 32 metros de ascenso o de descenso, cambia un grado de temperatura (Montaña, 2012, p. 9). Esto es conexo al forzado origen mestizo de su población -indígenas, españoles, africanos, árabes, otros- en donde cada grupo étnico, con el tiempo, acoge variedad de semillas y saberes, modificando su base alimenticia y todo lo relacionado con ella, según la cultura<sup>21</sup> a la que pertenece, grupo social o trabajo que desempeña, esta situación reconoce que “la comida, además, tiene tras de sí, una tradición: es un saber que se aprende. Todo quehacer culinario procede, entonces, de un proceso histórico y es su resultado” (Montaña, 2012, p.11).

Todos estos antecedentes se unen para dar origen a la gastronomía colombiana, cuya finalidad es cautivar el gusto de los expectantes comensales, con nuevas palabras, técnicas y recetas, surgidas desde la fusión de saberes en los oficios culinarios de los fogones activos, brindando novedosas preparaciones al incluir nuevos ingredientes en mezclas especiales que hacen de cada plato un placer entrañable, herencia cultural alimenticia que se puede apreciar, disfrutar y observar en diversos encuentros culturales, fiestas campesinas, carnavales, festivales gastronómicos, fiestas religiosas, fiestas navideñas, entre otros eventos (Moreno, 2012).

Esta diversidad de recursos naturales alimenticios, hace que se reconozca cada una de las regiones por su oferta de productos, la forma de cocinar, el tipo de comida o plato preparado, compartiendo diversos ingredientes nativos y foráneos, como pasa en las cocinas de Boyacá, Bogotá y Cundinamarca, tierra de ancestros Muisca de la familia lingüística Chibcha, quienes sabían “cómo producir con maíz desde una bebida fermentada, la chicha, hasta una galleta, pasando

---

<sup>21</sup>“Cultura es el conjunto de rasgos distintivos, espirituales, materiales, intelectuales y emocionales que caracterizan a los grupos humanos y que comprende, más allá de las artes y las letras, modos de vida, derechos humanos, sistemas de valores, tradiciones y creencias.” Artículo 1. Definiciones, Ley 397 de 1997. Ley General de Cultura.

por sopas y preparaciones que le quitan monotonía” (Montaño, 2012a, p.52). Esta es una referencia histórica de importancia para entender la herencia culinaria que llega a la Provincia del Sumapaz en el departamento de Cundinamarca, paso obligado de viajeros y comerciantes provenientes de Tolima y Huila hacia el centro y norte del país, influenciada también por nuevos migrantes que se asientan en el territorio con sus semillas, sabores, texturas, colores y saberes.

Ligado al intenso mestizaje, surge variedad de platos típicos o criollos como: sopa de cuchuco con espinazo, sopa de ruyas, mazamorra chiquita, ajiaco de arrancha, caldo de cucha<sup>22</sup>, changua, sancocho, tamales de arroz y de masa de maíz, fritanga, envueltos de mazorca, arepas, pasteles de arracacha, papas chorreadas, poteca de ahuyama, mantecadas, brevas con arequipe, amasijos<sup>23</sup>, obleas, dulce de guayaba, mielmesabe<sup>24</sup>, chicha<sup>25</sup>, aguadepanela, chocolate, sopa de mute<sup>26</sup>, gallina campesina, chanfaina de cerdo<sup>27</sup>, entre otras preparaciones, algunas olvidadas, que nacen de la fusión de cocinas nativas y foráneas al ir dominando lentamente sus costumbres (Moreno, 2012).

Son platos ancestrales que aún se preparan, pero con menor frecuencia en las cocinas colombianas, siendo expresiones culinarias tradicionales de algunas familias, especialmente de herencia campesina, también en plazas de mercados y en restaurantes locales, con variación en sus recetas originales. Cada día se destina menos tiempo en la preparación de los alimentos en el hogar, el rol de la mujer ha ido cambiado, factor que influye en el olvido o pérdida de semillas artesanales al no requerirlas como ingredientes básicos para otras preparaciones como sopas, postres, dulces, tortas, amasijos o bebidas (Garcés, 2012).

---

<sup>22</sup> Pez de caparazón duro, tiene el cuerpo aplanado y boca con ventosas, que le permite adherirse a las piedras, de las cuales extraen el alimento. Diccionario de voces culinarias, Moreno, 2012, Tomo 16, p. 125.

<sup>23</sup> Pastelito y toda clase de comestible que han salido del horno o del hornillo. Moreno, 2012, Tomo 16, p. 110.

<sup>24</sup> Dulce de leche cortada, preparado con panela. Diccionario de voces culinarias, Moreno, 2012, Tomo 16, p. 145.

<sup>25</sup> Bebida fermentada tradicional, se prepara principalmente con maíz, sin embargo, también se puede preparar con yuca, arroz, avena, piña, arracacha u otros ingredientes. Sandra Romero, Periódico el Campesino, 4 de abril de 2017.

<sup>26</sup> En algunas partes del país, especie de sopa o guiso preparado a base de granos de maíz pelado con lejía, legumbres, verduras, etc. Diccionario de voces culinarias, Moreno, 2012, Tomo 16, p. 147.

<sup>27</sup> Es una preparación en guiso de las vísceras y menudencias del cerdo acompañada de otros ingredientes.



### **2.2.8. Herencia ancestral alimenticia de la provincia del Sumapaz -Suma Paz-**

Es escasa la información de los historiadores sobre los pueblos indígenas que habitan originalmente esta región, en la que se presentan algunas contradicciones entre sus escritos, fragmentos rescatados de comunicados, anotaciones y mensajes de conquistadores, fundadores, sacerdotes o viajeros que estaban de paso o se quedaban a vivir en la provincia Sumapaz (Muñoz, 2015).

De acuerdo con las consultas de Rodríguez, 1998; Martínez, 2011 y Muñoz, 2015, entre las tribus estaban los Sutagaos, Usathamas, Tibacuyes, Doas, Cundayes, Pandis y Pascas, de las que resaltan a los indígenas Sutagaos o “Hijos del Sol”, de acuerdo con los vocablos Chibcha, quienes eran reconocidos comerciantes e intercambiaban artesanías y alimentos con los Muisca, además de ser intermediarios entre los Panches y Pijaos, principalmente por los caminos que cruzaban la zona de Fusagasugá, que por sus condiciones geográficas se convierte en sitio de encuentro comercial.

Los Sutagaos habitaban y transitaban el territorio de los hoy conocidos municipios que integran la provincia del Sumapaz y algunas poblaciones de los departamentos de Tolima y Huila. Son descritos por los cronistas como cazadores-recolectores, que practican poco la agricultura (en sementeras), cultivaban coca o hayo, trabajaban el fique, la paja y el algodón y realizan oficios de cardadores, hilanderos y tejedores, reconocidos hierbateros, hechiceros y expertos arrieros, realizan sus ceremonias con borrachero, coca o guarapo. Su dieta se basaba en animales de caza como dantas, venados, borujos, comadrejas, armadillos, curíes y conejos, que combinaban con otros productos de intercambio como sal, maní, miel de abejas, frijol, maíz, cubios, ají, auyama, arracacha, habas, yuca, guamas, guayabas, pitayas y plátanos, a veces pagados con oro, mantas, cuero, utensilios de huesos o cera de laurel.

Los Sutagaos, al igual que otros pueblos nativos del país, fueron sometidos, explotados y expropiados por los españoles y colonos llegados a sus tierras y resguardos (Poblado de indios,

1772-1776), siendo expulsados hacia la población de Pasca (Rodríguez, 1998; Martínez, 2011; Muñoz, 2015; Sistema Nacional de Información Cultural - SINIC, s/f).

Esta diversidad de grupos étnicos entre aborígenes y extranjeros hace que no se identifique una preparación culinaria autóctona de los nativos de la Provincia, referenciando como herencia patrimonial alimentaria las recetas que surgen a nivel departamental, producto de la intensa fusión cultural, perdiendo en ese proceso recetas propias, hecho que se suma a la escasez o desaparición “de cultivos de algunas plantas nativas que fueron desplazadas por las originarias de Europa, puesto que las primeras fueron consideradas "comidas de indios"” (Rodríguez, 1998, p.51), situación que persiste con la llegada de los cultivos comerciales, semillas certificadas e importación de productos.

### **2.2.9. Especies vegetales ancestrales con utilidad real y potencial en la alimentación.**

Con el origen forzado del mestizaje alimentario cambia a su vez la forma de sembrar, trabajar y cosechar y se integran con el tiempo mejores semillas, basados en conocimientos propios al observar su capacidad de adaptación y comportamiento en campo, así como el grado de aceptación de las cocineras y comensales por su sabor, aroma, manejo y facilidad para su preparación. Estas características especiales le permiten a las semillas nativas y criollas seguir existiendo de la mano de las comunidades rurales-campesinas y llamar la atención de algunos expertos en cocina moderna, al reconocer y promulgar sus beneficios, invitando a retomar el consumo de estas especies en combinación con nuevas y variadas recetas.

El Ministerio de Cultura diseña y promulga la Política para el Conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia (Ministerio de Cultura, 2012) al reconocer y registrar la existencia de diversidad de platos, saberes culturales, técnicas, colores, formas y sabores en las cocinas tradicionales, características que desde hace años identifica a las

regiones y que están en riesgo de desaparecer al no registrar esos conocimientos, por eso trabajan en su rescate, así como el compromiso de organizaciones como la Red de Guardianes de Semillas de Vida - RGSV, el Grupo Semillas, la Red de Semillas Libres de Colombia, la Red Nacional de Agricultura Familiar - RENAF, Swissaid Colombia, el Jardín Botánico de Bogotá, el Instituto Humboldt y Colciencias, quienes impulsan y apoyan la recuperación de sistemas agroalimentarios tradicionales, sus labores culturales junto a su proceso de preparación, consumo y simbología.

Actualmente existen diferentes experiencias exitosas de rescate culinario a nivel nacional, que basados en trabajos de investigación con diversos enfoques desde la memoria ancestral, registran diversas prácticas en recuperación de amasijos, sopas, bebidas, platos, postres, aperitivos y principios, clasificación propuesta por el investigador Carlos Ordoñez Caicedo (1984) experto en cocina, esto para facilitar el registro de recetas de una misma región (Ochoa, 2012, p.15).

En este ejercicio, se encuentra el grupo de familias (53) que integran la Asociación Huerto Alto Andino (2011) de Mongua, Boyacá, ganadores del concurso “A ciencia cierta Bio-2017” de Colciencias, por su emprendimiento comunitario y resembrar en sus fincas especies nativas de tubérculos andinos y cereales de la región (Colciencias, 2017, párr.3). Un trabajo similar presenta los custodios de semillas que integran el programa de Agricultura Urbana –AU en Bogotá, que, a través de varias estrategias de cooperación e intercambio con otros agricultores urbanos y rurales, por más de 10 años, han recuperado hasta 30 especies nativas regionales (Rodríguez, 2017, p. 111).

A su vez, en la investigación Saberes y sabores de alta montaña liderado por el Instituto Humboldt (2017), se encuentran dos propuestas en negocios verdes y de mercados especializados en Bogotá: el restaurante 60 Nativas y el Mini Mal, los cuales utilizan ingredientes nativos (especies, tubérculos y frutas andinas) por sus sabores, texturas, colores y aromas, motivados por recuperar recetas de comida artesanal tradicional, especies autóctonas y platos con identidad cultural. Estas expresiones son reconocidas y promovidas en diferentes escenarios, es así que en el

año 2016 el departamento de Cundinamarca gana el Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas con el plato ‘Piquete campesino de tierra templada’, del grupo ‘Olla destapada, mujer descarada’, concurso organizado por el Ministerio de Cultura que busca motivar a cocineras y cocineros locales a difundir sus conocimientos en platos típicos e ingredientes a nivel nacional (MINAGRICULTURA, 2016).

Se entiende por naturaleza que los hábitos alimenticios y las tradiciones culinarias cambien, pero lo que se requiere es que en esa transición no se pierdan las semillas ancestrales ni las recetas con las que se preparan los platos típicos frente a otras propuestas nacientes o llegadas de otros países.

Es que, además de los platos y los ingredientes, están en riesgo de desaparecer las expresiones culturales verbales que resaltan las costumbres alimenticias de cada región, entre ellas, canciones, coplas, adivinanzas, trabalenguas, poemas y frases, al disminuir el tiempo del compartir en la preparación y consumo de los alimentos en familia y comunidad. Jorge Velosa y Los Hermanos Torres, expresan en la canción *Yo También Soy Un Boyaco* del álbum “A Ojo Cerrado-1989” de Discos Fuentes, la fuerte relación entre las semillas, las formas de sembrar, de cosechar, de cocinar y de consumir con la identidad propia de las personas, adquirida en cada territorio donde se vive.

.....  
**3ra. estrofa:**

*“Yo también soy un boyaco  
Por el gusto que me da  
Échale muela a una papa  
O poderla cultivar  
Y ni hablar del santo maíz  
De los nabos y las rubas  
Y unas abitas tostadas  
Y un guarapito en totuma  
Y de un ají bien chivato  
pa que me haga la segunda”*

.....  
Jorge Velosa, los Hermanos Torres, 1989.

## Capítulo III. Reconstrucción de la ruta alimenticia ancestral

### 3. Guía para la conformación de la Línea base

*La comida, la forma de cocinar y los utensilios junto con sus ingredientes naturales e historias maravillosas nos mantienen unidos a nuestros ancestros...*

Este capítulo expone el procedimiento metodológico que orienta el desarrollo de la investigación, el cual describe el paso a paso estructurado y ajustado según las características y circunstancias presentadas durante la exploración en campo, y a la vez, muestra la forma en que se registran los hechos encontrados. Ejercicio que inicia con la comprensión de los interrogantes planteados, pasando por los objetivos propuestos hasta el alcance general del estudio, presentando de esta forma, la fundamentación epistemológica, el diseño metodológico y la zona de estudio.

#### 3.1. Base filosófica en la interpretación del patrimonio alimentario

Entendiendo desde sus inicios el alcance de esta investigación y dadas sus características dentro de las ciencias del conocimiento, este estudio se fundamenta epistemológicamente desde el paradigma Interpretativo, el cual busca comprender el significado que los actores participantes le asignan a las semillas alimenticias ancestrales, a sus modos de producción agrícola y sus principales formas de consumo (insumos para construir la Línea base), acciones derivadas de la interacción con su entorno cercano, núcleo familiar, trabajos, experiencias o proyectos de vida.

Agricultores urbanos, neorrurales y rurales, que entran a ser parte de una comunidad emergente interesada en la apropiación y defensa del territorio al retomar técnicas, prácticas y saberes ancestrales, ejercicio que resulta al querer reestablecer conexiones entre la forma de producir alimentos frescos con el derecho de elegir su origen, variedad, sabor, textura, aroma y calidad de

los mismos. Alimentos locales que a su vez defienden la salud propia, familiar y de sus consumidores finales junto con la regeneración de los lugares donde se apropian estos sistemas agroalimentarios alternativos, compromiso que nace en contextos y tiempos determinados.

Se busca de esta forma conocer el vínculo que los actores participantes tienen con las especies nativas y naturalizadas alimenticias, conforme describen y perciben su propio mundo y la percepción de los otros, en la unificación de motivaciones y realidades frente al uso y aprovechamientos sostenible del patrimonio biocultural en proceso de redescubrimiento.

En este sentido, se identifican elementos prácticos para develar ese conocimiento individual y colectivo de forma natural, es este caso, orientado a identificar sus percepciones<sup>28</sup> sobre el conocimiento de semillas artesanales alimenticias presentes en la Provincia del Sumapaz, sus formas de cultivarlas y sus formas de preparación, acción extendida a consumidores que las utilizan o utilizaban en sus preparaciones culinarias, información derivada de saberes acumulados o aprendidos en el ejercicio de la vida diaria, permitiendo comprender pensamientos, prácticas y significados que soportan el análisis de cómo los actores expresan su propia realidad que trasciende a su propio grupo social (Krause, 1995).

Acciones que además permiten explorar sí las semillas alimenticias artesanales junto con sus saberes tradicionales culinarios, promueven la conexión generacional desde la memoria ancestral, creando nuevos vínculos con otros colectivos de sembradores urbano-rurales y consumidores conscientes o reflexivos, haciendo un mayor acercamiento al fenómeno de estudio, analizado desde lo particular e individual a lo general (inductivo) (Briones, 1988, González, 2000).

---

<sup>28</sup>“proceso fundamental de la actividad mental” y supone “que las demás actividades psicológicas como el aprendizaje, la memoria, el pensamiento, entre otros, dependen del adecuado funcionamiento del proceso de organización perceptual” (párr.4), buscando explicar la forma de cómo se perciben las cosas y como se toma decisiones sobre lo creado. Gilberto Oviedo, 2014. La definición del concepto de percepción en psicología con base en la Teoría Gestalt. Revista de estudios Sociales, No. 18 Bogotá.

## **3.2 Diseño metodológico**

En esta sección se expone el tipo de investigación que orienta el estudio, método aplicado, las técnicas e instrumentos utilizados y los momentos de la investigación, ejercicio que permite identificar la presencia de semillas ancestrales, formas de producción y de consumo, información significativa para iniciar la construcción de la Línea base.

### **3.2.1 Tipo de investigación.**

Este es un estudio desde el enfoque cualitativo, que dentro del proceso investigativo se basa en entender los fenómenos o temas de estudio, describiendo y reconociendo esa realidad desde la perspectiva de los actores participantes a partir de su contexto o ambiente cotidiano (Hernández, 2014). Para lo cual se hace aproximación a los sujetos<sup>29</sup> y actores sociales<sup>30</sup> de interés en los escenarios de trabajo, estudio o de vivienda permanente, acción que desde la epistemología orienta las características de ese conocimiento, identificando el fenómeno de estudio y así entender esa realidad social, significados y conexiones presentes en su estructura dinámica, (Parra, 2005).

### **3.2.2. Método utilizado.**

Hace parte de los diseños fenomenológicos, cuyo “propósito principal es explorar, describir y comprender las experiencias de las personas con respecto a un fenómeno y descubrir los elementos en común de tales vivencias” (Hernández, 2014, p.493). Motivo por el que se buscan personas,

---

<sup>29</sup> Persona que puede describir su entorno, de preguntar, de hablar, capaz de tomar decisiones, construir y dirigir su propia historia de vida, tiene objetivos personales, capacidad de dialogar y expresar lo que percibe de sí mismo y de los demás. Apuntes clase Trabajo de grado II, profesor Antonio José López, mayo 5 de 2018.

<sup>30</sup> Persona que tiene objetivos personales, capacidad de comunicación con los demás, expresar lo que percibe de sí mismo y de otros, y tener conciencia ciudadana, influyendo con sus opiniones en las decisiones de gobernanza en el territorio y comunidad donde habita y a la cual “siente que pertenece y cuya cultura y reglas de funcionamiento institucional hace suyas, aunque sólo sea en parte”. En Juventud y Democracia en Chile de Alain Touraine, 1988, p.79. En, Revista *Última Década* N°8, Viña Del Mar.

agricultores, familias y organizaciones en la zona rural como urbana, que, aunque no se conocen todos entre sí, existe conexión con el fenómeno de estudio, y para ello, se aplica en el trabajo de campo la técnica de muestra por redes o bola de nieve, que identifica participantes para el estudio, a quienes se les consulta si conocen a otras personas que puedan aportar nuevos datos o información relevante y que deseen aportar a la investigación (Hernández, et al. 2014).

Acción que se concreta con la presentación del trabajo de investigación y una apropiada explicación de su propósito general, invitando a que sean partícipes de la construcción de esta Línea base, como se observa en la Figura 2. El tamaño de la muestra sugerida para este tipo de estudio es de diez (10) participantes clave, tomando como referencia lo propuesto por Hernández, et al. 2014.

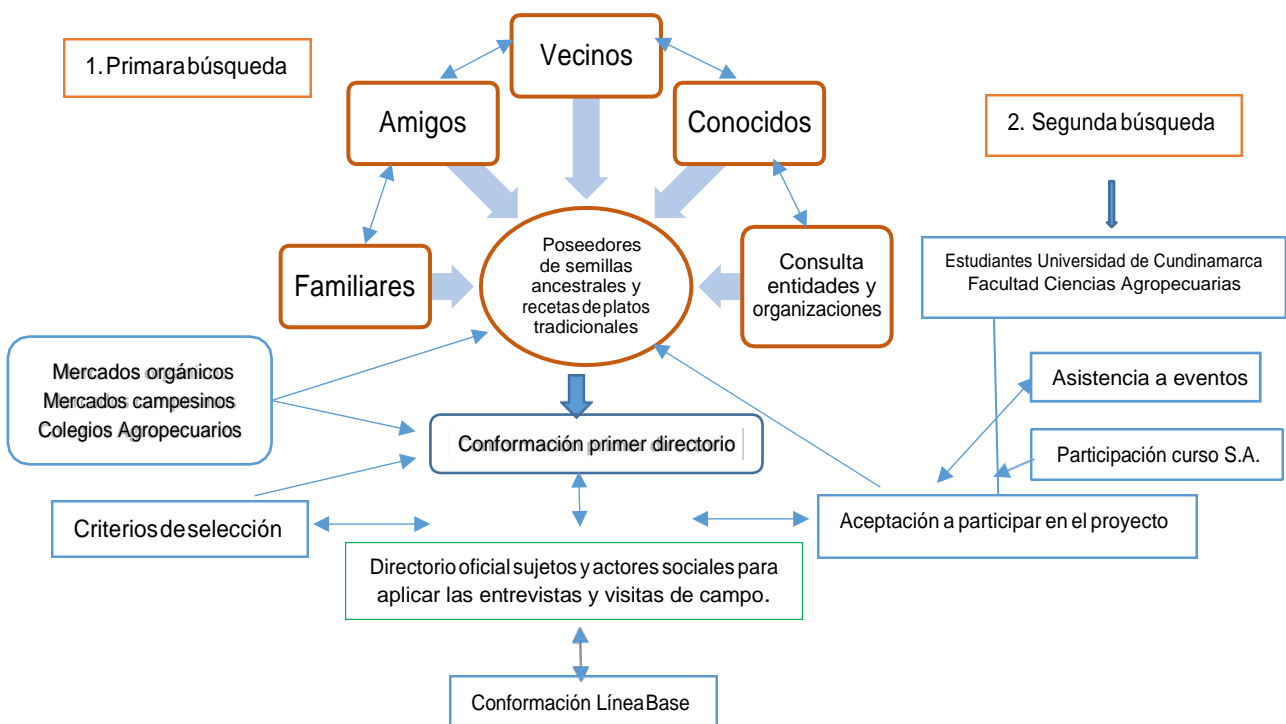


Figura 1. Ruta para identificar los sujetos y actores sociales en la investigación.  
Fuente: Elaboración propia, 2018



### **3.2.3. Instrumentos y técnicas de investigación.**

Se eligen los medios a utilizar en la recolección de información de fuentes primarias y secundarias, sitios a consultar y la forma de organizar los datos para su posterior discusión y análisis. Inicialmente, se plantea un plan de trabajo general para hacer recorridos exploratorios en varios sitios del Sumapaz, buscando por referencias a los posibles actores sociales e identificando las entidades y organizaciones de interés para la investigación.

Acción que permite identificar: a los directores de las Unidades Municipales de Asistencia Técnica –UMATAS, Secretarías de Agricultura, de Medio Ambiente, de Desarrollo Agropecuario y de Desarrollo Económico de los 10 municipios de la provincia, Grupos de Investigación (10) inscritos en Colciencias – GrupLAC- (de 25 posibles que investigan en flora nativa, escogidos por el plan de trabajo, objetivos y líneas de investigación adscritas) que se encuentran en la Ciudad de Bogotá, asociaciones de agricultores (3), colegios agropecuarios (3), mercados orgánicos (3), mercados campesinos (5), así como a Colciencias, el Jardín Botánico de Bogotá José Celestino Mutis, la Corporación Grupo Semillas de Colombia, el Instituto Humboldt, la Fundación SWISSAID Colombia, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura –IICA y la Corporación Autónoma Regional- CAR.

Las primeras salidas exploratorias se inician con la técnica de observación no participativa, que luego pasa a observación participativa, ejercicio que se registra en notas de campo, elaborando una matriz contextual, donde después se incluyen las entrevistas de los actores participantes, material soportado con sus registros correspondientes como audios e imágenes, más los apuntes de conversaciones informales con diferentes personas que aportan algún dato o información primaria, siendo una forma de interacción social, donde se identifican y seleccionan los sujetos y actores sociales (Sabino, 1992).

Los información recopilada se analizó acorde a las categorías establecidas inicialmente, clasificación de los concepto descritos y objetivos propuestos, orientando así la dirección a seguir, escenario que permitió asignar a los datos obtenidos la codificación correspondiente según la categoría, las subcategorías y unidades de análisis identificadas, lo que permite visualizar al final del análisis los ítems que resumen la estructura de la línea base, información lograda a partir del compartir de saberes de los participantes consultados, permitiendo reconocer la presencia de especies alimenticias ancestrales en algunas veredas de la provincia del Sumapaz.

A continuación, se hace una explicación de cada una de las categorías trabajadas.

La categoría: saberes en recursos locales, hace referencia al conjunto de conocimientos acumulados heredados, aprendidos o creados que poseen los productores familiares, sobre especies vegetales ancestrales, especialmente por quienes viven en las zonas rurales, producto de experiencias, prácticas, vivencias e interacciones con su entorno socio-ambiental inmediato, regularmente son transmitidos o enseñados a la siguiente generación por la misma familia y comunidad, saberes que se reconocen dentro del Patrimonio cultural inmaterial (FAO-Bolivia, 2013).

Para esta categoría se establecieron las siguientes subcategorías: nombre común de la especie/variedad; procedencia de la semilla; motivo de siembra; origen del conocimiento; importancia del cultivo en la unidad productiva; registros; tiempo de inicio en el proceso; especies alimenticias olvidadas; trasmisión de saberes y limitantes. Información que permite establecer los ítems sobre el actor participante, ciudad de origen, tiempo y lugar de residencia, registro de especies alimenticias que cultiva y nombre común de las especies poco conocidas.

La categoría: saberes agrícolas tradicionales, incluye todos los conocimientos que practican o renuevan los productores familiares en los sistemas alternativos sostenibles, saberes que han sido apropiados por diferentes vías, principalmente heredados (prácticas indígena-campesinas), inventados o aprendido en entornos cercanos, así como los validados en el trabajo diario de los

agroecosistemas, buscando siempre mejorar las labores, técnicas o métodos de trabajo en los cultivos, logrando que se continúen en el tiempo, evitando la pérdida de estos conocimientos tradicionales, saberes reconocidos dentro de los Sistemas importantes del patrimonio agrícola mundial (Koohafkan y Altieri, 2011; Kessel y Larraín, 1997).

En esta categoría entran las prácticas agronómicas observadas en campo en cuanto a siembra, crecimiento, desarrollo y cosecha, que favorecen la recuperación y/o retorno de las semillas al territorio. Las subcategorías son: tipo de producción; tiempo en el proceso; ventajas de las semillas; tiempo de trabajo; aprendizaje del cultivo; labores agrícolas; destino de la producción; insumos agrícolas; características de la especie/variedad; transmisión de saberes y limitantes. Información que permite identificar el sistema agrícola por el que se da la recuperación y reintegro de las semillas nativas y criollas en las unidades productivas de las familias participantes.

La categoría: saberes culinarios, incluye los conocimientos, costumbres, técnicas, utensilios y procedimiento requeridos para elaborar una receta o plato tradicional, aprendidos especialmente en el entorno familiar y compartidas con la siguiente generación, preparaciones culinarias que representa la historia y conexión con los recursos locales que hacen parte de la gastronomía tradicional conexas a la región habitada, en parte representa la identidad cultural a través de la cocina rural, saberes incluidos en el Patrimonio cultural alimentario (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013; Moreno, 2012; Garcés, 2012; Meléndez y Cañez, 2009).

En esta categoría se plantearon las siguientes subcategorías: nombre de la receta; origen de la receta; preparación; especies utilizadas; frecuencia de preparación; transmisión de saberes; disponibilidad de productos y recetas olvidadas, permitiendo conocer la ruta alimentaria preexistente entre las relaciones que surgen al aprovechar los productos locales, los conocimientos aprendidos en el lugar de origen, conservación de recetas de tradición familiar, formas y frecuencia de preparación y recetas a desaparecer.

Para identificar la unidad de análisis de cada categoría se buscó por “palabras y expresiones” examinado el texto de cada entrevista transcrita (Word, 2016), marcando por colores palabras clave y frases específicas por similitud de respuesta (codificación selectiva), resaltando la experiencia de los participantes con el fenómeno de estudio. El texto seleccionado se transfirió a una matriz textual de categoría, organizada por subcategorías y respuestas obtenidas por participante, además, se complementó con la observación de fotografías, notas de campo, muestra de semillas, coordenadas de ubicación (aplicación Google maps), distancia y tiempo de recorrido hacia las fincas, insumos para la descripción e interpretación de los resultados obtenidos (Hernández, et al. 2014).

En cuanto al formato tipo guía de las entrevistas, se orientó inicialmente desde la *Guía metodológica- 2017* del grupo Redes de custodios y guardianes de semillas y casas comunitarias de semillas nativas y criollas; la *Guía metodológica -Diagnóstico, recuperación, conservación y difusión de semillas criollas* del Grupo de semillas- 2016 y de la *Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia* del Ministerio de Cultura- 2012, redactando así las preguntas guía.

La primera guía de entrevista llamada Poseedores de semillas nativas y criollas en la Provincia del Sumapaz, se organiza en tres secciones: 1) Datos básicos del sembrador o cultivador, 2) Aspectos generales del poseedor de las semillas, y 3) Aspectos técnico o agronómicos de la especie o especies alimenticias (Anexo 1). El formato-guía de recetas, nombrado Platos Tradicionales – Patrimonio Cultural Inmaterial, se divide en dos secciones: 1) Información básica del conocedor o conocedora de la receta e 2) Información de la preparación culinaria (Anexo 2). Se hizo necesario ajustar un tercer formato guía para Productores-emprendedores que se identifican durante la búsqueda de las semillas ancestrales, presentado en dos secciones: 1) Información básica del emprendedor e 2) Información general de la idea de emprendimiento y su experiencia como proyecto de vida (Anexo 3).

Para validar los formatos guía, se realizó una prueba con profesionales que tienen o han tenido experiencia en temas similares, con el fin de verificar si las preguntas están bien planteadas, que recojan los datos necesarios, evitando generar cansancio al entrevistado en su aplicación y que la terminología utilizada sea entendible, coherente y clara, actividad que se concibe de forma presencial e individual, dado que, “El juicio de expertos es un procedimiento que nace de la necesidad de estimar la validez de contenido de una prueba” (Escobar y Cuervo, 2008, p. 30), siendo en numerosas ocasiones uno de los pocos indicadores que valida el contenido del instrumento a aplicar, argumento que a su vez, refuerza Luv Utkin (2005), al plantear “que el juicio de expertos en muchas áreas es una parte importante de la información cuando las observaciones experimentales están limitadas” (Escobar y Cuervo, 2008, p. 29).

Asimismo, la información de fuentes secundarias se organiza en una matriz textual, citando por separado la consulta de varios documentos (artículos, informes, tesis, políticas) registrando fecha de revisión, tipo de documento, autores, objeto, aporte principal, localización y observaciones. Igualmente, otra para líderes, funcionarios y entidades, anotando fecha, nombre (cargo/función), dirección, objeto y contacto. Además, se asiste a diferentes eventos (14) locales y regionales con el fin de contactar nuevos actores (Anexo 4) y se amplía una segunda búsqueda dirigida a grupos de estudiantes de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad.

En cuanto a la estrategia para reducir el nivel de desconfianza de los actores participantes, el acercamiento se hace a través de conocidos, familiares o amigos de ellos, y a la vez, se decide participar en la capacitación de Auxiliar en promoción de seguridad alimentaria orientado por el SENA (una vez por semana durante 8 meses) en la vereda Guavio Alto, a una hora del municipio de Fusagasugá, compartiendo con las personas inscritas (grupo 42 familias y conformado en su mayoría por mujeres) todas las actividades a realizar y de paso conversar libremente sobre el tema de estudio en la búsqueda de posibles participantes a consultar.

### **3.2.4. Momentos de la investigación.**

A continuación, se relacionan las acciones, algunas simultaneas, correspondientes al trabajo de campo, de organización y sistematización de los datos inscritos, que facilitan el análisis de la información obtenida permitiendo así dar cumplimiento a los objetivos trazados y de esta forma obtener los insumos para la construcción de la Línea base del Patrimonio vegetal alimenticio ancestral presente en la región del Sumapaz, para ello, se describe de forma general cuatro fases:

**1ª Fase. Identificación de experiencias:** Inicia con la recopilación de información en la zona de estudio con la finalidad de encontrar contactos específicos, cumpliendo varias actividades, entre ellas, la realización de visitas informales a varios sitios previamente referenciados; salidas de observación a mercados orgánicos y campesinos de 5 municipios (Fusagasugá, Pasca, Arbeláez, Silvania y San Bernardo); asistencia a eventos regionales conexos al tema, gestión que lleva a identificar los primeros contactos directos e indirectos para integrar una primera base de datos.

Así mismo, apoyados en consultas a profesionales agrícolas y registro de experiencias publicadas por organizaciones que promueven la recuperación y defensa de las semillas campesinas como la Corporación Grupo Semillas, la Red de Semillas Libres de Colombia y la Red de Guardianes de Semillas de Vida junto con publicaciones de cocinas tradicionales del Ministerio de Cultura y acorde a los objetivos del estudio, se empieza a diseñar el material para recopilar la información en campo, elaborando los primeros formatos tipo guía para las entrevistas.

Igualmente, se seleccionan los criterios para las especies ancestrales (la semilla alimenticia no debe proceder de la industria de semillas “comerciales” o “certificadas”; sembrarse regularmente o como mínimo llevar dos períodos de cosecha en el predio o huerta y principalmente ser de uso

alimenticio) y para las recetas (tener como mínimo un ingrediente vegetal ancestral), puede que ya no se prepare o sea un producto de emprendimiento local y/o rural.

**2ª Fase. Estructura para la base de datos:** En este segundo momento, se continuo con la ejecución de ciertas actividades que ayudan a concretar los primeros poseedores de las especies vegetales según criterios de selección, siendo un número limitado (4), situación que motiva a replantear el procedimiento para ampliar el número de actores participantes. Información que se hace extensiva a estudiantes de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad de Cundinamarca, ya que algunos viven o trabajan en las zonas veredales del Sumapaz, y a su vez, se inicia con la participación en el curso de extensión rural *Auxiliar en promoción de seguridad alimentaria* del SENA en la vereda Guavio Alto de Fusagasugá, escenario que permite un mayor contacto con el grupo de familias rurales inscritas descubriendo nuevos actores participantes.

De igual forma, se continuo con la asistencia a eventos regionales buscando nuevos referentes, así como la consolidación de las preguntas para las entrevistas, situación que conlleva a concretar a siete profesionales en temáticas similares, quienes revisan presencial e individualmente cada una de las posibles preguntas, gestión que permite ajustar y validar la estructura básica de cada formato guía. Otras de las actividades adelantadas en este período, es la identificación y selección de entidades y organizaciones con presencia en la Provincia, al igual que a grupos de investigación de Universidades, especialmente de Bogotá, para un total de 24 consultas notificadas.

**3ª Fase. Insumos para la Línea base:** Espacio en el que se desarrolló la segunda parte del trabajo de campo integrando la aplicación de las técnicas e instrumentos de investigación ya establecidos, actividad que fue acompañada en su momento por dos líderes comunitarios que tienen relación

directa con comunidades rurales de la provincia, asimismo, se recibió el acompañamiento de tres profesionales del área agrícola en algunas visitas a fincas o predios.

Igualmente, se sigue con la consulta de documentos pertinentes para el estudio (matriz textual), se hace el seguimiento a las respuestas de los organismos consultados, se continua con la asistencia a eventos regionales como al curso de extensión rural. Las entrevistas, con sus respectivos registros, se realizan de conformidad con los actores participantes en los lugares de residencia, estudio o de trabajo según el caso, acordando previamente el día y la hora de visita.

Durante el transcurso del desarrollo del trabajo de campo, en esta fase, se hizo necesario buscar alternativas para responder a dificultades, tales como el desplazamiento a las fincas durante el fuerte y largo período de lluvias registrado en 2018 en la región dado el mal estado de algunas vías principales y terciarias, el valor del transporte de los centros poblados a las veredas, los horarios y la baja frecuencia del transporte público que va hacia las veredas, el recorrido por caminos por los que no llega transporte hasta el sitio a conocer, dificultad de comunicación en algunas zonas para reconfirmar las visitas evitando perder el traslado o llegar tarde, el tema de inseguridad en las veredas y la reorganización de entrevistas canceladas.

**4ª Fase. Construcción de la Línea base:** En este ciclo se adelantaron las actividades propias para la discusión, análisis y presentación de los resultados, para ello, se ordena el material recolectado (audios, imágenes, coordenadas, expresiones verbales y no verbales) durante el trabajo de campo, realizado entre los meses de mayo a septiembre de 2018, transcribiendo y codificando cada una de las 30 entrevistas realizadas (15 de Poseedores de semillas nativas y criollas en la Provincia del Sumapaz, 12 de Platos Tradicionales – Patrimonio Cultural Inmaterial y 3 de Productores-emprendedores), material que luego pasa de forma concreta a la matriz contextual, para su posterior estudio, identificando información pertinente para la conformación de la línea base.



Para terminar esta fase de trabajo se acude a profesionales de otras disciplinas quienes participan desde su experticia en el proceso de análisis de la información así como la técnica para socializar los resultados conseguidos, de esta forma se identifican las semillas alimenticias ancestrales, la forma de cultivarlas, la forma de consumirlas y la manera como se construye comunidad a partir de redescubrir la herencia vegetal desde una memoria ancestral en movimiento por quienes están interesados en retornar y difundir en el territorio procesos agroalimentarias sostenibles.

### **3.3. Reconocimiento de la zona de estudio**

Trabajo de Investigación que se desarrolló en la Provincia del Sumapaz; región que hace parte de las 15 provincias (116 municipios) que integran el departamento de Cundinamarca, se encuentra localizada hacia el sur del departamento, posee una extensión de 1.808 km<sup>2</sup> que representa el 8% del total de Cundinamarca, área que le permite ubicarse en la sexta posición por tamaño entre las otras jurisdicciones. La región está integrada por 10 municipio: Granada, Silvana, Pasca, Tibacuy, Arbeláez, Pandi, San Bernardo, Venecia, Cabrera, y Fusagasugá que es su capital, limita al norte con la provincia de Soacha y del Tequendama, al oriente con la ciudad de Bogotá, D.C., al occidente con la provincia del Alto Magdalena y al sur con el departamento del Tolima (CEPEC - Universidad del Rosario en Cámara de Comercio de Bogotá –CCB, 2010, p.18).

En la actualidad la región de Sumapaz posee un total de 200 veredas, distribuidas en los diferentes pisos térmicos de la siguiente manera: Arbeláez 10; Granada y Silvania con 13 cada uno; Cabrera 16; Venecia 18; Tibacuy 20; San Bernardo 23; Pasca 28 y Fusagasugá 38 (Gobernación de Cundinamarca, 2016), ofreciendo de esta forma variedad de productos agrícolas y pecuarios desde diferentes sistemas productivos y posibles combinaciones, convirtiéndose en la despensa alimentaria para los mismos municipio como para otras regiones, incluida Bogotá, siendo una de

las actividades económicas que más predominan en las zonas rurales, luego le siguen actividades de vivienda campestre, fincas de hospedaje, casas de recreación, viveros y turismo, y en las zonas urbanas sobresalen actividades comerciales, industriales, construcción y de servicios (CCB, 2010).

La vocación agrícola de la región proviene de muchos años atrás, gracias a la ubicación geográfica que la convirtió en paso obligado de comerciantes y viajeros entre las regiones del norte y centro con el sur del país, además de la variedad de climas y productividad de sus tierras, como en su momento lo escribió la Comisión Seccional de Rehabilitación de Cundinamarca (1959):

*Estudios realizados por entidades técnicas del Ministerio de Agricultura y Ganadería, la Caja Agraria y otros organismos en la región de Sumapaz, han coincidido en la afirmación de que la zona aludida, tiene un halagüeño porvenir por la feracidad de sus tierras para la agricultura, la bondad de sus pastos para la ganadería y la riqueza del subsuelo para la industria minera; destacándola como la más abundante y próxima despensa de la capital ya que en la diversidad de climas se cultivan aunque en forma empírica papa, cebada, trigo, maíz, habas, arveja, fríjol, caña, café y otros productos y así como también, de la excelente calidad de sus ganados, que le capacitan para abastecer los mercados de Bogotá y demás centros comerciales circundantes, una vez se aplique en forma sistemática la tecnificación agropecuaria (Gómez Pinzón, Consejero de la Presidencia. En Varela y Duque, 2011, p. 176).*

Situación, que también se vio afectada por una larga tradición de violencia y lucha agraria de más de 60 años en la región, en parte por pleitos entre latifundistas y proyectos de modernización del campo por parte del gobierno nacional frente a los campesinos sin tierra, creando escenarios de conflicto socio-político y militar de varios grupos, que intervienen en diferentes momentos y espacios, iniciando con la lucha de familias campesinas, luego surgen las guerrillas, autodefensas más los operativos militares (Fondo de Inversión para la Paz, 2002).

Siendo una de las razones de migración en la provincia, integrada por familias de diversas condiciones económicas, culturales y sociales que se han trasladado de diferentes zonas del departamento, así como de otras regiones del país que se han quedado a vivir en busca de nuevas oportunidades educativas, laborales o de subsistencia, especialmente en las cabeceras municipales.

Actualmente, esta región ocupa el cuarto puesto entre las 15 regiones provinciales por el número de habitantes que tiene, llegando a 219.374 pobladores, de ellos el 60% viven en las zonas rurales y centros poblados, a excepción de Fusagasugá donde cerca del 20% vive en las veredas, siendo también uno de los más habitados (134.523 habitantes) de la provincia, ubicándose entre los primeros cinco municipio con mayor población del departamento, le sigue Silvania y Arbeláez con más de 12.000 habitantes y los otros 7 municipios restantes registran entre 4000 a 8.700 pobladores, según Censo-2005 del Departamento Administrativo Nacional de Estadística -DANE- (Gobernación de Cundinamarca, 2016).

## Capítulo IV. Interés en especies vegetales ancestrales

### 4. Semillas comestible locales, patrimonio agrobiodiverso

En síntesis, se realizaron 30 entrevistas en 7 municipios de la provincia del Sumapaz, elaboradas en 14 veredas y tres centros poblados; registrando de esta forma a 15 poseedores de semillas, 12 en recetas tradicionales y los 3 restantes en modelos de emprendimiento (Tabla 2), encontrando que, según las experiencias vividas, el interés por innovar, aprender, recordar o redescubrir una especie alimenticia ancestral determinada, así mismo, se acompaña su sistema de siembra, adquisición de las semillas, técnicas de manejo del cultivo, transformación, formas básicas de consumo y el destino mismo de la producción obtenida.

**Tabla 2.**

*Número de entrevistas a participantes clave*

Municipio	Zona y/o vereda visitadas	Recetas típicas	Semillas locales	*Emprend.	Número entrevistas
Fusagasugá	Batan Bajo, Centro urbano (Nuevo Balmoral, Manila, Parques del Occidente, Siboney), Guavio Bajo, Guavio Alto, Jordán Bajo, La Puerta (sector Chinauta), Santa Lucia, Usatama	9	6	1	16
Arbeláez	Centro urbano, San Antonio Bajo, Santa Bárbara.	2	1	2	5
Pandi	San Miguel		1		1
Pasca	Centro urbano (Barrio Flandes), Alto del Molino		4		4
Tibacuy	Centro urbano, Caracolí	1	1	+(1)	2
Silvania	Victoria Alta		1		1
San Bernardo	Santa Marta		1		1
<b>Total</b>		<b>12</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	<b>30</b>

*Nota.* \*Emprendimientos; +participante clave que compartió una receta y su experiencia de vida con su emprendimiento.

Fuente: elaboración de la autora, 2018.

Razón por la cual, en este primer capítulo de socialización de resultados, se presenta un registro de especies vegetales ancestrales que hacen parte de nuestro patrimonio biocultural, encontradas más en manos de pequeños productores, y por ello, se inicia con una descripción general de los actores que hacen posible la permanencia y/o el retorno de estas especies alimenticias en el

territorio del Sumapaz, aportando con su trabajo a la recuperación y salvaguardia de las semillas campesinas marginadas, ya adaptadas a las condiciones locales, como también reducen la posibilidad de su desaparición en la región, retrasando su ingreso a la lista de plantas alimenticias olvidadas (erosión genética) y con ello, también a la pérdida de sus beneficios en los ecosistemas agrícolas así como su aporte en la cocina tradicional.

#### **4.1 Descripción general de los participantes**

A continuación, se describe a los actores participantes, quienes compartieron sus conocimientos durante el trabajo de campo, visitados personalmente en sus viviendas en el sector rural. En el ejercicio de exploración de las semillas, se consultó a 5 productoras, 9 productores y una institución educativa; el Colegio ITA Valsalice, de vocación agrícola y que lleva más de 65 años enseñando e impulsando propuestas innovadoras, especialmente para el desarrollo del campo en la región del Sumapaz, motivando a los estudiantes a trabajar, investigar y proponer tipos de cultivo adaptable a las condiciones ambientales, culturales y económicas de la región a través de su Centro de Investigación Agropecuaria.

Ahora bien, los entrevistados de este grupo se encuentran entre rangos de edades diversos, desde los 36 a los 85 años, con mayor presencia de los 36 a 50 años, de los participantes 7 pertenecen a la generación de los abuelos. Todos viven como mínimo con un familiar, como puede ser uno de sus padres, pareja, hermanos, hijos o nietos; quienes en algunas ocasiones y según la edad o si tienen siembras en “compañía”, apoyan el trabajo que se ejerce en la producción agroalimentaria, ya que estudian o trabajan por días o se desplazan a otras zonas por temporadas.

Los agricultores participantes en su mayoría atienden directamente todas las actividades relacionadas con las semillas nativas y criollas, dividiendo su tiempo entre compromisos

familiares, los quehaceres de la finca, la huerta, la comercialización (en 9 casos) y otras actividades externas. En algunas ocasiones intercambian horas de trabajo con otros vecinos “vuelta de mano” o practican “mingas de trabajo”, especialmente los productores que venden en el mercado orgánico o de lo contrario contratan mano de obra familiar o externa por horas, jornales o temporadas según la carga de trabajo a realizar, en el caso de las productoras, 4 de ellas, atienden además las labores del hogar, actividad no remunerada, pero que sí les genera mayor carga laboral por día.

De los participantes, 12 provienen directamente de familias campesinas del Tolima y Cundinamarca, y de ellos, 7 son nacidos en el municipio de Fusagasugá, algunos en la vereda donde viven actualmente o cercanas y 2 agricultores provienen de familias urbanas de la ciudad de Bogotá, que llegaron a vivir a la zona rural. Igualmente, en diferentes etapas de sus vidas, se han trasladado o emigrado a otras zonas, motivados básicamente por trabajo, estudio o en búsqueda de un mejor proyecto de vida, residiendo entre la ciudad y el campo, pero en parte con el propósito de retornar a sus lugares de origen o espacios similares que les brinde esa conexión con su “terruño”, encontrando que 7 de los participantes siempre han vivido en zonas rurales, más por la familia “pues siempre ha sido de herencia, mis abuelos, mis bisabuelos, todo mundo, pero... yo tuve la oportunidad de irme” (P6, 6 de julio de 2018)<sup>31</sup>.

En cuanto al tiempo de residencia de los entrevistados en la finca o predio (propio o no) donde habitan o tienen su huerta, se registra un tiempo menor a 10 años de 3 productores; 6 entre 11 a 20 años de permanencia; 4 entre 21 a 30 años en el mismo predio y 2 agricultores que llevan más de 31 años en la finca, ya que, una permanecía estable en el mismo predio facilita la consolidación de sus procesos productivos, evitando volver a empezar cuando cambian de sitio, presentándose casos donde llevan más tiempo viviendo en la vereda o zonas cercanas que en el predio actual, sin

---

<sup>31</sup> Poseedor 6 (P6): hace parte de la codificación para identificar el número asignado de entrevista al sujeto o actor social en esta investigación, acompañado de la fecha de su realización, entrevista que se encuentra transcrita en documento Word 2016.

embargo, esto ha facilitado el reconocimiento de la comunidad donde residen, aportando con su trabajo experiencias de producción alternativa, así como en la recuperación, multiplicación o retorno de las semillas campesinas a la región.

#### **4.2. Saberes en recursos locales, territorio del Sumapaz**

Esta sección presenta las semillas nativas y criollas observadas durante los recorridos de campo en la región, desde la voz y práctica de agricultores rurales poseedores de estas especies, motivados por convicción propia en la defensa de la identidad del territorio desde la siembra, uso y consumo de estos alimentos ancestrales, los cuales hace tiempo consumieron nuestros antepasados, trabajo que desde hace 7 años o más hacen constante al buscarlas y propagarlas, permitiendo una relación más saludable con la tierra, con sus cuidadores y consumidores, siendo entonces cultivadas por un uso heredado, agrícola, gastronómico, ambiental, vínculo familiar o interacción comunitaria.

**Muestra de especies alimenticias locales:** La organización de las especies vegetales se realizó revisando los datos obtenidos de los participantes (nombres comunes, semillas y fotografías), principalmente en los siguientes documentos: Plantas Nativas Empleadas en Alimentación en Colombia del Instituto Humboldt (2011), más 7 documentos del Grupo semillas, de ellos, 6 publicados en 2018.

Estos son: Catálogo semillas de identidad; Las semillas criollas y la pervivencia en el territorio afro del norte del Cauca; Las semillas criollas en la agricultura campesina de la provincia Soto Norte, Santander; Agrobiodiversidad en el Sur del Caquetá. Caracterización de especies y variedades criollas de semillas campesinas; Caracterización participativa de las semillas criollas campesinas del municipio de El Tambo – Cauca; Las semillas criollas de las comunidades

campesinas e indígenas del municipio de Puerto Caicedo, Putumayo; Semillas criollas del pueblo Zenú. Recuperación de la memoria, del territorio y del conocimiento tradicional.

Además, se contó con la asesoría del Ingeniero Agrónomo Pablo Cubillos, orientador en procesos agroecológicos y del Técnico agropecuario ecológico Jair Naranjo, dinamizador de la Red de Semillas Libres de Colombia. También, se consultó por nombres comunes en el Herbario biovirtual de la Universidad Nacional de Colombia (2019), a través del metabuscador botánico Triana, que tiene registros disponibles del Instituto de Ciencias Naturales.

Registrando al finalizar la etapa de campo un total de 141 clases de plantas (Anexo 4), encontrando variedad de hortalizas, cereales, tubérculos, gramíneas (54); frutas (36); condimentarias, medicinales y aromáticas (41), algunas arvenses (10) que son utilizadas en preparaciones relacionadas con la salud de la familia, cultivos y animales.

El rango altitudinal en el que se encuentran estas especies es en fincas o predios localizados entre los 1.470 msnm a los 2.470 msnm, visitando mayor número de huertos (7) entre los 2.000 a los 2.500 msnm. Así mismo, son predios que se encuentran ubicados a diferentes distancias (km) y tiempos de traslado, tomando como punto de partida la Universidad de Cundinamarca, por ejemplo, se registra variedad de frijoles nativos a tan sólo 20 minutos (3.8 km) en la vereda Jordán Bajo de Fusagasugá, así como a 3 horas de camino (82.3 km) en la vereda Santa Marta de San Bernardo, recorrido que depende en parte del reconocimiento de la zona, condiciones de las vías o caminos, estado del tiempo y medio de transporte.

En la Tabla 3, se presentan un listado de 47 especies alimenticias que integran el grupo de hortalizas y de frutas, al ser parte del propósito final de esta investigación, cuya semilla es cosechada y seleccionada de manos de los productores familiares, identificando las especies que se observaron en mayor cantidad (X) en los predios o huertas frente a las que se observaron en menor cantidad, menos de 5 plantas o matas (X) en los predios o huertas.



**Tabla 3.***Registro de semillas tradicionales compartidas por los participantes en el trabajo de campo*

No.	Especies alimenticia Nombre	No. Poseedor según orden de entrevista															No. veces		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
1	Agraz/mortño														x		1		
2	Arándano														x		1		
3	Arracacha morada-blanca	x				x	x	x	x					x			6		
4	Ahuyama					x			x	x					x	x	5		
5	Amaranto negro/blanco					x				x							2		
6	Arveja					x				x				x		x	4		
7	Balú/chachafruto	x		x	x	x	x	x	x	x	x			x	x	x	12		
8	Bore/taro gigante			x	x	x	x	x			x					x	8		
9	Calabaza –verde-blanca-													x	x	x	3		
10	Cebolla –variedades-							x	x	x	x				x		x	6	
11	Chía -amarilla													x	x		2		
12	Chonque blanco					x											1		
13	Chuguas															x	1		
14	Cúrcuma					x											1		
15	*Curuba															x	1		
16	Habas rojas										x				x	x	x	4	
17	Habichuela californiana					x					x						x	3	
18	Granada																x	1	
19	Guatila/cidra/chayote					x	x	x		x					x	x	x	9	
	Frijoles añeros: tote, petaco, carevaca, railón, machete.	x		x	x	x					x				x		x	8	
	Frijol arbolito/calima		x													x		3	
20	Frijol bola roja										x							1	
	Frijol blanco										x							1	
	Frijol cargamanto rojo/blanco										x	x					x	3	
	Frijol guandul/quinchoncho	x														x	2		
21	Lúcuma					x												1	
22	lula															x		1	
23	Mafafa/edo/taro/malanga					x	x				x						x	5	
24	Maní –Cauca-															x		1	
25	Maíz: cafetero; saltarín; verde; peruano; ráquira; otras.	x			x	x	x	x	x	x	x				x	x		x	10
26	Mora silvestre					x					x							2	
27	Nabo silvestre/mostacilla																x	1	
28	Nopal					x											x	2	
29	Papa: corneta/pepina; roja					x	x				x					x	x	5	
30	Papa dulce/batata rosada																x	1	
31	Papa piedra/amazónica/de aire					x												1	
32	Pepino de agua/melón					x					x							2	
33	Pepino de guiso										x						x	3	
34	Pepinillo silvestre					x												1	
35	Plátano- Bananos	x				x	x	x	x									6	
36	Pipas o yotas					x												1	
37	Rábano-negro																x	1	
38	Rúgula																x	x	2
39	Quinoa										x							1	
40	Sacha inchi		x			x												2	
41	Sagú-chisgua										x						x	3	
42	Tomate chonto; cherry*										x	x				x	x	5	
43	Trigo común y amazónico										x					x	x	2	
44	Uchuva																x	1	
45	Yuca	x				x	x											4	
46	Yacón										x	x						2	
47	Zanahoria										x						x	2	

Fuente: Elaboración propia, 2018.

Especies reconocidas por los nombres tradicionales que utilizan los participantes en el medio rural y en los mercados donde se ofertan, recordando que existe más de un nombre para un cultivo (guatila, chayote o cidra), así como un sólo nombre para diferentes variedades (frijol todo el año), esto dado según la zona donde se haya cultivado, reconociendo que las variedades locales poseen esa ventaja de producirse en diferentes condiciones agroclimáticas como tipos de suelos.

En las visitas realizadas a las fincas o predios se observa la presencia de estas especies en diferentes cantidades, dependiendo del tipo o variedad cultivada, es así que en algunos casos su presencia es representativa siendo parte de los cultivos productivos que aportan directo a la economía familiar, por ejemplo, tipos de guatila, maíz cafetero, sachá inchi, plátano o el yacón, así como también, poseen especies en menores cantidades para autoconsumo, compartir y/o venta pero no hacen parte de los cultivos representativos de la unidad productiva familiar como la rúgula, la mora silvestre, la papa corneta o la batata dulce.

En otros casos, la presencia de la variedad tradicional es tan escasa que sólo se puede observar una muestra en semillas o la planta cultivada, tal es el caso del frijol petaco, el nopal, el trigo o el maíz verde, por lo tanto, deciden esperar a la siguiente siembra para consumirla, ya que las primeras las realizan para adaptar la planta a las nuevas condiciones locales o para obtener nuevas semillas.

Igualmente, nombran algunas especies o variedades que años atrás estuvieron presente en la alimentación familiar pero ya no, en parte por ser poco conocidas, no tener información sobre su manejo o por desconocer las diversas formas de preparación y su aporte nutricional a través de una dieta diversificada, especies que se reconocen como olvidadas o marginadas, entre ellas, la ortiga, la verdolaga, el trébol dulce, el pepinillo silvestre o el kalanchoe.

Dentro de este registro se reportan 5 especies con mayor frecuencia entre los agricultores familiares, en parte por ser plantas que crecen naturalmente en las veredas, siendo el caso del balú o chachafruto (*Erythrina edulis*) que se observa en 12 predios, clases de guatila o cidra (*Sechium*

*edule*) en 9 fincas, así como el bore en 8 unidades productivas y las otras 2 especies son las que han reintegrado a su sistema productivo, encontrando tipos de maíz tradicional (*Zea maiz*) en 10 huertas y los frijoles añeros o todo el año (*Phaseolus sp.*) en 8 parcelas. De igual forma, se observa diferencias en el número de especies locales que poseen los participantes, encontrando desde 3 hasta 20 especies por huerta, siendo 6 de ellos (P4, P5, P9, P13, P14 y P15) los que por el momento tienen mayor número de semillas, independiente del área destinada para la siembra, reconociendo que de esta forma se puede observar directamente los bancos de semillas locales rurales.

**Conocimiento de las especies alimenticias compartidas:** En cuanto a la consulta de cómo han adquirido los conocimientos sobre las semillas campesinas que poseen, se identificaron principalmente 11 formas (elementos comunes) a través de las cuales los han adquirido, situación estrechamente relacionada con las posibilidades dentro de su contexto rural o entorno inmediato, teniendo en cuenta la ubicación de las fincas o predios.

A continuación, se enuncian de mayor a menor referencia, iniciando con lo aprendido por tradición o herencia familiar, al ser parte de familias campesinas e identificándose con ello, “esto ha sido de ... hereditario, de la vida vecina, esto ... toda mi vida eso ha sido mi trabajo, desde mi crianza” (P8, 19 de julio de 2018). Seguido, se registra lo aprendido a través de sus propias investigaciones, ensayos o experimentos, ejercicio que hacen basados en la observación del comportamiento natural de la especie o variedad en el terreno como su versatilidad en la preparación de alimentos, por ejemplo, en la adaptación de variedades de frijol de otras zonas climáticas, “duré dos años para subirlo acá... de a poquito lo fui subiendo”, \*no, no es de este clima, entonces esta es ya la segunda generación y ya la tercera generación estará más adaptada” (P1, 25 de mayo de 2018).

Igualmente, se menciona lo asimilado años atrás por estudios realizados en colegios agropecuarios (educación formal), información que reconstruyen al participar en diferentes cursos, diplomados, talleres, encuentros o seminarios (educación no formal), dirigidos más a temas de agroecología, agricultura sustentable, agricultura orgánica o seguridad alimentaria, “pués prácticamente fue con las clases que recibimos del SENA que empezamos a... la iniciativa de la huerta, porque antes no teníamos” (P12, 27 de agosto de 2018).

Otra de las formas que señalan es lo aprendido a través del trabajo diario en campo o experiencia cotidiana (educación informal), dándoles en parte la apropiación del tema en sus unidades productivas, saberes que refuerzan al habitar o retornar a vivir en lo rural, “de todos mis hermanos, yo soy la única que me quede pues haciendo las labores del campo” (P15, 4 de septiembre de 2018). Así mismo, hacen referencia al voz a voz de campesino a campesino (saber popular), cuando adquieren o regalan la semilla, compartiendo lo que saben, ya sea en mingas de trabajo, visitas o trabajos de estudiantes, conversaciones con vecinos o “los abuelos que traen información ancestral” (P11, 19 de agosto de 2018), así como recorridos a otras fincas para luego replicar la técnica en sus huertas, “nos dieron la semilla y la sembré...es una semilla pequeña que parece como a la semilla...linaza, pero más pequeñita... \*allá la cultivan así, riegan así tupidas porque ella misma no deja crecer la hierba... y vamos a esperar a ver qué resultado da” (P12, 27 de agosto de 2018).

En menor mención está la posibilidad de aprendizaje por medio de consultas propias a videos o documentos (libros, artículos, revistas, cartillas, otros) y consultas en internet, de acuerdo con disponibilidad de acceso, “todo este tema y esto, lo investigué en internet... en varias partes o sea como en varias fuentes, a mí me gusta investigar varias páginas y sí coinciden como con lo mismo” (P6, 6 de julio de 2018), obteniendo así algo de literatura referente a las especies que cultivan, existiendo mayor relación con los participantes que han tenido la posibilidad de viajar, participar en diferentes eventos de intercambios de semillas o que han realizado estudios profesionales

específicos, acciones que les han permitido trabajar más en temas similares aportando a la identificación, recuperación y/o retorno de las semillas propias a la zona.

También, se conoce por parte de uno de los agricultores familiares, la posibilidad que tuvo de aprender al compartir y vivir con comunidades indígenas de la Sierra Nevada de Santa Marta y una comunidad social organizada en Icononzo –Tolima, ya que además de aprender de alimentación y de ecología quería conocer cómo vivían ellos en comunidad, cómo se relacionaban con la tierra, cómo tomaban decisiones y en sí cómo funcionaban en comunidad, de ellos aprendió sobre ciclos, plantas, usos, preparaciones y sobre el manejo de las huertas, de allí el gusto por mantener viva la huerta (P11, 19 de agosto de 2018).

**El viaje de las semillas tradicionales:** Al repasar la historia de cómo han conseguido las semillas que actualmente poseen en sus fincas o predios, los actores participantes indican 5 caminos principales (elementos comunes), los cuales les han permitido redescubrir e integrar nuevos recursos genéticos a sus huertas, crear nuevas relaciones de confianza y reciprocidad con otras personas, trabajo que en ocasiones les ha permitido conocer diferencias entre variedades, ya sea por tamaños, formas, colores, sabores, tiempo de cocción, tiempos de germinación, crecimiento, manejo o cosecha.

En primer lugar se registra el compartir recibiendo o regalando semillas, siendo una práctica ancestral, acción que puede ser entre familiares, vecinos, amigos, conocidos, grupos o personas de otras regiones, que también comparten el interés por multiplicar o difundir estas especies locales, “aquí hay yuca, esto es nativo ... esta semilla lleva que yo sepa, lleva aquí en el territorio por lo menos unos 40 años –sí- esta semilla me la regaló mi vecino”, compromiso que a su vez es replicado a nuevos actores con otras especies similares, “ y yo he regalado semilla de esta, cualquier cantidad, la gente me dice ¡ah, qué tan chebre ese frijol... que tan rico!” (P1, 25 de mayo de 2018).

Otra forma de adquirirlas es por el intercambio de semillas, ejercicio que han realizado en diferentes espacios, ya sea con otros vecinos o en encuentros destinado a este fin, con el compromiso de cuidarlas, compartirlas y seguir enseñando sus beneficios, “fuimos con la profesora \*Sandra por allá a Cáqueza, onde otro grupo que tiene por allá hace como un mes y medio y entonces de allá... nos dieron la semilla y la sembré” (P12, 27 de agosto de 2018).

Igualmente, se menciona la búsqueda de las especies por los caminos o en zonas silvestres cercanas a la vivienda o en la vereda donde viven, así como en predios de otros familiares que pueden o no estar en el mismo municipio o en otras regiones. También, algunas las han adquirido a través de la compra en sitios como Jardines Botánicos, encuentro de semillas e igualmente a compañeros de trabajo o vecinos, “la semilla la compre hace 4 años a un señor que siembra en la vereda” (P10, 26 de julio de 2018) o en viajes “yo traigo algunas y otras me las mandan” (P4, 10 de junio de 2018) y por último hacen referencia a las que siembre han tenido en la finca, “y bueno pues no sé si se incluya esta semilla de... guatila, \*el balú que también lo tenemos aquí, desde que yo nací me acuerdo del balú... aquí hemos sembrado, pues bueno esta no es zona de papa pero aquí hemos sembrado papa de esa rojita como en el centro amarilla también (P13, 27 de agosto de 2018).

Los resultados aquí descritos, sobre saberes en recursos locales concuerda con los postulados que expone Shiva (2000, 2017), al reconocer que los conocimientos y prácticas ancestrales son fundamentales para recuperar las semillas ancestrales, que bien orientados contribuyen a mejorar las condiciones de vida de las familias rurales-urbanas al beneficiarse de este recurso natural, situación también promovida por Chacón y García (2016), al resaltar que el dialogo de saberes entorno a las semillas artesanales permite fortalecer relaciones de confianza entre familias y comunidades rurales y más cuando hacen parte de la economía familiar campesina, por lo tanto, se requiere sistematizar mayor información de las especies alimenticias locales, validar las prácticas de manejo en campo e identificar la ruta de circulación de las semillas en la zona.

## **Capítulo V. Formas de producción agrícola de las especies alimenticias**

### **5. Prácticas de producción agrícolas sostenibles**

En la siguiente sección, se presenta las principales prácticas agronómicas observadas en campo y compartidas en su momento por los entrevistados, labores que ejercen directamente sobre las especies tradicionales en cuanto a siembra, crecimiento, desarrollo y cosecha, que favorecen el camino hacia la recuperación y/o retorno de estas semillas al territorio, y a la vez, se registra información sobre el tiempo que se le dedica al cultivo, prácticas culturales de manejo, acciones para compartir lo aprendido y dificultades que se presentan en el ejercicio de producir estas especies, información que aporta directamente al compartir de saberes agrícolas sobre experiencias en campo de las especies poco difundidas.

#### **5.1. Saberes agrícolas tradicionales**

En el escenario sobre alternativas agrícolas, se identifica a 10 participantes que trabajan desde prácticas agroecológicas, seguido, se evidencia la presencia de 3 participantes que mantiene y/o combinan saberes de tradición campesina, así como un productor que está en proceso de transición desde la agricultura convencional a la agricultura ecológica y finalmente una productora que su momento no aplica ningún tratamiento a las especies en estudio, pero si utiliza insumos convencionales en los cultivos comerciales que tiene.

Ahora, en busca de mejorar principalmente las condiciones de salud propia y familiar a través de los alimentos que se producen y consumen en la finca o huerta, 8 de los productores orgánicos se pasaron primero a este sistema y tiempo después emprendieron la tarea de visibilizar las especies olvidadas. También se registra a 5 participantes que desde sus inicios empezaron la siembra de

variedades locales combinando prácticas campesinas y orgánicas con otras actividades afines que hacen parte de sus medios de vida, encontrando experiencias validas desde un año hasta más de 20 años de trabajo en este tipo de sistemas alternativos.

*Pasando por arboles de chachafruto y aguacate...*

“yo sembré hace como unos 6 años, que estoy trabajando con estas y las hemos conseguido aquí, y el orgánico ese lo aprendimos hace más de 15 años ... todo lo que ve es sembrado de nosotros mismos... -son arboles jóvenes, antes tenía cultivos de habichuela, granadilla, frijol y lulo- ... se daba el haba, pero ya ahora por lo más caliente ya no da, toca buscar las semillas” (P4, 18 de junio de 2018).

*Conversando sobre cómo nace la idea de cambiar...*

“pues, prácticamente fue por la iniciativa de la profesora que ella siempre nos inculco la parte orgánica de cultivar, entonces de ahí empezamos a ir disminuyendo lo que es químico y fungicidas que sean demasiado bravos” (P12, 27 de agosto de 2018).

Registrando de esta forma una mayor presencia de variedades ancestrales comestibles en producciones agroecológicas, donde se comparten diferentes conocimientos, técnicas, prácticas y acciones, entre ellas, el aprovechamiento sostenible de la agrobiodiversidad, entendido en parte por las ventajas comparativas que ofrecen las semillas campesinas frente a las semillas certificadas en cuanto a nutrientes, variedades, adaptación climática como a tipos de suelos, producción de semilla, manejo de insumos locales, resistencia a plagas y enfermedades o por su versatilidad en preparaciones, ya sea por su sabor, color, forma, aroma, textura o tamaño, al no ser semillas homogéneas, así como permiten fortalecer otros medios agrícolas de las zonas intervenidas y entornos cercanos.

*Observando una variedad de frijol todo el año...*

“la ventaja de utilizar semillas nativas, es que pasa esto, usted ve la mata totalmente arruinada, pero ella empieza a retoñar sola –sí- eso lo daño totalmente el invierno ..... entonces el problema es ese, pero cuando el clima está bien, de todas maneras, estas matas estaban hace como tres meses, así como chamizos porque el invierno la vez pasada fue muy duro, duro” (P1, 25 de mayo de 2018).

*Motivo por el qué hace recuperación de semillas*

“por el costo, porque como le contaba, imagínese usted mil semillas valerle a uno 105 mil pesos, mucha plata, en cambio si usted tiene una ahuyama y le saca todas las semillas que quiera no las está pagando... entonces sí ve ... y si yo me voy a comprar un kilo de semilla cuánto me vale, es por eso, uno y dos, porque es más fácil sembrar semillas nativas se enferman menos, así produzcan un poquito menos y eso depende de la fertilización que uno le brinde, si uno es generoso en la fertilización, ellos le producen muy bien y no se enferman casi, en cambio las semillas que están mejoradas de alguna manera, ellas si se enferman porque precisamente por eso las mejoraron pa que se enfermen y nos toque comprar pa' echarle” (P15, 4 de septiembre de 2018).



Con respecto al tiempo y cuidado que se le dedica al cultivo o variedad local depende en parte de varios factores o la combinación de estos como puede ser la zona y área del cultivo, si está en proceso de adaptación, el estado de desarrollo de la planta o ciclo del cultivo, tiempo de cosecha o número de cosechas recogidas, si son especies destinadas para la venta, también por el estado del clima (temporada seca o invernal), presencia de animales domésticos o silvestres como de plagas y enfermedades en la zona, aunque algunas especies necesiten menos atención que otras o estén en crecimiento libre en la finca o predio son atendidas con frecuencia invirtiendo mayor o menor mano de obra y horas de trabajo, esto según la organización que se establezca para priorizar que actividades hacer en el día o en la semana.

Así mismo, las prácticas o manejo agronómico que utilizan en las variedades locales puede ser diferentes dentro de la misma finca o huerta como lo es entre productores, existiendo labores similares, pero no iguales, por ejemplo, la guatila (planta trepadora) en algunos lotes es de crecimiento libre escalando sobre cercas, árboles nativos o frutales de porte mediano y en otros se maneja con técnica de tutorado en red o enmallado (emparrado) parecido al cultivo de granadilla o gulupa. Caso similar en variedades de frijol todo el año que pueden prosperar sobre otras especies nativas o con tutorado sencillo trepando fácilmente a otras plantas o en surcos como la habichuela. Igual con el maíz, que puede estar sólo, en surcos con hortalizas o alternado con otros cultivos (maíz cafetero y café; maíz saltarín, mora silvestre y café).

Por lo general comparten labores acorde a los requerimientos de la variedad, iniciando con la obtención y selección de las semillas, protección y elección del sitio como del sistema de siembra, preparación del suelo, propagación (se encontró por semilla, injerto, acodo y raíz), fertilización, riego, manejo de plagas y de enfermedades, podas, control de arvenses, cosecha y manejo de residuos, selección de nueva semilla, transporte y destino de la producción, la cual puede ser en una o varias vías, esto según la variedad, cantidad obtenida, reconocimiento de la especie, presentación

o preferencia de los consumidores, registrando las siguientes: consumo en el hogar, para compartir, intercambiar, transformar o venta, siendo otra forma de expresión de la economía familiar rural.

En el caso de venta (12 participantes) está se puede hacer en la finca, por encargo o en mercados locales como en el mercado campesino del segundo piso de la plaza de mercado de Fusagasugá; en los mercados orgánicos (Asopromes, barrio San Jorge los sábados, el Mercado Orgánico del Sumapaz, barrio la Pampa los domingos), Tienda Pachamama pa' sumerce, barrio San Jorge o también en la Ecotienda La Huerta, en el barrio Villa Clara de Fusagasugá, así como en tiendas y mercados especiales de la ciudad de Bogotá, ruta similar hace El Colegio, que además ofrece sus productos en la tienda ecológica, así como en ferias, de esta forma los productos orgánicos y las especies campesinas poco difundidas encuentran nuevos espacios de reconocimiento y visibilización en propuestas urbanas de comercialización estratégica en la región, a excepción de una productora que lleva a vender a Corabastos y a la plaza de mercado del Restrepo en Bogotá.

Con relación a los insumos agrícolas que se utilizan para tratar el suelo y las especies ancestrales se registró variedad de materiales como de métodos y técnicas de elaboración. Inicialmente, la materia prima es recolectada en la misma finca o zonas cercanas y una menor parte es comprada, así mismo, en algunos casos se tiene una infraestructura básica para preparar y almacenar el material (abonos, extractos, purines, biofertilizantes, enmiendas). Otros preparados orgánicos son elaborados contiguo al lote o huerta donde se van utilizar, en lugares bajo sombra o cerca a la casa, acopiados en canecas, baldes, botellones o en el suelo dependiendo del producto a preparar, esto con el fin de disminuir tiempo de trabajo y mano de obra en traslado e inspección, ya que algunos necesitan revisión constante.

Los abonos orgánicos (tipo bocachi, compost, lombricompost o humus de lombriz) regularmente son preparados con toda clase de residuos de cocina, de cosecha y de animales domésticos (que además del estiércol en algunos casos procesan los residuos orgánicos después del

sacrificio), enriquecidos con diferentes minerales y microorganismos eficientes y en algunas preparaciones le aplican excedentes de cosecha que se quedan en la finca.

A continuación se en listan algunos de los insumos primarios utilizados para elaborar los diferentes preparados orgánicos: melaza, tabaco, salvado de trigo, yogurt (griego), suero de leche, kumis, leche, harina de 7 granos, carbón, cal, ceniza, micorrizas, sulfatos (de magnesio, de cobre, de potasio), boro, cobalto, roca fosfórica, jabón rey, jabón de coco, levadura, estiércol (curíes, conejos, gallinas ponedoras, cabras, ovejas, caballos, ganado y lombriz roja californiana), orina de cabras y cáscara de huevos molida.

Entre los insumos verdes se encuentran varias plantas, que las identifican según el uso principal como las aromáticas amargas y dulces (albaca, caléndula, yerbabuena, manzanilla, limoncillo, cidrón, menta, cola de caballo); arvenses (lengua de vaca, hierba mora, agualola, cardo, cicuta, citronela, suelda con suelda, trébol amargo, barbasco, nabo silvestre); condimentarias y medicinales (ajo, ají, paico, pronto alivio, trébol dulce, viravira, ortiga, altamisa), sin olvidar el uso de especies con flor para atraer polinizadores (especialmente abejas), así como restos de vegetación nativa y frutos de cosecha que no se lleva al mercado, calabaza, ahuyama, balú, guatila, sandia, arveja o frijol, además de utilizar la planta algunos utilizan las raíces profundas y la hojarasca.

*Explicación del uso de la hojarasca en la multiplicación de microorganismo nativos para los abonos...*  
“entonces cuando ya cae la flor y cae la hoja yo recojo todo eso y eso tiene una razón de ser, porque resulta de que las flores están llenas de polen, el polen es azúcar, proteínas, aminoácidos y si los microorganismos se alimentan de eso, entonces ese tipo de cosas quedan en la memoria de los microorganismos, que es cuando yo les pongo el salvado, les pongo la melaza –sí, porque la melaza es dulce son aminoácidos–sí–entonces por eso purulan de esa forma, porque ya tienen en la memoria reconocer ciertas sustancias” (P1, 25 de mayo de 2018).

Como información conexa se resalta la importancia que los actores le dan a los animales de granja dentro del sistema productivo agroecológico no solo por el aporte de materia orgánica para la elaboración de sustratos sino por lo que representan dentro del funcionamiento de la finca y en la vida misma de las familias productoras, evitando en lo posible darles alimentos y medicamentos

comerciales, también, sin olvidar la siembra y cuidado de árboles y flora nativa así como de fuentes de agua, se destaca además el conocimiento y respeto por los animales silvestres que viven o pasan por los predios (ardillas, osos perezosos, culebras, pájaros, hormigas, guacharacas, pavas de monte, chilacoas, lagartijas, ñeques y variedad de polinizadores), y como dicen “leen la naturaleza” para entender algún suceso que se está pasando o está por suceder, resultado de la observación discreta y permanente de las conexiones existentes del medio natural de la finca con el entorno cercano y por ende con el territorio.

*Pasada las seis de la tarde en la huerta: ¿Ese es un concierto de ranas?*

“No, ese es el chilaco, el chilacoe es un ave, que llama el agua y eso vienen en grupos de seis y ¿qué quiere decir? – que va a llover” (P4, 10 de junio de 2018).

*Ejemplo de cómo observa la naturaleza dentro de su finca...*

“de leer también cuando salen las hormigas negras ¡uy va a caer un aguacero, -si- cuando llegan las golondrinas, -si- cuando llegan los pericos, cuando el balú se engusana, ¡porque eso se le mete una engusanadas! –si- cuando llegan los gusanos, después llegan unas avispas que se comen los gusanos, entonces uno tiene que aprender a leer todo eso – sí- y la agricultura orgánica no es solo decir que yo hago una formula así ... -si- entonces es también de mucha observación. ¡La idea es esa, enseñarle a la gente todo eso! –si yo me muero- ah! Ese man sabia y nuca le enseñó a nadie” (P1, 25 de mayo de 2018).

**Experiencias de campo, esenciales para salvaguardar las semillas propias:** Es de interés conocer las diferentes rutas o acciones que los actores participantes realizan para compartir lo que han heredado, lo que han aprendido e investigado sobre las semillas ancestrales, especialmente las menos conocidas, producto de su labor, estudio y compromiso.

Igualmente, conocer las alternativas de innovación en las que están trabajando y que hacen más atractivas estas especies comestibles al paladar de los consumidores, propuestas que inspiran otras posibilidades de comercialización y que les permite conservar sus prácticas culturales agrícolas y diversificar sus fuentes de ingresos, al ser emprendimientos sostenibles e incluyentes de agroproducción, ejemplos que invitan a creer, quedarse o retornar al territorio, los cuales requieren mayor difusión y apoyo, ampliando las posibilidades de darlos a conocer más por sus propiedades y beneficios de consumo.

Estos saberes agrícolas, al igual que el conocimiento sobre las semillas campesinas, se fortalecen cada vez que se comparten y se ponen en práctica revalidando su efectividad según el trabajo y recursos invertidos, hechos observables y los resultados que se registran tanto en campo como en el bienestar propio y en el de su familia.

Es así que 13 de los participantes realizan diversas acciones para difundir sus experiencias a la comunidad interesada en conocer su trabajo, entre ellas, participar en espacios académicos donde son invitados a hablar de sus experiencias, brindar información a los compradores los días de mercado, además 7 de ellos utilizan las redes sociales, principalmente Facebook, para ofrecer productos en cosecha, actividades próximas, noticias de otras fuentes, experiencias de trabajo o nuevos productos. El Colegio, también, realiza seminarios, cursos, reuniones o participan en ferias (ExpoVarsalice, ExpoEducación o en ExpoFusa). Otros dos participantes comparten sus logros dentro de su núcleo familiar o amigos cercanos, la producción obtenida es sólo para autoconsumo.

Entre las actividades comunes está el recibir en sus predios a diferentes personas, estudiantes o grupos que quieren aprender directamente en campo lo que se está desarrollando, igual, a veces comparten o dan asesorías en otros espacios o fincas sobre estos temas o similares. Se destaca la facilidad de expresarse y explicar lo que conocen y practican observando directamente las especies comestibles o el proceso de los insumos orgánicos, estrategia que complementan con la elaboración de algún preparado durante la visita, también invitan a probar frutos, hojas o tallos de las plantas como productos ya transformados, enseñan con el uso de analogías entre plantas y personas o algunas de sus partes, así como el uso de preguntas frecuentes a los interesados y comparaciones entre la producción orgánica con los cultivos comerciales desde la agricultura convencional.

*Ejemplo de comparación entre cultivo orgánico y comercial....*

“Aquí sembraba mucha granadilla y lulo, y uno sembraba por decir ... unas 40 matas y esas mismas le producían entre 150 a 200 cajas en cada cogida, pero echándoles ... venenos, químicos, pero así uno siembra y por ejemplo ya le producen por ahí unas 20 cajitas, entonces por eso toca pedir más, porque ya la producción es menos” (p5, 18 de junio de 2018).

#### *Ejemplo del compartir de saberes agrícolas*

“hicimos una convocatoria de productores a la vereda abierta, donde invitamos a las personas que si querían trabajar orgánicamente y aparecieron” ... ”nosotros hacemos como encuentros capacitaciones, mingas, en las que cada uno cuenta su experiencia, y a la vez, se va enriqueciendo de la experiencia de los demás –sí- entonces es una retroalimentación constante y el ir a trabajar en las fincas entonces, y al ponerse al servicio de otro finquero como que también a uno le hace tener otra visión” (P11, 19 de agosto de 2018).

Con respecto al registro de información sobre lo que ya saben de las semillas o sus prácticas agrícolas, la mayoría manifiesta que no realizan ese ejercicio, 4 participantes informan que anteriormente si lo hacían, pero dejaron de hacerlo y por el momento 3 actores escriben sus experiencias. Por lo general expresan motivos como la falta de tiempo, facilidad de la comunicación verbal y corporal, conocer lo que tiene que hacer, generación continua de nueva información o porque elaboran sus propias recetas, conocimiento que manifiestan tener presente en su cabeza, ya que son los que están al frente de la producción, pero la mayoría si lleva un calendario de la huerta o anotan las fechas de siembra y fertilización para saber cantidad y tiempo de cosecha y programación de las próximas siembras.

#### *Palabras de uno de los participantes que tiene mayor número de especies alimenticias en su finca...*

“... evaluar, inventariar lo que hay en cada región y debemos hacer lo que han hecho las comunidades nativas que es adaptar semillas, domesticar, adaptar seguir identificando una diversidad tan grande, por ejemplo especies de la guatila, papa pobre, cidra o chayote son multitud y aquí no más en la región tenemos unas 12 especies muy claras de guatilas o de papa cidra, igual con el balú o el chachafruto entonces son cantidad, eso ya, más los frijoles, frijolitos está desde el frijol tote, frijol vaca mejor dicho, los frijoles son una cosa increíble que nosotros tenemos que fortalecer”.... “la idea es que la gente sepa estas cosas, esto hay que difundirlo es para que la gente sepa” (P4, 10 de junio de 2018)

## **5.2. Limitantes en la práctica de reintegrar las semillas**

En la tarea de recuperar y/o reincorporar especies o variedades de semillas locales, especialmente las de escasa presencia o poco conocidas en la zona, se manifiesta un número de limitantes que pueden llegar a impedir o retrasar el uso potencial de la especie comestible y que pueden o no estar relacionadas con el tipo de agricultura que se practique. Situación que a veces inicia desde el momento que se decide buscar la semilla a recuperar, ya que dependiendo de la variedad en

ocasiones se desconoce quién o dónde se pueda conseguir en la región, aunque ya se encuentra por internet datos de organizaciones que están trabajando arduamente en la salvaguardia de semillas ancestrales, quienes intercambian o distribuyen según inventario disponible o cantidad pedida a otras regiones agroclimáticas.

De forma general se enuncian algunos limitantes que se concentran desde diferentes espacios culturales, agrícolas, económicos y ecológicos, registrados en las entrevistas, entre ellas, pérdida de semillas o plantas en la etapa de adaptación; bajo conocimiento del manejo agrícola propio de la variedad, adoptando prácticas de cultivos similares (por ejemplo: variedades de chayote, mora silvestre, frijoles añeros, maíz saltarín o las yotas), ya que a pesar de conocer sus beneficios es escasa la información escrita en la región sobre las prácticas tradicionales campesinas y orgánicas, presentando a veces problemas en la dosificación de productos que se utilizan para fertilizar o controlar plagas y enfermedades.

Otro factor que incide es el cambio de personal de trabajo, y la vez, la dificultad para conseguir mano de obra, en especial en épocas de lluvias y más sino se tiene experiencia en producciones agroecológicas, situación que obliga a explicar paso a paso las prácticas de trabajo. Así como, la pérdida de semillas almacenadas por ataque de plagas (gorgojo); daño parcial o total en los cultivos por el descuido de animales de granja (cabras, ovejas, gallinas y vacas); afectación por fauna silvestre desplazada a causa de la tala e incendios y daño al grano de maíz al inicio de la cosecha por la presencia de ardillas y pájaros.

Igualmente, pérdidas por los intensos y largos períodos de lluvias o sequías (tomate cherry, tomate chonto, variedad de frijoles y hortalizas); altos costos de insumos, en especial los biológicos; agotamiento en prácticas y elaboración de los preparados orgánicos; afectación por aplicación de productos agrícolas convencionales en cultivos comerciales cercanos (ejemplos

vistos: aguacate, alverja, caña, café, mora de castilla, lulo, habichuela, tomate, maíz) así tengan instaladas las barreras vivas.

*observando árboles de aguacate...*

“Esto ... para mi vecino que tiene tres mil matas, mantener el aguacate así es un camello, sin el pasador ... el echa, hace una bomba por lo menos de 10 venenos diferentes y de todo lo que recoge, la mitad está dañado ... ¡y es una vaina pendeja lo que hay que hacer! ...! no, si yo no los tratara! ya no tendría aguacate” (P1, 25 de mayo de 2018).

Así mismo, mencionan la falta de comercialización para algunas especies o variedades, como la baja afluencia de compradores en los mercados, regresando con algunos productos a la finca, a excepción de los que llevan a la ciudad de Bogotá, por lo tanto, requieren mayor apoyo para motivar a más consumidores. Además, la percepción que los productos orgánicos son muy costosos; rechazo de productos por tener alguna imperfección al comparar con productos convencionales; afectación por engaño de otras personas en la venta de productos convencionales como si fueran cultivados en fincas orgánicas; mayor demanda de productos de tamaño pequeño pero que naturalmente los frutos de la variedad son medianos a grandes (ahuyamas, calabazas, zanahorias).

*Observando variedades de ahuyama...*

“tengo ahuyama candelaria también, pero casi a la gente ya no le gusta porque dicen que es muy grande, que ya está abierta, entonces ya no, les gusta es de esa chiquita y es un híbrido de Monsanto” (P15, 4 de septiembre de 2018).

Otros limitantes citados son: que el tema de semillas ancestrales, banco de semillas locales, casa de semillas o red de guardianes aún no tienen amplia difusión en la región, para algunos era la primera vez que se les consultaba por esta labor; pérdida del sentido de pertenencia por las semillas locales, y con ello, la cultura de guardarlas así como el olvido de sus nombres; pérdida de saberes tradicionales sobre el manejo y uso de plantas medicinales para la salud; desuso de las hojas de plantas como envoltura de alimentos para cocinar, conservar o trasportarlos; abandono de plantas alimenticias para los animales de granja; falta de recursos para investigar a nivel químico-farmacéutico las especies locales al servicio directamente las comunidades rurales.



Otro es la influencia de los medios masivos de comunicación en las costumbres alimenticias de las familias y la zona donde viven, más la falta de nuevas oportunidades (salud, servicios, vías, infraestructura, educación, seguridad, conectividad) para que los jóvenes y personas en edad de trabajar no se marchen de las zonas rurales, situación que también es alterada por la no valoración del trabajo y vida en el campo, limitantes que afectan el interés y continuidad de los saberes y prácticas tradicionales agrícolas, que ya han heredado y aprendido en el trabajo del campo.

Los resultados anteriormente descritos en saberes agrícolas tradicionales, muestran la influencia progresiva de los sistemas de producción agrícola, especialmente orientados desde la agroecología, para recuperar espacios productivos junto con recursos locales presentes, como lo plantean Verano y Villamizar (2017). Igualmente, coinciden con lo expresado por Shiva (1999, 2000, 2017), al insistir que la agricultura orgánica es uno de los medios más óptimos para la recuperando de semillas ancestrales y todo lo relacionado con el manejo, coincidiendo igualmente con Van der Ploeg (2010), encontrando que estos sistemas productivos son parecidos pero no iguales, al combinar diferentes prácticas productivas de herencia indígena-campesina, más combinación de otros métodos de manejo agrícola, en cuanto a otros diseños de huertas (huertos circulares, chagras, terrazas, milpa), diferentes a las convencionales como los estudiados por Velásquez (2015) y Terán (2010), no fueron evidenciados en las visitas de campo realizadas.

## **Capítulo VI. Elaboraciones culinarias tradicionales**

Los saberes, prácticas y técnicas de la cocina tradicional en las comunidades rurales, invitan a retomar e innovar estos conocimientos gastronómicos, patrimonio cultural inmaterial, que se manifiesta al preparar, mostrar y degustar en un plato la riqueza de su entorno y la historia de varias generaciones en esa receta, pero que lentamente se está olvidando, en parte por la transformación de la vida cotidiana así como de los hábitos alimenticios familiares, al cambiar poco a poco por nuevos productos, que ofrece el mercado de alimentos altamente procesados, dejando de lado variedad de productos locales sin la posibilidad de mercadeo, lo que lleva a no cultivarlos en las huertas.

Razón por la cual, como una estrategia para salvaguardar los saberes, sabores y semillas tradicionales se hace necesario producir, comprar y consumir regularmente en diferentes preparaciones más productos locales y regionales, disponibles en los mercados campesinos, orgánicos o similares.

### **6. Cocinas tradicionales-gastronomía local**

En esta sección, se da una descripción general de los actores participantes más la explicación de algunas recetas típicas, ejercicio que acude a la memoria ancestral unida a las historias de vida al recordar las formas básicas de consumo, respondiendo especialmente de quién aprendió la receta, cómo la prepara, si los ingredientes los consiguen fácilmente y si la ha replicado. Recetas que incluyen como mínimo un ingrediente tradicional entre sus componentes principales, registrando si aún se preparan o están en proceso de abandono al dejar de utilizarlas o de retroalimentarlas.

Se hace especial énfasis en la ruta alimentaria preexistente entre las relaciones que surgen al aprovechar y compartir los productos locales, los conocimientos aprendidos en el lugar de origen,

mantener las recetas de tradición familiar y sus formas de preparación (en fresco, procesadas o transformadas), expresiones y utensilios, adaptados para elaborar varios platos, sopas, cremas, postres, amasijos o bebidas acorde a los gustos gastronómicos individuales y colectivos de quienes las cultivan o compran para su cocción.

### **6.1. Descripción general de los entrevistados**

Se registraron 12 recetas, visitando a 14 nuevos participantes, para integrar a la investigación otras formas básicas de consumo de las variedades locales (Anexo 2), entrevistas realizadas en los lugares de vivienda, trabajo o estudio, seis en la zona urbana de Fusagasugá (barrios: Manila, Siboney, Parques del Occidente y Balmoral) y de Tibacuy (zona centro), las otras seis en la zona rural de Fusagasugá (veredas: Usatama, Guavio Bajo y Guavio Alto) y en Arbeláez (veredas San Antonio Bajo y Santa Bárbara), consultando así a 10 mujeres y cuatro hombres en diferentes rangos de edad, mujeres entre los 31 a 75 años de edad, de ellas siete mayores de 65 años; tres jóvenes de 17 años cada uno y un hombre mayor de 53 años. De los participantes, 10 provienen directo de familias campesinas de Cundinamarca, Boyacá, Huila y Tolima, así mismo, cuatro participantes de familias urbanas de Cundinamarca y el Meta.

Con respecto al tiempo de residencia en la vereda o zona donde viven actualmente, se observa cuatro grupos, encontrando desde 3 a 50 años, registrando a seis participantes con tiempo menor a 10 años; tres entre 11 a 20 años; uno entre 21 a 30 años y finalmente a cuatro participantes entre los 40 a 50 años de residencia. Actualmente, seis participantes están dedicadas a las labores del hogar (tres en la zona rural y tres en la zona urbana), tres trabajan cerca de la vivienda en el sector rural, una participante es empresaria en la zona urbana, entre los cuatro conocedores, tres son estudiantes y uno es independiente.

## **6.2. Saberes culinarios – Herencia e identidad cultural**

Sobre el conocimiento de las preparaciones, se registran seis caminos integradores en el proceso de aprendizaje de la receta tradicional que compartieron los participantes en esta investigación, nombrados de mayor a menor, iniciando con lo aprendido en el hogar por tradición oral transferido por un familiar o pariente cercano (abuelos, padres, pareja, tíos, compadres o padrinos), aprendizaje en el desempeño de un trabajo, en reuniones de amigos, por iniciativa propia al consultar diferentes fuentes escritas o audiovisuales, por enseñanza del colegio y por capacitaciones en el SENA.

De esta forma, las recetas compartidas por los participantes son: la sopa de ruyas de mazorca, torta de guatila, cocido con gallina, torta de sacha inchi, torta de ahuyama, sopa o ajiaco de cubios, pan de sagú, mazamorra dulce, yogurt de balú, chicha de bore, sudado boyacense, arepuelas de banano verde, de yuca y de arroz, de las 12 recetas recopiladas, tres ya no se preparan, cinco en ocasiones especiales y cuatro en promedio cada mes, dependiendo del tiempo disponible y recursos para comprar los ingredientes (Anexo 2).

Igualmente, entre los platos o recetas que ya no cocinan, se encuentran algunas sopas, la de agrio o fermentado, de dulce, de cuchuco de maíz, de cuchuco de trigo, de ruyas de mazorca, de ruyas de maíz, de indios, de maíz pintado, de maíz pelado, de cebada verde, caldo de cucha, caldo de arroz partido, papas asada en brasa, mantecadas, jalea de guayaba, envueltos de plátano maduro, torta de banano, granos –haba, arveja, frijol y garbanzos-tostados con sal, taco de rubas, guarapo, colada de sagú, masato, chicha de maíz tostado, chicha de arracacha, tamales de calabaza, mazamorra chiquita de maíz pintado, arepas secas en lajas, clases de ají, preparaciones con balú, bore, guatila, plátano y algunas ensaladas.

**Recetas con historias de vida:** A continuación, se describen cinco recetas típicas que surgen de charlas informales con algunas personas, ejercicio que se complementa con la aplicación de las entrevistas sobre elaboraciones culinarias, en ellas se resume la ruta de aprendizaje, formas de preparación, formas de transferir o de perder ese conocimiento, así como, la conexión entre las experiencias de vida con las especies ancestrales y la cocina tradicional.

**Sopa de Ruyas de mazorca –Región Andina:** Al empezar a indagar entre esos platos típicos que ya poco o nada se preparan en las cocinas de la región, empezó a escucharse una sopa en especial “la sopa de ruyas” -figuras pequeñas que se crean con la harina de maíz-, llegando a producir expresiones de exaltación y nostalgia al recordar su nombre, ya que, los comensales que en otras épocas participaban en su preparación o disfrutaban de su sabor, recuerdan con especial atención a las madres y abuelas, quienes en casa, se ponían en esa tarea de transformar unos granos de maíz, recogidos de la huerta, en suaves figuras para cocinar.

De esta manera, se relacionan apartes de la receta descrita por la Conocedora 1 (C1), quien llegó a residir en la zona rural, vereda la Puerta de Fusagasugá, hace ya 46 años, procedente de Sogamoso- Boyacá, cuya preparación aprendió desde niña al acompañar los quehaceres del hogar junto a su mamá, tarea que después ella asume dentro de su familia, al ser la hija mayor, como para los trabajadores que atendían los cultivos y los animales.

Esta es una receta para 10 personas, en la que se debe invertir entre “2 a 3 horas” de trabajo y para la cual “necesitamos la mazorca, el frijol verde, haba verde, alverja verde, criollas, papa de año cilantro, ajos, cebolla y la sustancia que usted le va echar”, sin olvidar “la sal” y “los tallos” y a elección libre del cocinero o cocinera “le echa calabaza”, la cantidad promedio de los ingredientes es de media libra, que deben estar “todos verdes y frescos en buen estado”, importante tener entre

los utensilios principales, “el molino de maíz para moler la mazorca” y estar de buen genio para cocinar (C1, 2 de mayo de 2018)<sup>32</sup>.

Paso seguido se deben alistar todos los ingredientes (pelar-picar-lavar) y empezar a preparar, “se coloca la olla y se sazona, que lleve la sal, la cebolla, los ajos, la sustancia y una ramita de cilantro, cuando la olla este hirviendo, entonces usted le echa todo lo que es el grano, los ingredientes, pa’ que vayan hirviendo, a parte usted muele la mazorca media libra, la muele con ajos, cebolla y cilantro, esas tres cosas, molida, que quede bien finita, ... que no vaya a quedar gruesa”, se recoge aparte la masa del agua que sale al moler la mazorca, se le agrega sal y se empieza a formar rollitos con las manos, “las va armando y echando a la olla”.

Mientras, va cocinando la sopa, se “muele la otra mazorca, la cuela, le echa un trcito de agua, porque esa es la masa” y debe molerla “con ajo, cebolla” y cilantro, ¡para que le dé el sabor!” y el espesor a la sopa, pero antes se debe colar y adicionarla cuando ya estén todos los ingredientes cocinados, “entonces usted echa la masa, la rebulle bien” y al primer hervor “inmediatamente la apaga, porque como ¡ella es tan delicada!, se le puede cortar, entonces ya está lista para servir, pero no la puede servir sino una sola mano” [se refiere a que debe ser servida por una sola persona], sopa que se acompañaba con una arepa, banano o era complemento del plato principal (C1, 2 de mayo de 2018).

La Conocedora, expresa que desde hace ya 10 años no la prepara, al no tener a quien cocinarle, nadie la pide o enseñarla “porque los ... muchachos hoy en día les gusta es todo procesado”. Además, enfatiza, en que, por el poco tiempo que se deja para cocinar ya no se utiliza la misma técnica: “las personas que estos ... no tienen paciencia... para eso, de ponerse, quieren es todo rápido, pero no ponerse con esa paciencia hacer las ruyas, a moler ¡no!, que lo que ¡yo le digo!, la cogen y la licuan en la licuadora y ¡ya! salió”. De igual forma, refiere otras recetas que antes

---

<sup>32</sup> Conocedora 1 (C1): hace parte de la codificación para identificar el número asignado de entrevista al sujeto o actor social en esta investigación, acompañado de la fecha de su realización, entrevista que se encuentra transcrita en documento Word 2016.

preparaba: sopa de agrió, caldo de cucha, sopa de dulce, mazamorra de dulce y papas asadas en brasa de leña (C1, 2 de mayo de 2018).

**Torta de guatila- Cundinamarca:** Es una receta compartida por la Conocedora 2 (C2), nacida en Fusagasugá, pero reside ya hace más de 10 años en el municipio de Arbeláez, actualmente en la vereda San Antonio Bajo, quien comparte su tiempo entre la familia, el trabajo y los estudios. Esta es una forma de aprovechar las variedades, formas y sabores que da la guatila, de fácil adquisición en algunas zonas o mercados locales, especie que inicialmente recuerda en la alimentación de animales de granja como cerdos y aves, creciendo fácilmente entre la maleza, sorprendiendo por su resistencia a enfermedades, plagas y cambios del clima.

La cantidad de ingredientes está dada para una torta de 10 porciones que requiere una hora y media para su preparación. Iniciamos con la organización de los utensilios y adquisición de los ingredientes, que son 5 guatilas grandes, “con esas tenemos para que nos de buen sabor a la torta, una libra de harina de trigo”, 125 gramos de mantequilla, una pisca de sal, 5 huevos, una libra de azúcar, “podemos utilizar esencia o podemos utilizar jugo de limón o de naranja y un tricolor de polvo de hornear”. Todos los ingredientes “deben estar con su buena fecha de vencimiento” y la guatila en buen estado para consumir, no influye la variedad escogida en el sabor final, se debe destinar tiempo para pelarlas y quitar espinas, si las tiene, se parte “en cuatro” y se le quitan “los corazoncitos” (C2, 24 de mayo de 2018).

Arreglada ya la guatila se pone a cocinar, se deja enfriar, se saca y coloca en una taza para empezarla a macerar con la ayuda de un molinillo, luego, le agrega los huevos, la mantequilla y se empieza “con la mano a amasar ¡bien-bien!”, después de mezclar se le adiciona el azúcar y se vuelve a amasar, seguido se le agrega poco a poco “la harina de trigo, para ir mirando que tanto nos compacta”, importante que se añada despacio “para que no se pierda el sabor... de la guatila”

y se termina agregando una cucharadita de zumo de limón o de naranja y el polvo de hornear (C2, 24 de mayo de 2018).

Por aparte se engrasa el molde y se le pone “un poquito de harina espolvoreada”, se vierte al molde la masa y se coloca “a fuego lento – lento en la estufa” y se tapa, para revisarla después de media hora, se mete un cuchillo en el centro y si “sale limpio, ya se le puede dar la vuelta, si sale todavía untado con masa se deja otro poquito”, se deja enfriar, se puede decorar y a disfrutar de una torta “mucho más natural” (C2, 24 de mayo de 2018).

Entre otras recetas que sabe preparar, está la torta de balú y ahuyama, que aprendió en el trabajo hace ya 8 años, pero actualmente no las prepara por falta de tiempo “porque la verdad estudio, el trabajo, las niñas, el esposo, entonces ya, ya no queda tiempo de preparar tortas”, pero enfatiza que sí le gusta prepararlas, “las hacía antes, cuando estaba acá en la casa, cuando tuve mi primera niña, las hacia acá en la casa”, igualmente no ha podido enseñar las recetas o compartir ese conocimiento en la casa ni en el trabajo (C2, 24 de mayo de 2018).

**Cocido con gallina –Tolima y Cundinamarca:** Entre la variedad de recetas que se elabora en las zonas rurales, unida a la diversidad de especies alimenticias propias o naturalizadas, una de las participantes (C3) en el registro de recetas típicas nos comparte el cocido con gallina, plato que elabora regularmente desde hace más de 40 años y que aprendió desde niña en el hogar con su familia en San Bernardo, actualmente vive en la vereda Santa Bárbara del municipio de Arbeláez. Para la elaboración de este plato debe disponer en promedio dos horas de su tiempo para cocinar, primero debe alistar “más o menos dos tomates, unos gajos de cebolla unos tres- cuatro, los ajitos pueden ser dos o tres dientecitos de ajo ... y el condimento o color, lo que le da el sabor, laurel o orégano, ... un poquitico de aceite, o se puede... guisar la gallina, ella misma que suelte el aceite”, estos ingredientes son para sazonar, seguido, se debe organizar los otros ingredientes principales,



entre ellos “si quiere con cubios ... la guatila, los balues, ... yuca, plátano, papa” (C3, 24 de mayo de 2018), es importante recordar que estos ingredientes deben estar sanos, y que la guatila este tierna para dar un mejor sabor.

Además, de los utensilios necesarios para cocinar, en este caso se requiere una olla exprés para cocinar la gallina y más cuando es gallina de campo, ahora bien, inicialmente “se alista primero .... todos los ingredientes para el guiso, el tomate, los ajos, la cebolla, la sal y el condimento ... se coloca a freír, junto se despresa la gallina, se pone a freír el guiso con la gallina, y ya, después que este bien sazonadito, todo eso, se le echa el agua y se coloca a cocinar, a pitar (...) no se deja tanto para que no se vaya a desleír la gallina, luego después se le echa toda... ¡la comida!, lo que es primero, la chugua, que es lo más duro ...luego le colocamos la guatila, yuca, plátano y la papa y el balú”, también, se puede agregar mazorca y arracacha, esperamos que esté listo, es un plato que se puede acompañar con “arroz con alverja y zanahoria o arroz blanco” y de bebida, jugo o limonada (C3, 24 de mayo de 2018).

La C3, expresa que regularmente prepara otros platos con estos mismos ingredientes, especialmente para ella y su esposo, los hijos –mayores de edad- dejan algunos alimentos que antes consumían más, cubios, guatila, balú o las chuguas. En el momento no tiene huerta, pero han tenido por tradición, situación que obliga ir hasta la plaza del pueblo, según el tiempo disponible, ya que a veces los vecinos no tienen cosecha, la ruta de la buseta pasa sólo tres veces al día o debe caminar entre 20 a 30 minutos. En el relato se acuerda de otras recetas que ya no prepara, la sopa de ruyas, sopa de indios, mantecadas y dulces de guayaba, en parte por no tener en la finca la mayoría de los ingredientes, así como, variedad de frijoles nativos todo el año, que ya no ve en la vereda, el frijol tote -de diferentes colores: verde, blanco, azul- y el frijol carevaca (C3, 24 de mayo de 2018).

**Pan de sagú- Suramérica:** Siguiendo la ruta de las preparaciones típicas, encontramos la elaboración de pan de sagú artesanal, receta que nos comparte desde su propia experiencia la

Conocedora 7 (C7), que reside en la vereda Guavio Bajo de Fusagasugá y que aprendió a elaborar desde niña en la finca donde vivía con sus padres en Cáqueza, lugar reconocido por la variedad de amasijos propios de sagú o combinado otros ingredientes. Es experta en varios productos con harina y mogolla (harina subproducto del proceso) de sagú como tortas, galletas, coladas, bizcochos, arepas, buñuelos, achiras y otras (C7, 6 de julio de 2018).

El tiempo destinado para elaborar 15 porciones de pan, pasa de una hora de trabajo y cuidado, se requiere “dos libras de sagú, libra y media de mantequilla, tres libras de cuajada, dos gramos de levadura, sal 100 gramos y nada más”, importante no mezclar con otra harina para no altera el sabor propio del sagú, también es necesario ser un buen conocedor de esta harina, para evitar adquirir un insumo que no cumpla con la calidad necesaria para obtener un excelente pan, debe estar almacenada en un lugar seco. Ingrediente que compra en Pasca o en Fusagasugá, en la vereda donde vive poco se consigue por el trabajo y tiempo que se requiere para su extracción (arrancar, limpiar, pelar, rallar, realizar en promedio 7 lavadas con diferencia de horas, filtrar, secar, empacar) (C7, 6 de julio de 2018).

El procedimiento a seguir es primero mezclar “todos los productos secos o sea la harina”, agregar “sal al gusto, luego en el centro” hacer “una corona” para añadir “la mantequilla, la cuajada, levadura”, mezclar “todos esos ingredientes, y ya mezclados” amasar, “tiene que dar el punto exacto sin ir ablandar la masa con agua o otros, porque el pan va aquedar supremamente duro, más que todo, se hace a fuerza para que quede lo que es el pan de sagú, si gusta se puede rellenar de más cuajada” (C7, 6 de julio de 2018).

La masa se “tiene que ablandar con la mantequilla y cuajada”, esta que sea “ojalá de unos tres días”, se recalca la fuerza y el movimiento constante de las manos en el amasado, acción que le da calor a la masa y así queda suave y manejable, enseguida se arma “los diseños que ... quiera, en rosquitas, como estilo almojábana... en herraduritas, media luna y ya...y luego va al horno a una cocción de 350°grado que eso dura aproximadamente una hora”, el pan debe quedar de color claro,

no debe oscurecerse, “lo único que coge colorcito es la cuajada que va por encima, de resto no, es blanco” (C7, 6 de julio de 2018).

La C7, prepara regularmente el pan de sagú y otros amasijos para el consumo de la casa y para la venta, pero por encargo al ser un producto costoso, también, ha compartido sus conocimientos en cursos de panadería. En la entrevista, expresa sentimientos encontrados al recordar la tradición del sagú en su vida, empezando por compartir su infancia con sus padres y abuelos, y a la vez, recordar el trabajo duro que tuvo que aprender y hacer con el sagú, al tener que preparar en la casa cantidad de productos para el consumo familiar y de los obreros que trabajaban en la finca (C7, 6 de julio de 2018).

**Chicha de bore –Altiplano Cundiboyacense:** A continuación, se describe el procedimiento para la elaboración de la chicha de bore, receta que comparte la Conocedora 10 (C10) de la vereda Guavio Alto de Fusagasugá, siendo el resultado de varios ensayos de la familia, especialmente por iniciativa de su esposo, ya que ellos preparaban la chicha de maíz y de arracacha. Es una receta sencilla de la que se obtiene “una bebida agradable al paladar”, preparada en fechas especiales (cumpleaños o en diciembre), espacios que aprovechan para compartir con la familia que viene de visita, por el momento no han tenido la oportunidad de enseñarla a otros. Además, consumen otras especies, guatila, mafafa, yuca y balú, que tienen en la finca (C10, 26 de julio de 2018).

Los ingredientes a utilizar son para 20 a 25 vasos de chicha y se requiere entre dos a tres días de fermentación para que esté lista para su consumo. Se necesita una libra de bore, una panela y un litro de cunchos de guarapo de panela<sup>33</sup>, puede ser de una semana, “ese viene ya fermentado, a este guarapo se le adiciona más agua y más panela, entonces ese ya queda ... nuevo” (C10, 26 de julio de 2018).

---

<sup>33</sup> El guarapo se consigue añadiendo panela o miel de la caña de azúcar a una vasija de agua, que generalmente es de barro, y que contiene en el fondo lo que se conoce como cunchos o supias, que permiten el fermento al cabo de muy pocas horas (El guarapo comunero, Puno Ardila Amaya, 2010, Vanguardia Liberal-Periódico digital)

Para la elaboración, el bore debe tener mínimo un año de sembrado o comprarlo ya maduro, “se coge la cepa de bore ... se limpia muy bien, se deja la parte más amarilla” –el corazón- “se cocina, después de cocinarlo”, se deja enfriar, “entonces se licúa o usted con la misma mano lo desmenuza, lo revuelve ... con agua, entonces lo va colando para que todas... esas partículas más grandes, más gruesas pues queden aparte y después ahí si lo adiciona al guarapo en una olla de barro ... le adiciona la panela y si queda muy espeso después de que lo ha licuado entonces le adiciona un poco más de agua ... y se deje tapado ahí ...dos días” , se ubica en un lugar oscuro, se deja quieto mientras se fermenta y luego se puede consumir (C10, 26 de julio de 2018).

Actualmente, no preparan la chicha de maíz ni de arracacha, cuenta que, en parte por la falta de tiempo para elaborarlas y por no tener estos insumos con frecuencia en la finca, “antiguamente había digamos mucho cultivo de maíz, mientras que ahorita ha disminuido el cultivo, (...) antiguamente se cocinaba mucho el maíz, se hacían muchas recetas de maíz ... y es muy rico el sabor que le da el maíz a las comidas ... que se pelaba con ceniza, para las arepas o mute y ahora ya es con harinas comerciales” (C10, 26 de julio de 2018). Sembraron hace poco arracacha, la semilla es de la verada, la huerta, los frutales y los cultivos que tienen los atiende el esposo, el papá y a veces les ayuda un hermano.

### **6.3. Ejemplos de emprendimiento rural**

En el transcurso de la investigación, se observa varias experiencias de emprendimiento en las fincas visitadas, propuestas que reflejan la creatividad y esfuerzo por nuevas alternativas sostenibles que buscan visibilizar las múltiples posibilidades para quedarse viviendo en el campo, logrando mejorar las condiciones y calidad de vida de las familias participantes, es así que se encuentran productos como vino medicinal de guatila, harina de balú, de guatila, de bore, de sacha inchi y de maíz saltarín, que también utilizan para elaborar mantecadas, tortas, achiras o galletas, arepas de maíz

nixtamalizado, envueltos de quinua, adobo para carne medicinal, especies deshidratadas, aceite de sachá inchi, jarabe de yacón, postres con frutas, café artesanal, arequipe de café, kumis, yogurt y arequipe de balú, entre otros.

En este ejercicio de registrar recetas, se encuentran otras cuatro propuestas de emprendimiento, (Anexo 5) que, aunque no tiene relación directa con el objetivo principal del trabajo, si promueven el uso de semillas locales y vale la pena mencionar, entre ellos, los productos de sábila, guatila y balú, que se venden en la tienda Teocrisana en la zona centro de Tibacuy, hace ya más de 8 años, comprando la materia prima en el municipio o zonas cercanas. Así como, la microempresa familiar “Achiras Pasagú” (2010), de la Asociación agroindustrial Pasagú, vereda San Antonio de Arbeláez, con punto de venta en la zona centro del municipio, las achiras son de sabores: natural, ajo, orégano, ají, bocadillo e incursionando en otras propuestas, la materia prima la adquieren en la región (E3, 25 de septiembre, 2018)<sup>34</sup>.

Otro ejemplo es la microempresa familiar “Vinos Villa Emelina” (2010/2011), es un vino artesanal-medicinal envasado en botellas de 165, 375 y 750 c.c., maduración mayor a dos años, elaborado de feijoa, cultivo orgánico propio y certificado con más de 300 plantas, producido en la vereda Santa Bárbara de Arbeláez, vendido en tiendas especiales, pero con mayor participación en ferias y mercados campesinos del departamento (E1, 8 de julio, 2018). Para finalizar, está el trabajo de la Ecotienda la Huerta (2016) en Fusagasugá, sitio que ofrece todos los días variedad de productos orgánicos en fresco o procesados, producidos por familias campesinas y microempresas rurales de la Provincia, espacio que conecta productores y consumidores en relaciones de confianza, así como promueve procesos productivos agroecológicos y de economía local, sin olvidar la recuperación, promoción y consumo de las especies nativas y criollas propias, entre otras acciones, iniciativa de la Corporación Tierra Libre (2006) (E2, 17 de julio de 2018).

---

<sup>34</sup> Emprendimiento (E1): hace parte de la codificación para identificar el número asignado de entrevista al sujeto o actor social en esta investigación, acompañado de la fecha de su realización, entrevista archivada en audio o escrita.

Los resultados presentados en esta sección, validan la conexión histórica presente entre la diversidad de platos tradicionales, los ingredientes locales con los herederos del conocimiento culinario, como describe Montaña (2012), relación que no siempre permite la continuidad de la receta en la familia ni en la comunidad cercana, perdiendo el interés por los ingredientes locales, a pesar de la variedad en colores, sabores, texturas, formas, aromas y nutrientes.

Además, durante el trabajo de campo no se registran acciones directas en las zonas rurales, por parte de instituciones como el Ministerio de Cultura o quien haga sus veces en la región, que favorezcan el conocimiento, salvaguarda y fomento de la gastronomía tradicional local, contrario al trabajo que hacen los productores orgánicos, al compartir recetas con las semillas comestibles que están recuperando, actividad que concuerda con lo expresado por Rodríguez (2017), al reportar una mayor relación entre quienes trabajan la producción orgánica con una amplia difusión de las ventajas ambientales y de salud, que tiene el incluir alimentos locales propios en la dieta diaria.

La creación de iniciativas de transformación e innovación de productos proveniente de huertas orgánicas son una representación de las oportunidades y potencialidades que los poseedores y consumidores de semillas ancestrales están trabajando, motivando aún más el consumo de especies comestibles propias, escenario que viene estudiando el Instituto Humboldt (2017), al apoyar experiencias donde se integran en un mismo producto, conocimientos de la especie o variedad, conocimientos de la producción agrícola y conocimientos de la gastronomía tradicional.

## Capítulo VII. Patrimonio natural alimenticio regional

En este capítulo se hace un reconocimiento a las semillas nativas y criollas, que, desde las prácticas campesinas de producción y formas de consumo, representa para sus poseedores parte de su autonomía y soberanía alimentaria, y para quienes las venden o intercambian en los mercados locales y regionales un medio de ingreso presente. Información que permite la construcción de una Línea base para la provincia del Sumapaz, esto, con el fin de contribuir al fortalecimiento del Patrimonio cultural inmaterial de las zonas rurales.

*“A lo largo de la historia se han cultivado entre 6 000 y 7 000 especies de plantas para producir alimentos. ¡Sin embargo, hoy en día solo tres cultivos nos aportan más del 40 por ciento de nuestra ingesta diaria de calorías! ... arroz, trigo y maíz” (FAO, 2019).*

### 7. Reconocimiento de especies alimenticias presentes en la Provincia

Dentro de las 141 plantas registradas, la mayoría integran la gastronomía local, se destacan 47 especies cuya semilla es cosechada y seleccionada para la siguiente siembra, haciendo especial énfasis en 23 variedades de semillas poco conocidas en la zona, unas menos que otras, que dependiendo de la región, pueden estar en la categoría de plantas llamadas: “especies olvidadas o infrautilizadas” (FAO, 2019), “plantas alimenticias no convencionales o no comunes” (Instituto Kairos, 2017)<sup>35</sup>, “semillas desplazadas” (Vandana Shiva, 1987) o “especies vegetales subutilizadas” (LEISA, 2004)<sup>36</sup>, que aunque no tienen comercio o no es estable en la región, si tienen la oportunidad de difundir su potencial en las zonas rurales, ya que, el mercado convencional ofrece pocas variedades de cada especie comestible.

---

<sup>35</sup> Instituto Kairos (2002), ubicado en Brasil, trabaja con las comunidades y para las comunidades desde las “Tecnologías Sociales orientadas al desarrollo humano y territorial y a las múltiples formas de valorización y protección de la vida”.

<sup>36</sup> Revista de Agroecología (1996), “publicación trimestral editada por la Asociación Ecología, Tecnología y Cultura en los Andes (ETC Andes), es una de las cinco revistas que integran la Red AGRICULTURAS (The AGRICULTURES Network)”.

Razón por la cual, personas, grupos, comunidades, organizaciones, movimientos o redes, de diferentes niveles de operatividad, están en la tarea de visibilizar estas especies comestibles al promover sus beneficios culturales, ambientales, gastronómicas, económicos, políticos o agrícolas al ser incluidas en los sistemas productivos, así como en la salud humana (preventiva y de tratamiento) cuando son consumidas de forma regular, acción que permite cambiar poco a poco su condición, al ser reintegradas o aceptadas en los hábitos de consumo de la población, ejemplo, agraz, chíca, guatila, yacón, quinua, gulupa o el asaí, asociadas como “especies vegetales promisorias” (Convenio Andrés Bello, 1978), “semillas de verdad” (Vandana Shiva, 2013) o “alimentos olvidados y futuros (Crops For the Future, 2009)<sup>37</sup>.

Acción que acompañan varias de las organizaciones referidas en los primeros capítulos de este documento, entre ellas, Vía Campesina (1993), Corporación Grupo Semillas (1994), la Red de Semillas Libres de Colombia (2013) y la Red Nacional de Agricultura familiar (2016), SWISSAID Colombia (1983), así como el trabajo que adelantan grupos de investigación a favor y en conjunto con las comunidades rurales. En la provincia, durante esta investigación, señalan el trabajo de la Corporación Tierra Libre (2006) y de algunos Instructores del SENA, además de los productores familiares, quienes ya las siembran.

## **7.1 Especies de interés del patrimonio vegetal alimenticio**

A continuación se listan especies comestibles no comunes en la zona, encontrando entre frutas, legumbres, tubérculos, raíces, tallos, bulbos y cereales, las siguientes: árbol del pan, chonque blanco, curuba nativa, granada, guacas, habas rojas, habichuela californiana, frijoles (petaco,

---

<sup>37</sup>Organización internacional creada en 2009, con domicilio en Selangor, Malasia. Actualmente lideran la Red de Alimentos Olvidados - 2017, iniciativa mundial, que buscan recuperar especies marginadas y los saberes tradiciones conexas, herencia común, a través de recopilar, compartir y generar información sobre agrobiodiversidad, recetas y sus tradiciones.



carevaca, tote, railón, machete, papa, guandul, habichuela, ruanaalhombro), lúcuma, lula, mafafa/edo, maíz (verde, cafetero, saltarín, peruano, ráquira, negro), mora silvestre, morón, nabo silvestre/mostacilla, nopal, papa (roja, corneta/pepina), papa dulce, papa piedra o amazónica, pepinillo silvestre, pipas/yotas, sacha inchi y vainilla.

También se registra el nombre de otras especies, que antes eran consumidas, según variedad, verdolaga, borraja, chipaca, cilantro de monte, Kalanchoe, trébol y ortiga blanca, básicamente en sopas, ensaladas, cremas, salsas o jugos, así como el consumo de semillas de calabazas tostadas y de algunos frutales que ya poco se tienen en los predios, guamas, manga, mamoncillo, variedad de limones, limas, toronjas y guayabas nativas.

Algunas de las especies aquí mencionadas hacen parte de las reportadas por García (2001), en el documento *Plantas Nativas Empleadas en Alimentación en Colombia*, el cual recoge información de 399 especies, que incluye, el origen de la especie, nombre científico y común, familia botánica, estatus, nivel de uso, nivel de conocimiento, explicadas en 10 grupos alimenticios, “Cereales, Especies y condimentos, Estimulantes, Frutas, Semillas, Verduras y palmitos, Legumbres, Raíces y tubérculos, Azucareras y Oleaginosas” (Instituto Alexander Von Humboldt, 2001, p.1). Igualmente, en el documento *Agrobiodiversidad en el Sur de Caquetá, caracterización de especies y variedades criollas de semillas campesinas*, se identifica a 9 variedades, de las aquí expuestas, que hacen parte de la alimentación básica y economía rural de esa región (Grupo Semillas, 2018).

Adicionalmente, los nombres comunes de las variedades alimenticias no comunes, se corroboraron con la información presente en el Herbario biovirtual de la Universidad Nacional de Colombia, a través del metabuscador botánico [Triana](#) (registros disponibles del Instituto de Ciencias Naturales) por medio del Catálogo de plantas y líquenes de Colombia, *Revista flora de*

Colombia, Nombres comunes de las plantas de Colombia y Colecciones científicas en línea (Herbario Biovirtual Universidad Nacional de Colombia, 2019).

## **7.2. Identificación general de cinco especies alimenticias**

Sobre este inventario de semillas nativas y criollas no comunes con potencial alimenticio, y siguiendo el propósito final de este estudio, se seleccionan cinco especies, para mostrar la información compartida desde el conocimiento de los agricultores familiares, son escasas las fuentes secundarias desde la experiencia de los pequeños productores. Las especies se citan por los nombres comunes que le tienen, encontrando de maíz cinco variedades, frijol nueve variedades, una de habichuela californiana o azulada, papa pepina y papa piedra.

**Maíces criollos:** Gramínea originaria de Méjico, del género *Zea*, perteneciente a la familia Poaceae. Es una de las especies más utilizada en la alimentación por su diversidad en colores, sabores, formas, usos y climas de producción, pero con el riesgo de perderse un alto número de sus tipos ancestrales, en parte por el aumento y apoyo a cultivo biotecnológicos. En el año 2007, se aprobó la siembra controlada de maíz GM, así en el 2018 se registra 76.014 hectáreas del cultivo transgénico en 23 departamentos del país, los primeros productores, el Meta con 21.510 hectáreas y el Tolima con 18.492 hectáreas. Cundinamarca tiene 666 hectáreas con respecto al 2010 que reportaba 413 hectáreas (Agro-Bio, 2019).<sup>38</sup> Razón por la cual, varios actores sociales alertan por esta situación, más de la mitad de las variedades de maíz a nivel nacional están en estado crítico de

---

<sup>38</sup>“Asociación sin ánimo de lucro, fundada en el 2000, dedicada a informar, educar, divulgar y respaldar científicamente la biotecnología agrícola moderna en los países de la Región Andina”. Asociación de Biotecnología Vegetal Agrícola, 2019.

desaparecer, así como la necesidad urgente de recuperar y salvaguardar las 495 variedades ya identificadas por el Grupo Semillas (2018).



Figura 2. Muestra de maíces criollos

Fuente: Elaboración propia, colaboración Fabian Vergara.

Las variedades encontradas: maíz verde (distintos tonos), cafetero (amarillo), saltarín (de colores), ráquira (amarillo), peruano (morado) y negro, cultivados en sistemas de producción orgánica y uno en manejo convencional. Se siembra de 2 a 4 semillas por hueco, en lotes solos, entre hortalizas o en asocio con café, plátano, ahuyama, aguacate, mora silvestre, balú o lulo.

En el caso de tener dos o más variedades, estas se siembran en tiempos distintos o en lotes distantes, según la finalidad del cultivo, se cosecha entre los 4 a 6 meses, se recoge de una a dos mazorcas por mata, presentan alturas de 1.30 m a 1.60 m, no requiere fertilizantes, pero se puede aplicar abono al mes de germinadas o antes de espigar, se deshieran y quitan las hojas secas. Para el ataque del gusano cogollero (*Spodoptera frugiperda*), usar un insecticida a base de extracto de ortiga o barbasco, en dos aplicaciones, al mes de germinado y cuando empieza a espigar, igualmente, se reportan daños en la mazorca, especialmente por pájaros y ardillas.

En la selección de la semilla, se identifica con anterioridad las matas en el lote o huerta, para iniciar su proceso de secado gradual, en el momento de cosecharlas se descartan las que están dañadas, mal formadas o enfermas, se continua el secado con o sin hojas en lugares sin humedad, seguros de insectos, roedores y aves, cuando ya están secos, se desgranar las semillas que están en

el centro, descartando los extremos. Según la cantidad cosechada, se tienen zona se secado para el maíz y otros frutos, tienen excelente sabor, se consume en varias recetas caseras, también se pela con ceniza (nixtamalizado) para elaborar otros alimentos o se tuesta o muele para obtener harina, además de utilizarse como alimento para los animales de granja.

**Frijoles ancestrales:** Pertenecen al género *Phaseolus* de la familia Fabaceae, originarios de Mesoamérica, es una especie que presenta alta variabilidad genética, reconocidos por su rendimiento mientras dura la cosecha, en esta oportunidad se observan variedades referidas con los nombres de frijol tote, petaco, carevaca, railón, machete, papa, habichuela, ruanaalhombro, de colores, arbolito o calima, encontrando frijoles perennes (producción anual) y transitorios (producción de 3 a 4 meses), de ellos, diez trepadores que pueden medir de 5 a 7 metros de largo y dos arbustivos; el calima de porte bajo que alcanza los 50 cm y el guandul que puede llegar a los 3 metros. Se siembra de 1 a 3 semillas por sitio, en hileras sencillas, intercalados en surcos con hortalizas, como barreras vivas de las huertas o cerca de otros árboles y arbustos, que le sirven de soporte, predominan las flores blancas, amarillas, rojas, fucsias y naranjas.

El cultivo requiere deshierbe y aplicación de abonos, las enfermedades reportadas son el mildew polvoso (*Erysiphe polygoni*), minador (*Liriomyza sp.*) y tizón (*Xanthomonas sp.*), para obtener nueva semilla, se deja secar las vainas en la planta para luego recolectar, se desgrana entre 2 a 8 pepas por vaina, se escoge la semilla, sin defectos o manchas y sin impurezas vegetales, se puede guardar en frascos de vidrio con hojas secas de eucalipto, los granos se consumen verdes y secos, según la variedad, la vaina también es consumida en varias recetas, son de buen sabor, fáciles de cocinar, usado en sopas, cremas, guisos, frijoladas, calentados y tortas.

De algunas de las variedades de frijol encontradas en la zona rural, también se reporta su uso, producción y manejo actual en el documento Semillas criollas en la agricultura campesina de la

Provincia Soto Norte, Santander, trabajo realizado por la Corporación Buen Ambiente, la Asociación de Mujeres Campesinas de Matanza, Asociación de Mujeres Unidas Construyendo Futuro, Asociación de Mujeres Campesinas de Charta - Tierra y vida, y la Asociación de mujeres - Huellas de Esperanza, con el apoyo del Grupo semillas, 2018.

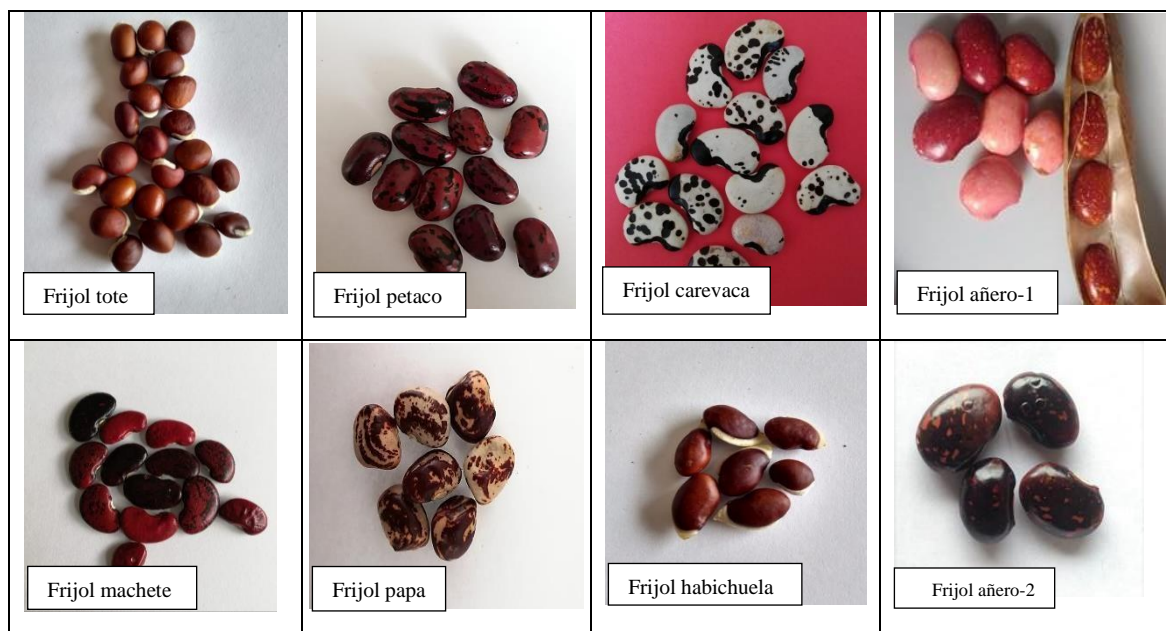


Figura 3. Muestra de algunas variedades encontradas de frijoles transitorios y todo el año  
Fuente: Elaboración propia, colaboración Fabian Vergara.

**Habichuela azulada:** Leguminosa originaria de América, pertenece al género *Phaseolus* de la familia Fabaceae, es una enredadera herbácea que requiere tutorado, crece en promedio hasta los 150 cm, las flores son de color morado claro a lila, la vaina es delgada, carnosa, de forma redonda, de tamaño medianas a pequeñas y varían con el número de semillas (3 a 8), la cual cambia de coloración según el estado de desarrollo, al inicio es blanca, pasa a azulado hasta llegar a azul oscuro, esta variedad después de sembradas empieza a florecer pasado los 8 meses manteniendo la producción por más de 6 meses con picos marcados de producción, es resistente a la antracnosis (*Colletotrichum lindemunthianum*).

Importante realizar desyerbes, mínimo una poda y aplicar fertilizantes, para la mosca blanca colocar trampas de plástico con aceite de cocina usado. En el proceso de selección de la semilla, se elige la mata o matas de las que va a obtener el grano, se deja secar las vainas en la mata, luego se recolecta, si ya tiene la humedad recomendada, se desgrana, limpia, selecciona, para la siguiente siembra, la preparación es variada, se puede consumir en verde y en grano, en sopas, cremas, en guiso con otras verduras, al vapor o en ensaladas.



Figura 4. Habichuela azulada, grano verde, semilla y mata  
Fuente: Elaboración propia.

**Papa pepina/sangre de gallo:** Cultivo originario de los Andes, pertenece al género *Solanum* de la familia Solanaceae, es una variedad de papa criolla, los tubérculos son de formas alargados e irregulares, un extremo más grueso que otro, el color de la papa variar, regularmente, tiene tonos rojos o morados, por dentro es de color amarilla, puede sembrarse en la huerta intercalada con hortalizas, la hoja de la mata es más delgada que la papa común, la flor es de color morada, se siembra un tubérculo con brotes por sitio a 3 cm de profundidad, con una distancia entre matas de 20 a 30 cm y un metro entre surcos, crece hasta 40 cm, alrededor de los 3 a 3 meses y medio se puede recolectar, una mata da aproximadamente de 15 a 20 papas más, son resistentes a plagas y enfermedades, pero pueden presentarse en el cultivo, dependiendo del manejo, trips, (*Frankliniella spp.*), gota (*Phytophthora infestans*) y algunos hongos.

Al cultivo, se le realizan algunas prácticas de manejo como a otras papas, preparación del terreno, riego, aporque, abono, prevención o manejo de plagas, enfermedades y de arvenses. Para

seleccionar la papa para semilla, se escoge las que representan mejor las características de la variedad en tamaño, color, forma y brotes bien formados, libre de enfermedades y plagas, se almacenan en un sitio seguro, para proteger los nuevos brotes de cada papa. Son de buen sabor y de fácil cocción, menos de 12 minutos, se pueden preparar de múltiples formas, saladas, sudadas, al horno, guisos, fritas, en cremas, sopas, en puré, asadas y otras.

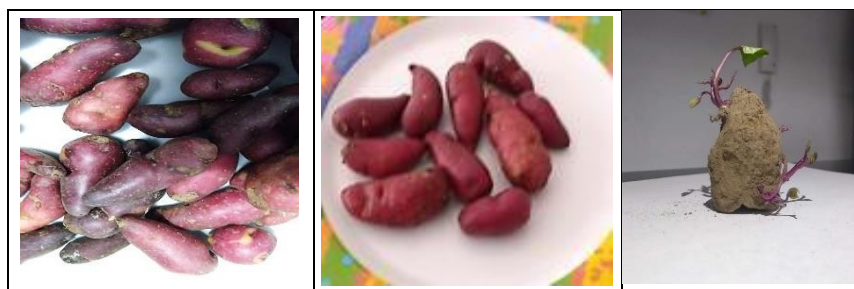


Figura 5. Papa pepina, dos cosechas diferentes y tubérculo con brotes  
Fuente: Elaboración propia.

Sobre esta variedad, son escasos los referentes escritos de usos actual, entre ellos, el artículo, *Papas y tierras en Boyacá: investigación etnobotánica y etnohistórica de uno de los principales productos de la alimentación colombiana. Resultado del trabajo de investigación “Alimentos prehispánicos, alimentos promisorios, 2011-2013”* realizado por el Grupo de Investigaciones Arqueológicas e Históricas de la UPTC y Colciencias (López, 2015).

**Papa piedra:** También conocida como papa aérea o amazónica, es un tubérculo perteneciente al género *Dioscorea* de la familia Dioscoreaceae, es una especie herbácea, de hábito trepador por lo tanto requiere tutorado o soportes donde pueda crecer, las hojas son acorazonadas, posee flores verdes pequeñas, los tubérculos son volubles, de tamaño mediano, al inicio son verdes, terminan de color café y por dentro amarillo, se recomienda sembrar al inicio de las lluvias, un tubérculo por sitio, cerca la huerta, arbustos o con otros cultivos, en este caso se observó en asocio con el

cultivo de sacha inchi, después de los 7 a 8 meses de sembrada se pueden cosechar, la producción por planta es variada, pasando de 20 frutos.



Figura 6. Papa amazónica, tubérculo y presentación en plato.

Fuente: Presentación organizadores taller salud alimentaria, 10 de junio de 2018.

Como la mayoría de los alimentos no comunes o infrautilizados, se considera “alimento de pobres”, a pesar de ser un alimento favorable, de fácil manejo en campo y alta productividad, no se registra la presencia de plagas y enfermedades que comprometan el cultivo, su consumo es más frecuente en comunidades indígenas, afrodescendientes y campesinas, sabor parecido a la papa, se consume en diferentes recetas, sopas, secos, puré, con verduras. Información integrada con el estudio realizado en Panamá por Jiménez y Aguilar, (2016), así como el trabajo sobre Alimentos autóctonos de las comunidades indígenas y afrodescendientes de Colombia, en “Amazonas, Choco, Cauca, Nariño, Guainía, Vichada, Magdalena, Guajira, Cesar y Vaupés” (Rivas et al, 2010), más las investigaciones en el Guaviare, para reemplazar la papa común, al ser muy costosa en la región.

De esta forma, se evidencia la presencia de semillas comestibles ancestrales en la región del Sumapaz, gracias al trabajo y compromiso de pequeños productores familiares, al recuperarlas, multiplicarlas, consumirlas y compartirlas, al promover la oportunidad de ser reconocidas y valoradas por sus beneficios, el reto es redescubrir y visibilizar estas plantas olvidadas, marginadas, desplazadas o subutilizadas para integrarlas como otras opciones en la alimentación a través del dialogo de saberes de diferentes actores sociales, sin alterar las prácticas de producción tradicional



ni las características propias de las especies ancestrales, acorde a los bienes comunes que ofrece cada territorio, nuestro patrimonio agro-gastronómico, evitando que se pierda definitivamente.

***“La semilla es el primer eslabón de la cadena alimentaria y “salvarla es nuestro deber, compartirla es nuestra cultura” Vandana Shiva, Madrid España, 2016.***

A continuación, se presenta en la Tabla 4 un resumen (Capítulos de resultados) de los aspectos identificados previamente, acorde a las categorías trabajadas, material para la construcción de la Línea base, en la que se registra el nombre del municipio, vereda o sector, nombre de la finca o predio, altura sobre el nivel del mar del predio, identificación del productor/a en esta investigación, años de residencia del productor/a en el predio, ciudad de origen, especies de interés por el nombre común (selección propia de semillas), sistema de producción, georreferenciación, distancia en km y tiempo de recorrido para llegar a la finca, predio o huerta, tomando como punto de salida la entrada de la Universidad de Cundinamarca, sede Fusagasugá.

Información que resulta del proceso de localizar y reconocer la presencia de especies de semillas ancestrales de uso alimenticio en manos de productores familiares en el territorio del Sumapaz, así como de observar en campo las labores agrícolas desarrolladas o adoptadas que hacen posible la recuperación o reintegro de estas semillas en las huertas como en la cocina (variedad de formas de consumo según la especie y variedad cosechada). La línea base aquí planteada establece el reconocimiento de las formas sociales involucradas en la selección, producción, cosecha y consumo de especies comestibles, unido a los saberes compartidos por sus poseedores y consumidores, evidenciado en lo que conocen, practican y comparten de estas semillas.

**Tabla 4.**

*Patrimonio Vegetal Alimenticio Ancestral: construcción de una línea base en la Provincia del Sumapaz*

Municipio	Zona	Poseedor-a familiar	Especies alimenticias –hortalizas, legumbres, frutas, medicinales-condimentarias, otras	Georreferenciación	*Distancia-km y tiempo de recorrido -en vehículo-
	Vereda/sector Altitud	Años de residente: R Ciudad de origen: C.O	Especies de interés para el proyecto- Registro de semillas propias en la visita		
Fusagasugá 6	Jordán Bajo- Finca Santa Sofía 1.730 msnm	P1: Productor 1 R: 10 C.O: Bogotá	Producción orgánica: arracacha morada, balú, frijol: carevaca (vaca), guandul, canavalia, 2 de patiano, machete y railón/guisante, yuca chirosa- semilla con +40 de años en la vereda- <b>Otras:</b> bijao, guascas, chipaca/cadillo, suelda con suelda, cardo.	4.357301, -74.356296 4.353767, -74.3583 ...X	3.8 km 20 minutos
	Usatama Colegio Agropecuario 1.470 msnm	P2: ITA Valsalice R: 75 años de funcionamiento	Producción orgánica: Sacha inchi, maíz ráquira, frijol arbolito.	4.395056, -74.390694 4°23'42.2"N 74°23'26.5" W	11 km 16 minutos
	Batan Bajo- Finca El Diamante 1.900 msnm	P5: Productor 5 R: 50 años C.O: Fusagasugá	Producción orgánica: arracacha morada, balú, habichuela californiana, frijol todo el año, guatila: blanca -negra -amarilla –guayaba- redonda verde sin espinas, mafafa, *maíz saltarín o de colores, mora silvestre, plátanos, *papa pepina, *pepino de agua/melón, sagú, tomate cherry. <b>Otras:</b> chipaca, pepinillo silvestre, romaza/legua de vaca, paritaria, botón de oro, chipaca, hierba mora, ortiga, chulco, cola de caballo.	4.286357, -74.354153 4°17'10.9" N, 74°21'14" W	9.4 por vía Sardinas 50 minutos
	Guavio Alto Finca El Dorado 1.830 msnm	P6: Productor 6 R: 25 años C.O: Líbano, Tolima	Producción orgánica: ají, arracacha blanca, balú, bore, *cebolla, frijol arbolito/calima/cafetero, plátano, yuca	4.275763, -74.369160 4°16'32.8"N 74°22'09" W	15.2 km 1 hora y 10 minutos
	Guavio Alto Finca Villa Rocio 1.818 msnm	P7: Productor 7 R: 2 años, más de 40 años en la zona C.O: Fusagasugá	Producción tradicional campesina: arracacha, balú, cebolla larga, guatila, frijol cargamanto, maíz, plátano –pigmeo- yuca	4.273582, -74.368089 4°16'24.9"N 74°22'05.1" W	15.3 km 1 hora y 20 minutos
	Santa Lucía- Finca La Esperanza 2.045 msnm	P10: Productora 10 R: 22 años en la finca, más de 50 en la zona C.O: Fusagasugá	Manejo tradicional y cultivos convencionales: Balú, insulina, chisgua -sagú, *cerecita, guatila, maíz saltarín, mora silvestre, pepino melón, yacón	4.268595, -74.355736 4°16' 06.9" N, 74° 21'20" W	19km, por vía Guavio Bajo y Guavio Alto 1 hora y 20 minutos
Arbeláez 1	Santa Bárbara Sector Escolapios 1.490 msnm	P3: Productora 3 R: 20 años en ese sitio, ha vivido en la zona C.O: Fusagasugá	Producción tradicional campesina: balú, bore, guatila, frijol nativo, yuca	4.271348, -74.399713 4°16'16.9"N 74°23'59" W	15.4 km por vía Michu 40 minutos
Tibacuy 1	Caracolí Finca La Florida 1.560 msnm	P4: Productor 4 R: *20 años – viaja regularmente- C.O: Tibacuy	Producción orgánica: arracacha, balú, bore, chonque blanco, edo/mafafa, cúrcuma, guatila, frijol tote, frijol carevaca, lúcuma, maíz, papa amazónica, sacha inchi, plátanos, pipas o yotas. <b>Otras:</b> árbol del pan, cilantrón, cidrón, guacas, noni, diente de león, limón cresco, pronto alivio, sábila.	4.350278, -74.443434 4°21'01.0"N 74°26'36" W	18.1 km, vía Novillero 45 minutos
Pandi 1	San Miguel- Finca Gemita 1.650 msnm	P8: Productor 8 R: 14 años C.O: Ibagué, Tolima	Producción orgánica: arracacha blanca, bore, balú, cebolla, frijol cargamanto, +maíz cafetero, plátanos. <b>Otras:</b> escasas, cidrón, sábila, romero, yerbabuena, pronto alivio, remolacha, pepino de guiso.	4.134303, -74.463957 4°08'03.5" N, 74°27'50" W	51.3 km por vía Boquerón-Pandi 1 hora y 20 minutos

Continuación....

Zona		Poseedor-a familiar	Especies alimenticias –hortalizas, legumbres, frutas, medicinales-condimentarias, otras		
Municipio	Vereda/sector	Años residencia en el predio: R Ciudad de origen: C.O	Especies de interés para el proyecto- Registro de semillas propias en la visita	Georreferenciación	*Distancia en km y tiempo de recorrido. -en vehículo-
Pasca 4	Barrio Flandes 2.160 msnm	P9: Productora 9 R: 12 años en Fusagasugá, la huerta está en la zona centro de Pasca C.O: Zipaquirá	Producción tradicional campesina: acelga, ajo, amaranto, apio, arveja, cebolla, cilantro, chuguas, espinaca de enredadera, frijol blanco, frijol bola roja, frijol cargamanto, habas, habichuela negra, lechuga morada, lechuga común, maíz morado peruano, maíz blanco peruano, maíz negro, maíz amarillo, maíz porva, malanga, manzana de agua, tomate cherry, tomate chonto, trigo, dos variedades de papa –roja, pepino/corneta, pimentón, quinua, soya, zanahoria.	4.308687, -74.301797 4°18'31.3"N 74°18'06.5" W	10.5 por vía Alaska -Pasca 30 minutos
	Alto del Molino- Finca Villa María 2.070 msnm	P12: Productor 12 R: +40 años en la vereda C.O: Fusagasugá	Transición a producción orgánica: chífa, tomate cherry rojo y amarillo, frijol todo el año - tote y petaco-, frijol arbolito, una variedad de maíz nativo –no se acuerda el nombre. Otras: ortiga blanca.	4.321527, -74.329123 4°19'17.5"N 74°19'44" W	6.7 km por vía Sauces- Alaska 20 minutos
	Alto del Molino Finca Bella Vista/ Milmesetas 2.000 msnm	P13: Productora 13 R: 30 años C.O: Pasca	Producción orgánica: ahuyamas, arracacha blanca, balú, haba roja, chífa amarilla, guatila, maíz morado, maíz verde, calabazas amarillas y blancas, cebolla larga, cebollín japonés, maní –traído del Cauca-, tomate chonto, trigo amazónico, papa -roja la cáscara centro amarillo, sagú, rábano negro, zanahoria.	4.316142, -74.342557 4°18'58.1" N -74°20'33" W	7.1 km por vía Sauces- Alaska 15 minutos
	Alto del Molino- sector San Joaquín El Topacio y Villa Leidy 2.100 msnm	P15: Productora 15 R: 2 años en esa finca, ha vivido en el sector. C.O: Pasca	Producción orgánica: ahuyama candelaria, balú, batata rosada, calabazas, *cebolla ocañera, frijol todo el año, frijol cargamanto rojo, frijol cargamanto blanco, frijol quinchoncho, frijol ruanaalhombró, guatila, granada, habas, habichuela california, mafafa, *maíz saltarín, mostacilla/nabo silvestre, nopal, papa pepina/corneta, papa roja, zanahoria.	4.324947, -74.329447 4°19' 29.8" N, 74°19' 46" W	7 km por vía Sauces- Alaska 25 minutos
Silvania 1	Victoria Alta Finca Reserva El Retoño 2.000 msnm	P11: Productor 11 R: 20 años C.O: Bogotá	Producción orgánica: bore, guatila, chachafruto, kale o col rizada, col china, lechuga asiática, lechuga mizuna, malanga, rábano daikon, malanga, plátano guineo, yacón.	4.420467, -74.347661 4°25'13.7" N, 74°20'51" W	19.3 km por vía Fusagasugá-Sibaté 45 minutos
San Bernardo 1	Santa Marta Finca Las vegas 2.479 msnm	P14: Productor 14 R: 27 años C.O: Fusagasugá	Producción orgánica: agraz/mortiño, arándano, berenjena de clima frío, brevo blanco, canelón balú, calabaza verde, *curuba, feijoa, frijol todo el año – tres diferentes variedades: semilla negra pintas fucsia; blancas y rojas-, guatila, habas, la lula, papayuelo, pera, ruda, rúgula, tomate de guiso, uchuva. <b>Otras:</b> salvia, paico, lengua de vaca, trébol amargo, diente de león, vira-vira, otras.	4.094807 -74.402151 4°05'41.3" N, -74°24'07" W	82.3 km por vía Boquerón –Pandi (vereda Santa Helena Baja- Guacananzo Alto- Buenos Aires Bajo y Buenos Aires Alto) – San Bernardo (veredas La Despensa, Santa Rita y Santa Marta). 3 horas

Fuente: Elaboración propia, 2019.

## Conclusiones

En la provincia del Sumapaz, no se evidencia por el momento un proyecto unificado sobre el patrimonio agrícola común, que desde las directrices de la Secretaría de Agricultura de la Gobernación de Cundinamarca y las Instituciones gubernamentales a nivel de los municipios o quienes tengan relación directa con la aplicación de políticas de agricultura, desarrollo rural, salud y soberanía alimentaria, impulsen programas, proyectos o acciones concretas, junto a los pequeños productores familiares, encaminadas a la siembra de semillas ancestrales alimenticias no comunes en la región, orientadas a su reconocimiento, recuperación, multiplicación por medios de prácticas agrícolas campesinas tradicionales o de sistemas agrícolas alternativos, unido a campañas que promuevan un consumo masivo local y regional.

Como resultado de la investigación, se registra un total de 141 plantas, de ellas, cerca de 130 son utilizadas con frecuencia por los productores participantes directamente en sus preparaciones culinarias, así como para el tratamiento (preventivo o curativo) de afecciones que alteran la salud de la familia, cultivos y animales, más las otras plantas también son aprovechadas en preparaciones de uso orgánico para el manejo de plagas, enfermedades o arvenses. Igualmente, se destaca la presencia de 47 especies alimenticias, cuya semilla es cosechada, seleccionada y guardada para la siguiente siembra, encontrando 23 variedades de semillas poco conocidas en la zona, unas menos que otras, con uso potencial en la gastronomía local, que, aunque no poseen un mercado estable en la región, se conoce su uso en comunidades rurales apartadas de otras regiones del país, especies que ofrecen nuevas opciones en nutrientes y sabores en la dieta cotidiana, ya que, el mercado convencional ofrece pocas variedades de cada especie comestible.

Las formas de producción agrícola, que hacen posible el retorno y presencia de estas especies comestibles en manos de pequeños productores en la región, están estrechamente relacionadas con las experiencias de vida, el interés por innovar, aprender, recordar o redescubrir una especie alimenticia ancestral determinada, encontrando en la práctica de trabajo la orientación hacia sistemas de producción alternativos, que incluyen las formas de adquirir las semillas, de aplicar métodos y técnicas acorde al manejo del cultivo, generar ideas de transformación, promover su uso en la alimentación, así como del destino mismo de la producción obtenida. Por lo tanto, es de interés resaltar y conocer más sobre este trabajo, ya que es evidente que la recuperación o reintegro progresivo al territorio de estas especies ha sido a través de sus sistemas productivos orgánicos.

En cuanto a las formas de consumo de estas especies alimenticias, se evidencia su uso en diferentes preparaciones que resaltan su sabor, aroma, color y formas, entendiendo que quienes las tienen y cultivan las consumen normalmente, y que, a su vez hacen un trabajo de promoción al compartir recetas con nuevos comensales en los espacios que interactúan o venden sus productos. Así en la búsqueda de recetas tradicionales, algunas ya en proceso de abandono al no enseñarlas o no prepararlas más, se obtienen 12 recetas compartidas por 14 nuevos participantes de la zona rural y urbana de Fusagasugá, Tibacuy y Arbeláez, ejercicio que, en algunos casos, acude a la memoria ancestral unida a sus historias de vida al relatar las preparaciones heredadas o aprendidas, registrando 3 de sopas, 3 de tortas, 2 de seco, 2 de amasijos y 2 de bebidas. Entendiendo que el patrimonio gastronómico regional al ser promovido también influye directamente en el rescate de saberes culinarios, recetas heredadas, semillas locales y propuestas de innovación agroturísticas.

Existe un potencial natural alimenticio ancestral en las veredas de la región del Sumapaz, que en parte es impulsado en su mayoría por iniciativa propia de sus poseedores, quienes las utilizan para autoconsumo, compartir y/o venta en la finca, en el mercado orgánico, campesino, ferias o

tiendas especiales. Los participantes consideran que tanto las semillas propias, la formar de cultivar y de cocinar estos alimentos, es una forma de mantener presente sus propios recuerdos de relación directa con su entorno natural y de materializar su experiencia de vida familiar y comunitaria. Además, al manejar producciones agroecológicas se cuida de la salud alimentaria de la familia, del ecosistema que manejan, de las personas que consumen sus productos y del entorno social que comparten, elegir productos locales sobre productos procesados o ultraprocesados es el camino que ayuda a recuperar la agrobiodiversidad olvidada del territorio para el futuro cambiante.

Por esto, la construcción de la Línea base, se convierte en un documento de consulta para la formulación de proyectos y de estrategias de planificación para el diseño de políticas públicas en la recuperación de semillas ancestrales, que impulsen trabajos de cooperación entre la comunidad productora urbana –rural, organizaciones civiles y la Universidad de Cundinamarca, permitiendo así realizar trabajos de investigación y de emprendimiento regional, y continuar con el registro del Patrimonio vegetal alimenticio existente en el territorio del Sumapaz.

### **Recomendaciones**

Se deben continuar este tipo de investigaciones que conlleven ajustes metodológicos que permitan una identificación e inventario adecuado del patrimonio vegetal ancestral regional.

Se requiere iniciar un proceso de integración entre la comunidad productora y la Universidad de Cundinamarca para la recuperación, difusión e investigación de los componentes orgánicos de estas especies ancestrales, que a mediano plazo promueva ideas de emprendimiento rural.

Importante darle una utilidad al registro de semillas nativas y criollas encontradas en las veredas de la zona, motivando el apoyo a los bancos de semillas in situ, en este caso las huertas que ya

existentes, así como buscar en las instalaciones de la Universidad de Cundinamarca o en otros espacios, que aporten al reconocimiento y difusión del patrimonio alimentario ancestral.

El patrimonio vegetal local junto a la gastronomía que aún existe en las zonas veredales pueden ser instrumentos a tener en cuenta como base para proyectos de desarrollo local buscando impulsar temas de Agroturismo o Rutas alimentarias, resaltando el trabajo que vienen adelantado las familias y productores orgánicos en beneficio de la salud, soberanía y seguridad del territorio.

### **Nuevos interrogantes de investigación**

De este estudio surgen nuevos interrogantes que pueden llevar a otros trabajos de investigación:

¿Cuál debe ser la guía metodológica a implementar para conocer el nivel de presencia de semillas nativas y criollas alimenticias en la provincia del Sumapaz?

¿Cómo se puede desde la Universidad de Cundinamarca realizar la multiplicación de semillas nativas y criollas de forma tradicional en cooperación con los poseedores de este recurso alimenticio rural-local para formalizar el conocimiento desde lo académico?

¿De qué forma se puede incrementar el consumo de preparaciones culinarias y productos alimenticios provenientes de semillas ancestrales que se siembran en la región del Sumapaz?

¿Qué estrategia se debe implementar desde la institucionalidad pública municipal y departamental que impulsen la recuperación, multiplicación y difusión de las semillas ancestrales?

¿Cómo adelantar la identificación y caracterización genética de los recursos naturales ancestrales encontrados en la provincia del Sumapaz?

## Bibliografía

- Adilah Ramlia, Mohd Zahari, Abdul Halimb y Mohammed Mohamed (2015). The Knowledge of Food Heritage Identity in Klang Valley, Malaysia. *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 222 (2016) 518 – 527. DOI: <http://doi.org/10.1016/j.sbspro.2016.05.145>
- Agencia de Noticias UN (16 de abril de 2018). Multiplicación de semillas criollas y nativas en el Valle. Recuperado de <http://agenciadenoticias.unal.edu.co/detalle/article/multiplicacion-de-semillas-criollas-y-nativas-en-el-valle.html>
- Andoque, I. (s7f). Técnica de siembra tradicional de la chagra con enfoque en seguridad alimentaria. Recuperado de <http://tropenbos.sena.edu.co/DOCUMENTOS/DIPLOMADOS/SISTEMA%20 SIEMBRA TRADICIONAL CHAGRA.pdf>
- Álvarez, A., Rosas, L. y Del Castillo, S. (agosto 20 de 2013). Sumapaz: Afectaciones a la seguridad alimentaria y nutricional. *Revista Semillas*. Edición 51/52. Recuperado de [www.semillas.org.co/es/sumapaz-afectaciones-a-la-seguridad-alimentaria-y-nutricional](http://www.semillas.org.co/es/sumapaz-afectaciones-a-la-seguridad-alimentaria-y-nutricional)
- Arenas, N., Sanchez-Lozano, N., Garzon, M., Abril, D. y Ruiz, J. (2016). Protección del Conocimiento Tradicional de las Minorías Étnicas en Colombia. *Revista Ciencias Agropecuarias*, Universidad de Cundinamarca, 2, 6-14. Recuperado de [file:///C:/Users/fabia/Downloads/Proteccion-conocimiento-Revista-cienc.Agrop.-2016%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/fabia/Downloads/Proteccion-conocimiento-Revista-cienc.Agrop.-2016%20(1).pdf)
- Arias, B., Galetto, L. y Colantonio, S. (2007). Uso de plantas medicinales y alimenticias según características socioculturales en Villa Los Aromos (Córdoba, Argentina). *KURTZIANA*, Tomo 33 (1). Volumen especial de Etnobotánica: 79-88. 2007. Recuperado de <https://www.researchgate.net/publication/262673496>
- Arias B. E. (2016). Saberes locales campesinos sobre el alimento: aportes a la soberanía y la salud mental comunitaria. *Rev Univ Ind Santander Salud*; 46(2): 232-239. DOI: <http://dx.doi.org/10.18273/revsal.v48n2-2016008>
- Briones (1988). Perfil teórico y epistemológico de la investigación científica. En *Métodos y técnicas avanzadas de investigación aplicadas a la educación y a las ciencias sociales* (pp.19-45). ICFES-PIIE, Modulo I, Bogotá: ARFO Editores e Impresores Ltda.
- Cámara de Comercio de Sumapaz (2010). Plan de Competitividad para la provincia de Sumapaz. Recuperado de <http://bibliotecadigital.ccb.org.co/handle/11520/2807>
- Camino A. (1981). La Tecnología andina: Quintin cumpa y un ensayo de futurología. *Revista de la Universidad Católica* Nos. Recuperado de <http://repositorio.pucp.edu.pe/index/bitstream/handle/123456789/49236/alejandro%20camino.pdf?sequence=1>
- Canal de noticias RT (3 de noviembre, 2013). "El desarrollo económico está llevando a la destrucción de la naturaleza y la vida". Recuperado de <https://actualidad.rt.com/economia/view/110307-desarrollo-economico-destruir-naturaleza-vida>



- Chacón, X. y García M. (2016). Redes de custodios y guardianes de semillas y casas comunitarias de semillas nativas y criollas - Guía metodológica. Edición SWISSAID y Corporación Biocomercio Sostenible, p, 56. Bogotá, Colombia. Recuperado de <http://semillas.org.co/es/publicaciones/gu-4>
- Ceccon (julio – septiembre, 2008). La revolución verde tragedia en dos actos. *Revista Ciencias* 91, 20-29. Recuperado de <http://www.revistaciencias.unam.mx/images/stories/Articles/91/02/La%20revolucion%20verde%20tragedia%20en%20dos%20actos.pdf>
- Chilon, E. (2009). Tecnologías ancestrales y su vigencia frente al cambio climático. *Revista de Ciencia y Tecnología Agraria CienciAgro* 1(4).138-142. Recuperado de <http://www.revistasbolivianas.org.bo/pdf/rca/v1n4/v1n4a06.pdf>
- Colciencias (3 de junio 2017). Mongua, municipio de Boyacá, reconocido por preservar la biodiversidad. Recuperado de [http://colciencias.gov.co/sala\\_de\\_prensa/mongua-municipio-boyaca-reconocido-por-preservar-la-biodiversidad](http://colciencias.gov.co/sala_de_prensa/mongua-municipio-boyaca-reconocido-por-preservar-la-biodiversidad)
- Convenio UVOP 78: Acta Convenio internacional para la protección de las obtenciones vegetales. Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales (UPOV). Recuperado de <http://www.upov.int/export/sites/upov/upovlex/es/conventions/1978/act1978.pdf>
- Convenio UVOP 91: Acta Convenio internacional para la protección de las obtenciones vegetales. Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales (UPOV). Recuperado de <http://www.upov.int/upovlex/es/conventions/1991/act1991.html>
- Cordón, E. (2013). Sistema productivo de la comunidad Indígena Miskitu de Tasbarraya, Raan. Cultura indígena y afrodescendiente. *Ciencia e interculturalidad*, 13 (2), pp. 78-95. Recuperado de <file:///C:/Users/rr/Downloads/1278-4543-1-PB.pdf>
- DANE (22 marzo de 2018). Boletín Técnico. Pobreza monetaria y multidimensional en Colombia, año 2017. Bogotá D.C. Recuperado de [https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/condiciones\\_vida/pobreza/bol\\_pobreza\\_17.pdf](https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/condiciones_vida/pobreza/bol_pobreza_17.pdf)
- DANE (2017). Boletín Técnico. Encuesta Nacional Agropecuaria -ENA-2016. Recuperado de [www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/enda/ena/2016/boletin\\_ena\\_2016.pdf](http://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/enda/ena/2016/boletin_ena_2016.pdf)
- Decisión 345 de 1993: Régimen Común de Protección a los Derechos de los Obtentores de Variedades Vegetales. Acuerdo de Cartagena. (21 de octubre de 1993).
- Decreto 4525 de 2005: Por el cual se reglamenta la Ley 740 de 2002. Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural. Bogotá, D. C., (diciembre 6 de 2005).
- El NUEVO SIGLO (19 de enero de 2018). Sector deberá ser el jalonador de economía este año ‘Colombia Siembra’: crecimiento del agro. Recuperado de <http://elnuevosiglo.com.co/articulos/01-2018-colombia-siembra-crecimiento-del-agro>

- Escobar, J., y Cuervo, A. (2008). Validez de Contenido y Juicio de Expertos: Una Aproximación a su utilización. *Revista Avances en Medicina* 6 (1), pp. 27-36. Recuperado de [http://www.humanas.unal.edu.co/psicometria/files/7113/8574/5708/Articulo3\\_Juicio\\_de\\_expertos\\_27-36.pdf](http://www.humanas.unal.edu.co/psicometria/files/7113/8574/5708/Articulo3_Juicio_de_expertos_27-36.pdf)
- FAO (2018). Plataforma de conocimientos sobre agricultura familiar – Temas. Recuperado de <http://www.fao.org/family-farming/themes/smallfamilyfarmers/es/>
- FAO (2017). Conceptos Básicos. Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA) Centroamérica. Foro Mundial en la Habana, Cuba Recuperado de <http://www.fao.org/in-action/pesa-centroamerica/temas/conceptos-basicos/es/>
- FAO (2017a). 15 de octubre, Día Internacional de la Mujer Rural. Disponible en <http://www.fao.org/americas/noticias/ver/es/c/229795/>
- FAO (2016). Resumen: El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Cambio climático, agricultura y seguridad alimentaria. Disponible en <http://www.fao.org/3/a-i6132s.pdf>
- FAO – Bolivia (2013). *Encuentro nacional de saberes Ancestrales*. Cartilla de Saberes ancestrales e indicadores naturales. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-as976s.pdf>
- FAO (2011). Manual técnico- Producción Artesanal de Semillas de Hortalizas para la Huerta Familiar. Recuperado de <http://www.fao.org/docrep/019/i2029s/i2029s.pdf>
- FAO, (2006). Módulo 1. Medios de vida, pobreza e instituciones. Guía rápida para misiones Analizar las instituciones locales y los medios de vida. Departamento Económico Social. Recuperado de <http://www.fao.org/docrep/009/a0273s/a0273s04.htm#bm0>
- FAO e Instituto Internacional para los Recursos Fitogenéticos- ICRISAT, 2001. El papel de la mujer en la conservación de los recursos genéticos del maíz Guatemala. Disponible en <http://www.fao.org/3/a-y3841s.pdf>
- Fondo de Inversión para la Paz (febrero, 2002). Panorama actual de la Región del Sumapaz. Observatorio del Programa Presidencial de Derechos Humanos y Derecho Internacional Humanitario. Recuperado de [http://historico.derechoshumanos.gov.co/Observatorio/Publicaciones/documents/2010/Estu\\_Regional\\_es/04\\_03\\_regiones/sumapaz/sumapaz.pdf](http://historico.derechoshumanos.gov.co/Observatorio/Publicaciones/documents/2010/Estu_Regional_es/04_03_regiones/sumapaz/sumapaz.pdf)
- Gallardo, E. (12 de junio de 2014). Utilización del programa de análisis cualitativo ATLAS.ti para gestionar y analizar datos. The ATLAS.ti research blog. Recuperado de <http://atlasti.com/2014/06/12/utilizacion-del-programa-de-analisis-cualitativo-atlas-ti-para-gestionar-y-analizar-datos/>
- Garcés M. (2012). Manual introductorio Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. Tomo 16. Recuperado de <http://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo16.pdf>
- Gobernación de Cundinamarca (14 de junio de 2017). \$650 millones para la siembra de 340 hectáreas de maíz, frijol y quinua. Secretaria de Agricultura. Recuperado de <http://www.cundinamarca.gov.co/Home/SecretariasEntidades.gc/Secretariadeagricultura>

- Gobernación de Cundinamarca (2016). Estadísticas Básicas Provincia de Sumapaz Secretaría de Planeación de Cundinamarca. Oficina de Sistemas de Información Análisis y Estadística. Recuperado de <http://www.cundinamarca.gov.co/wcm/connect/de54058f-66d9-4ee2-838f-4b423ad223cb/Sumapaz.pdf?MOD=AJPERES&CVID=l4W1bh6>
- González, C. (2015). La paz en el Plan Nacional de Desarrollo 2015 – 2018: Todos por un nuevo país, pp. 13-20. En Vélez y Mateus (Ed). El tema de tierras y desarrollo rural. Recuperado de <file:///C:/Users/rr/Downloads/publicacin-dialogos-de-la-habana.pdf>
- González, J. (2000). El paradigma interpretativo en la investigación social y educativa: nuevas respuestas para viejos interrogantes. Revista de ciencias de la educación, ISSN 0213-1269, ISSN-e 2253-8275, (15) pp. 227-246. Recuperado [http://institucional.us.es/revistas/cuestiones/15/art\\_16.pdf](http://institucional.us.es/revistas/cuestiones/15/art_16.pdf)
- Grupo de Acción sobre Erosión, Tecnología y Concentración -Grupo ETC-. (diciembre, 2015). Campo Jurásico: Syngenta, Dupont, Monsanto: la guerra de los dinosaurios del agronegocio. *Cuaderno No. 115*. Recuperado de [http://www.etcgroup.org/files/files/etc\\_breakbad\\_esp\\_v5-final\\_may11-2016.pdf](http://www.etcgroup.org/files/files/etc_breakbad_esp_v5-final_may11-2016.pdf)
- Grupo de semillas (2016). Guía metodológica para el diagnóstico, recuperación, conservación y difusión de semillas criollas. Recuperado de <http://semillas.org.co/es/novedades/descargue-la-gu>
- Grupo Semillas/Red de Semillas Libres de Colombia. (10 de diciembre de 2015). La resolución 3168 del ICA de 2015 sobre semillas reemplaza la resolución 970.
- Hernández, S.R., Fernández, C y Baptista L. (2014). Metodología de la Investigación 6<sup>a</sup> Edición. McGRAW-HILL / Interamericana Editores, S.A. de C.V.
- Instituto Humboldt (agosto de 2017). Video: *Saberes y Sabores de alta montaña*. Proyecto Páramos: Biodiversidad y Recursos Hídricos en los Andes de Norte. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=5xVTq-U7e3Q>
- Instituto Alexander Von Humboldt (2011). Informe Plantas Nativas Empleadas en Alimentación en Colombia realizado por Néstor García. Bogotá D.C.
- Instituto Humboldt (2016). Reporte del Estado y Tendencias de la Biodiversidad Continental de Colombia-BIO. Estrategia Nacional para la Conservación de Plantas. Objetivo 1. Recuperado de <http://reporte.humboldt.org.co/biodiversidad/2016/cap3/304/index.html#seccion5>
- Kay, C. (2001). Los paradigmas del desarrollo rural en América Latina. En *El mundo rural en la era de la globalización: incertidumbres y potencialidades: X Coloquio de Geografía Rural de España de la Asociación de Geógrafos Españoles* (pp. 337-430). España, Lleida: Universidad de Lleida. Recuperado de [http://www.mapama.gob.es/ministerio/pags/Biblioteca/fondo/pdf/29537\\_19.pdf](http://www.mapama.gob.es/ministerio/pags/Biblioteca/fondo/pdf/29537_19.pdf)
- Kessel, B. y Larraín, B. (Ed). (1997). En Manos sabias para criar la vida-Tecnología Andina. Simposio del 49° Congreso Internacional de Americanistas (Quito, julio de 1997). Recuperado de [https://digitalrepository.unm.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1382&context=abya\\_yala](https://digitalrepository.unm.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1382&context=abya_yala)
- Koohafkan, P. y Altieri, M. (2011). Sistemas Ingeniosos del Patrimonio Agrícola Mundial Un Legado para el Futuro. FAO, Recuperado de <http://www.fao.org/docrep/014/i2232s/i2232s.pdf>

- Krause, M. (1995). La investigación cualitativa: un campo de posibilidades y desafíos. *Revista Temas de Educación*, (7), ISSN 0716-7423 pp. 19-39. Recuperado de <file:///E:/TRABAJO%20FINAL%202018/Krause.%20M.%20La%20investigaci%C3%B3n%20cualitativa,%20un%20campo%20de%20posibilidades%20y%20desaf%C3%ADos.pdf>
- Jiménez, M. y Aguilar, A. (2016). Estudio etnobotánico de la papa de aire (*Dioscorea bulbifera* L.) en Donoso (Colón, República de Panamá). *Revista Luna Azul*, 42, 54-67. Recuperado de [http://vip.ucaldas.edu.co/lunazul/index.php?option=com\\_content&view=article&id=](http://vip.ucaldas.edu.co/lunazul/index.php?option=com_content&view=article&id=)
- Ley 1876 de 2017. Por la cual se crea el Sistema Nacional de Innovación Agropecuaria y se dictan otras disposiciones. Congreso de la Republica de Colombia. Bogotá D.C. (29 diciembre de 2017).
- Ley 1032 de 2006: Por la cual se modifican los artículos 257, 271, 272 y 306 del Código Penal. El Ministro del Interior y de Justicia. Bogotá, D. C., (22 de junio de 2006).
- López Estupiñán, L. (2015). Papas y tierras en Boyacá: investigación etnobotánica y etnohistórica de uno de los principales productos de la alimentación colombiana. *Boletín de Antropología Universidad de Antioquia*, 30 (50), 170-190.
- Lutz, B., y Riella, A. (2006). El desarrollo rural: discursos oficiales y prácticas normativas en México. *Pampa: Revista Interuniversitaria de Estudios Territoriales* 2(2), 11-25. DOI: <https://doi.org/10.14409/pampa.v1i2.3129>
- Martínez, F. (14 de julio de 2011). El pueblo de indios de Fusagasugá. Grupo de investigación Ibanasca, inscrito en GrupLAC, registrado con el código COL0110866. Recuperado de <http://felixraulmartinez.blogspot.com.co/2011/07/el-pueblo-de-indios-de-fusagasuga.html>
- Meléndez y Cañez (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. Recuperado de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572009000300008](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008)
- Ministerio de Cultura- MINAGRICULTURA, (18 de septiembre de 2016). Cundinamarca fue el ganador del Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas 2016. Recuperado de <http://www.mincultura.gov.co/prensa/noticias/Paginas/Cundinamarca-fue-el-ganador-del-Premio-Nacional-a-las-cocinas-tradicionales-Colombianas-2016.aspx>
- MINAGRICULTURA (2015). Colombia Siembra. Recuperado de <https://www.minagricultura.gov.co/Colombia-Siembra/Paginas/default.aspx>
- MINCULTURA (s/f). Población-Cundinamarca; Gastronomía-Cundinamarca en Sistema nacional de Información Cultural-Sinic- Recuperado de [www.sinic.gov.co/](http://www.sinic.gov.co/)
- MINAGRICULTURA (21 de abril de 2015a). Gobierno lanza Plan Semilla para apoyar a pequeños productores del campo. Recuperado de <https://www.minagricultura.gov.co/noticias/Paginas/Gobierno-lanza-Plan-Semilla-para-apoyar-a-peque%C3%B1os-productores-del-campo.aspx>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013). Patrimonio Alimentario, fascículo 1. (octubre 26 de 2013). Recuperado de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>

- Ministerio de Cultura (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá. Recuperado de <http://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%2019%20politica.pdf>
- Ministerio de Salud y Protección Social-MINSALUD y FAO (2015). Las mujeres campesinas: su gran aporte a la agricultura familiar y economía productiva. Recuperado de <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/Boletin-3-2015-mujeres-Campesinas-economia-productiva.pdf>
- Moreno B. L. (2012). Palabras junto al fogón. Tomo 14. Proyecto biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. Ministerio de Cultura. Recuperado de <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>
- Muñoz, G. (2015). Pandi: Arte Rupestre. Informe Final. Gipri Colombia. pp. 12-16. Recuperado de [http://openarchive.icomos.org/1660/1/InformeFinalPanweb\\_2016\\_feb.pdf](http://openarchive.icomos.org/1660/1/InformeFinalPanweb_2016_feb.pdf)
- Ochoa, J. (2012). Gran libro de la cocina colombiana, Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, p.15. Recuperado de <http://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo09.pdf>
- ONU (2017). Decenio de las Naciones Unidas para la Agricultura Familiar, 2019-2028. Tema 25 del programa Desarrollo agrícola, seguridad alimentaria y nutrición. Recuperado de [http://www.un.org/en/ga/search/view\\_doc.asp?symbol=A/C.2/72/L.12/Rev.1&referer=http://www.un.org/en/sections/observances/international-decades/index.html&Lang=S](http://www.un.org/en/ga/search/view_doc.asp?symbol=A/C.2/72/L.12/Rev.1&referer=http://www.un.org/en/sections/observances/international-decades/index.html&Lang=S)
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura UNESCO (2011). ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial? en Patrimonio cultural inmaterial. Recuperado de <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- OXFAM, Colombia, (diciembre 22 de 2016). Mujeres rurales agentes de cambio. *Revista Semillas*. No. 65/66. pp.41-47. Recuperado de [file:///C:/Users/rr/Downloads/revista-semillas-65-66\\_1.pdf](file:///C:/Users/rr/Downloads/revista-semillas-65-66_1.pdf)
- Parra, E. (2005). Fundamentos epistemológicos, metodológicos y teóricos que sustentan un modelo de investigación cualitativa en las ciencias sociales. (Tesis de doctorado). Recuperado de [http://repositorio.uchile.cl/tesis/uchile/2005/parra\\_m/sources/parra\\_m.pdf](http://repositorio.uchile.cl/tesis/uchile/2005/parra_m/sources/parra_m.pdf)
- Peña (2011). El cambio en los medios de vida de los pobladores rurales como consecuencia del desarrollo de proyectos urbanísticos. Vereda Zapata-Municipio de La Mesa Cundinamarca 1985-2005. (Tesis de maestría). Recuperado de <https://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/1086>
- Perfetti Del Corral (7 de febrero de 2013). Desarrollo Rural. *El Colombiano*. Recuperado de [http://www.elcolombiano.com/historico/desarrollo\\_rural-LDec\\_228157](http://www.elcolombiano.com/historico/desarrollo_rural-LDec_228157)
- Ramírez, M. (2002). Lineamientos para la Seguridad Alimentaria: Retos y Perspectivas. Fundación Universidad Autónoma de Colombia. *Revista de Economía y Desarrollo 1* (1), 51-64. Recuperado de <file:///C:/Users/ROCIO/Downloads/conte.pdf>

- Red de Semillas Libres de Colombia (junio, 2015). Las semillas patrimonio de los pueblos, en manos de los agricultores. *En Memorias de los encuentros nacionales*. Recuperado de <file:///C:/Users/fabia/Downloads/cartilla-semillas-patrimonio-de-los-pueblos-baja.pdf>
- Resolución 464 de 2017. Por la cual se adoptan los Lineamientos estratégicos de política pública para la Agricultura campesina, Familiar y Comunitaria y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Bogotá D.C. (29 de diciembre de 2017).
- Resolución 3168 de 2015: Reglamenta y controla la producción, comercialización y exportación de semillas mejoradas y certificadas en el país, y evaluaciones agronómicas, producto de investigaciones de fitomejoramiento y se dictan otras disposiciones. Instituto Colombiano Agropecuario. Bogotá D.C. 2015.
- Resolución 187 de 2006: Reglamenta la producción primaria, procesamiento, empaque, etiquetado, almacenamiento, certificación, importación, comercialización y el Sistema de Control de Productos Agropecuarios Ecológicos. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Bogotá (31 de julio de 2006).
- Rivas A., X., Pazos, S. C., Castillo, S. K. y Pachón, C. H. (2010). Alimentos autóctonos de las comunidades indígenas y afrodescendientes de Colombia. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 60(3), 211-219.
- Rodríguez (2017). Agricultura en Bogotá: aporte para el cambio cultural. (Tesis de maestría) Recuperado de <http://www.bdigital.unal.edu.co/56389/1/80226761.2017.pdf>
- Rodríguez, J. (1998). Apuntes sobre la alimentación de la población prehispánica de la Cordillera Oriental de Colombia. *MAGUARE* 13: 27-71. Recuperado de <file:///C:/Users/rr/Downloads/DialnetApuntesSobreLaAlimentacionDeLaPoblacionPrehispanic-4862197.pdf>
- Rosset y Martínez (2016). Agroecología, territorio, recampesinización y movimientos sociales. *Estudios Sociales* 25 (47), pp. 275-299. Recuperado de <http://www.fao.org/family-farming/detail/es/c/386777/>
- Rubiano M. (10 de abril de 2018). El pueblo colombiano que quiere eliminar los transgénicos de sus cultivos. *El Espectador*. Recuperado de <https://www.elespectador.com/noticias/medio-ambiente/el-pueblo-colombiano-que-quiere-eliminar-los-transgenicos-de-sus-cultivos-articulo-749245>
- Sabino, C. (1992). El proceso de la investigación. Caracas, Venezuela. Editorial Panapo. Recuperado de [https://metodoinvestigacion.files.wordpress.com/2008/02/el-proceso-de-investigacion\\_carlos-sabino.pdf](https://metodoinvestigacion.files.wordpress.com/2008/02/el-proceso-de-investigacion_carlos-sabino.pdf)
- Semillas de Identidad (2018). Quienes Somos: Qué Protegemos; Qué queremos; Recuperado de <https://www.semillasdeidentidad.org/es/quienes-somos>
- Shiva, V. (2000). Cosecha robada. El secuestro del suministro mundial de alimentos. Versión traducida en 2003 por Albino Santos Mosquera. ISBN: 9788449314308. 166 páginas. Barcelona: Editorial Paidós Ibérica, S.A. Algunos apartes Recuperado de [https://books.google.com.co/books/about/Cosecha\\_robada.html?id=x1kmE3bBFsIC&printsec=frontcover&source=kp\\_read\\_button&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=true](https://books.google.com.co/books/about/Cosecha_robada.html?id=x1kmE3bBFsIC&printsec=frontcover&source=kp_read_button&redir_esc=y#v=onepage&q&f=true)

- Shiva, V. (2017). *Sembrando el futuro y la libertad, Una semilla a la vez*. Traducción de Elisa Díaz Castelo, 2018. Fragmento del libro inédito *El resurgimiento de lo real*, publicado como “Seeding the Future, Seeding Freedom, One Seed at a Time”. Recuperado de <file:///C:/Users/rr/Downloads/semilla-a-semilla.pdf>
- SIMAS (2015)- *Sistemas de Información Mesoamericana sobre Agricultura Sostenible*. Escuela de promotoría agroecológica. Campos y Vallecillos (Ed). Recuperado de <http://www.simas.org.ni/media/publicaciones/manual%20zona%20alta%20final%20pequen%CC%83o.pdf>
- Terán, S. (2010). Milpa, biodiversidad y diversidad cultural. En Durán R. y M. Méndez (Eds). *Biodiversidad y Desarrollo Humano en Yucatán. Contexto Cultural y económico*. Capítulo 2, pp. 54-56. Recuperado de <http://www.cicy.mx/sitios/biodiversidad-y-desarrollo-humano-en-yucatan>
- Varela, L., y Duque, D. (2011). Estrategia de los agrarios de Sumapaz y Oriente del Tolima durante el Frente Nacional. Recuperado de <http://www.scielo.org.co/pdf/hiso/n21/n21a08.pdf>
- Velásquez, W. (2015). Huertos circulares: Estrategia técnica de mitigación a nivel de agricultura de adaptación y conservación frente al cambio climático. *Revista Semillas*. (57/58), pp. 74-80  
Recuperado de <file:///C:/Users/rr/Downloads/revista-semillas-57-58.pdf>
- Verano, A. y Villamizar, A. (2017). Lineamientos agroecológicos para el desarrollo del agroecoturismo en páramos. *Turismo y Sociedad*, XXI, pp. 253-273. DOI: <https://doi.org/10.18601/01207555.n21.12>

## Anexos

### Anexo 1. Formato guía- Poseedores de semillas nativas y criollas en la provincia del Sumapaz.

Ficha 1: Recolección información de fuentes directas Formato No. \_\_\_\_\_

<p><b>a. Información básica del sembrador@-cultivador@</b></p> <p>Fecha _____ Hora _____ Municipio _____ Clima _____ Nombre _____ Edad _____ No. de contacto _____ e-mail _____ Zona/Vereda de residencia _____ Tiempo de residencia _____ Ciudad de origen _____ Ocupación actual _____</p>
<p style="text-align: right;">(posibles preguntas guía)</p> <p><b>b. Aspectos generales del sembrador@/cultivador@ *</b></p> <p>* Para Usted qué es o qué entiende por semillas nativas y criollas (semillas de los abuelos)</p> <p>*¿De quién aprendió a cultivar estas especies? (campesinos, indígenas, familia, amigos, vecinos, estudiando, asesoría de alguna institución, otros)</p> <p>*¿Hace cuánto? (tiempo: meses-años)</p> <p>*¿Qué lo motiva a sembrar este tipo de semillas/plantas?</p> <p>*¿Cuánto tiempo le dedicado al cultivo/huerta al día o a la semana?: (horas-días)</p> <p>*¿Alguna entidad le ha ayudado en este proceso?: (Universidad-SENA -Cámara de Comercio JAC -alcaldía - colegio-asociación campesina, Secretarías de Agricultura y Desarrollo. Rural; otra, ninguna...)</p> <p>*Ha participado en algún evento para dar a conocer su trabajo: (ferias- mercados campesinos-mingas-ollas comunitarias)</p> <p>*¿Le ha enseñado lo que sabe sobre estas especies a algún familiar, amigo, vecino o conocido?</p> <p>*¿Registra o escribe lo que sabe sobre estas semillas o plantas? (la siembra, manejo, cosecha, inventarios)</p> <p>*¿Recuerda nombres de otras especies alimenticias que ya no siembre o utiliza?</p> <p>*¿Ha tenido algún problema para cultivar alguna de estas semillas/planta en la finca?</p> <p>*Pertenece alguna organización relacionada con este tema, *¿desde qué año?</p> <p>*Recuerda o conoce alguna oración, canto, fiesta, práctica, ritual o creencia de agradecimiento espiritual por las semillas, la siembra, la cosecha o alimentos ancestrales.</p> <p style="text-align: right;">*12 preguntas</p>
<p><b>c. Aspectos técnicos o agronómicos de la especie alimenticia</b></p> <p>-Nombres locales de la especie _____ Variedad _____</p> <p>*Sabe dónde más se cultiva</p> <p>*Es fácil o difícil conseguir esta semilla</p> <p>*¿Cómo obtuvo la semilla/planta?: (semillero propio-compra – trueque- silvestre- préstamo- regalo) ¿de dónde?</p> <p>*¿Cómo prepara el terreno/lote/huerta para la siembra?: (¿qué hace y qué área destina para este cultivo?)</p> <p>*¿Cómo hace la siembra?:</p> <p>*¿A qué tiempo germina o nace la planta?</p> <p>*¿Cómo cuida las plantas?: (forma de riego, aplicación de abonos, desyerbe-aporque-poda-otros)</p> <p>*¿Qué enfermedades y plagas la atacan y cómo las controla?</p> <p>*¿A qué tiempo se da la cosecha?</p> <p>-Ha observado si es resistente a vientos- lluvias- enfermedades- plagas- sequía- encharcamiento- al calor</p> <p>*¿Cómo selecciona y clasifica la semilla/planta para la siguiente siembra?</p> <p>*¿Qué le hace a la semilla antes de guardarla (procedimiento) y en qué la guarda?</p> <p><b>Caracterización de semillas/plantas:</b> cómo identifica o reconoce la semilla o planta de otras similares</p> <p>*¿Partes de la planta que más utiliza?</p> <p>*¿Qué platos prepara /usos: (sopas- amasijos- principio-salsas- postres-bebidas-tortas-ensaladas)</p> <p>*¿Quién le enseñó a preparar y consumir este tipo de alimento? (hábito alimenticio)</p> <p style="text-align: right;">*18 preguntas</p>

\*Adaptado de la Guía metodológica Redes de custodios y guardianes de semillas y casas comunitarias de semillas nativas y criollas, 2017 y consulta en la Guía metodológica Diagnóstico, recuperación, conservación y difusión de semillas criollas del Grupo de semillas, 2016.



## Anexo 2. Formato guía -Registro recetas tradicionales

Ficha 2: Registro Platos Tradicionales – Patrimonio Cultural Inmaterial No. \_\_\_\_\_

<b>Saberes culinarios en las cocinas tradicionales campesinas “Sazones y sabores Rurales”</b>	
<b>a. Información básica de la conocedora o conocedor del plato ancestral</b>	
Fecha _____	Hora _____ Municipio _____
Nombre _____	Edad _____ No. de contacto _____
e-mail _____	Zona/Vereda de residencia _____
Tiempo de residencia _____	Ciudad de origen _____
(preguntas guía)	
<b>b. Información de la preparación culinaria cuyo ingrediente principal pertenece al patrimonio vegetal alimentario campesino.</b>	
Receta _____	No. de comensales _____ Tiempo de preparación _____
*¿Qué ingredientes necesita y qué cantidad?	
*Característica de los ingredientes (cómo deben estar)	
*Es fácil o difícil conseguir los ingredientes principales (tiempo buscando los ingredientes –valor de los ingredientes)	
*Necesitan algún tratamiento previo (alistar días antes)	
*Necesita algún utensilio en especial:	
*Modo de preparación:	
*¿De quién y cómo aprendió a preparar este alimento?:	
*Actualmente lo sigue preparando _____ Con qué frecuencia: _____	
No, ¿por qué?	
*Ha enseñado a alguien como prepararlo (¿cómo?):	
*¿Se acuerda de alguna comida que ya no se prepare o consuma en la zona?:	
*¿A qué se dedica actualmente?:	
*Observaciones:	

Fuente: Elaboración propia- 2018, con base en consultas en la Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia del Ministerio de Cultura, 2012.

### Anexo 3. Formato guía- Productores /emprendedores

Ficha 3. Recolección información de fuentes directas Formato No. \_\_\_\_\_

<p><b>a. Información básica del emprendimiento</b></p> <p>Fecha _____ Hora: _____ Nombre del emprendimiento: _____</p> <p>Año-inicio _____ Ubicación: _____ Municipio: _____</p> <p>Representante Legal: _____ No./Contacto: _____</p> <p>Tipo de organización: _____ No./integrantes _____</p> <p>Actividad que desarrollan: _____</p>
<p><b>b. Aspectos generales del emprendedor</b></p> <p>*¿Cómo surge la idea de trabajar en este tema?</p> <p>*¿Quiénes los han apoyado en este proceso?</p> <p>*¿Cuántas personas trabajan en este emprendimiento actualmente?</p> <p>*¿Qué los motiva a trabajar con este tipo de productos?</p> <p>*¿Cómo fue o es el proceso para conseguir a los productores orgánicos/ insumos de trabajo?</p> <p>*¿Qué dificultades se les han presentado como organización?</p> <p>*¿Cómo han logrado superar los inconvenientes dentro del grupo de trabajo?</p> <p>*¿Qué tiempo le dedican en la semana a este emprendimiento?</p> <p>*¿Participan en eventos para dar a conocer su trabajo?</p> <p>*¿Registran –escriben lo que han trabajado *comparten experiencias de trabajo?</p> <p>*Se capacita regularmente para seguir avanzando en su emprendimiento</p> <p>*¿Cómo se sienten con lo que han logrado hasta el momento en este trabajo?</p> <p>*Establecen agenda de trabajo por semanas/meses/año</p> <p>*¿Cómo motivar a nuevas personas para que se decidan por este producto/productos?</p> <p>Observaciones: _____</p> <p>_____</p>

Elaboración junio, 2018.

#### Anexo 4. Asistencia a diferentes eventos en busca de contactos específicos.

Evento	Fecha	Observación de interés para el trabajo de investigación
ExposuFusa 2017	3-6/noviembre	Puesto del Colegio ITA Valsalice –conversación señor Manuel Pinzón- sachá inchi-
ExpoValsalice Colegio- vía Silvanía	15-17/noviembre -2017	Charla de sachá inchi y algunos subproductos –aceite, harina, almendra, amasijos, también conversación con los estudiantes que preparar tortas.
1ª Feria Internacional Temnova Escuela de Policía-	Diciembre 2017 Fusagasugá	Conversación señoras “Achiras de Fusa”.
Universidad de Cundinamarca	Diciembre 2017	-Contacto señora Herrera, productos de bore, guatila y balú. -Familia Forero, Reserva Finca el Retoño- Silvanía.
Festival Campesino, vereda Guavio Bajo	Marzo 25 de 2018	Oferta de comida de la región. Contacto Señora Riveros, conoce productos de sagú
ExposuFusa Centro Agrotecnológico y de Exposiciones, Quebrajacho	31 de mayo- 4 de junio -2018	Se conversó y concreto entrevistas –visitas: señor Pinzón- invitación taller alimentación saludable-Tibacuy, -Productos Luz Marina – vereda Santa Bárbara Arbeláez, -Achiras de Fusa- Fusagasugá, -Vinos de Feijoa- Vda. Santa Bárbara-Arbeláez.
Taller alimentación saludable- Tibacuy	10 de junio de 2018 9:00 am-3:00 pm	Esperar hasta las 5 pm hacer la entrevista al señor Pinzón, variedad de especies nativas de Colombia que ha ido adaptando a las condiciones climáticas de Tibacuy.
Agroecología Empresarial y Comunitario /Auditorio Emilio Sierra	11/agosto de 2018 9-11:10 am/UDEC	Asistencia por el tema de agricultura ecología –la mayoría que se visitan trabajan en ese sistema o realizan alguna práctica.
Feria Campesina Ecotienda la Huerta- Fusagasugá	11/agosto de 2018 11:30 am-1:40 pm 3:30 pm-5: 00 pm	-Conversación varios productores y otros participantes: -Asociación UNAD San Bernardo; productor de espinaca de malabar /china; -Representante legal Ecotienda la Huerta, -Profesor Espinosa-Agroecoparque Punto Verde-vía Silvanía –Bogotá y un experto en semillas ancestrales.
CO-RURAL FEST 2 Co-creando soluciones para la ruralidad/ CERCUN	25 de agosto/2018 9:00 am – 4:00 pm	Conversación varios participantes, -productora achiras de sabores –orégano-ajo-ají-naturales-rellenas de bocadillo, Centro urbano Arbeláez
1er Simposio colombiano de conservación de especies vegetales nativas	29-29/agosto/2018 9:00 am-4:00 pm Jardín Botánico de Bogotá	Contacto que ya habían contestado la solicitud de información: -Manuela Calderón H. Investigadora y líder de la Sublínea en Conservación de semilla y Johana Romero Murcia, actualmente Líder de la Sublínea de Propagación Tradicional- en la página link: <a href="#">nombres comunes</a> -Edison Baquero –Agrosavía-en el área de semillas de Bancos de Germoplasma Vegetal y el plan nacional semillas. Base de datos código QR en Grin-Global -Miembros de la Organización Nacional Indígenas de Colombia ONIC, <a href="http://www.onic.org.co">www.onic.org.co</a> : 1. Diego Mauricio Chiguachi Salazar, trabaja en el diseño, evaluación y manejo de proyectos de soberanía alimentaria de comunidades indígenas y campesinas. 2. Javier Betancourt, sede calle 12B No.4-38, tel.2842168
II simposio Internacional de Investigación en SAN y Soberanía Alimentaria Universidad Nacional	Septiembre 12/2018 8:30 am – 4:00 pm	Conversación con: -Sara Eloísa Del Castillo, Docente Departamento Nutrición Humana y Coordinadora del OBSSAN-UN, a cargo del evento, -Leidy Benítez- pertenece al Observatorio de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional UN, - Esperanza Becerra -Productora orgánica de la Huerta Colectivo Oikos – promueve venta e intercambio de semillas- me habla de la planta ruibarbo o ribarbo origen asiático –comparte mermelada de esa planta, -Rafael Vásquez, Estudiante Ingeniería Agroecológica de la Uniminuto, promueve y participa en una huerta en la localidad de Suba, orientada en semillas nativas y tubérculos andinos, -Edgar Lara, maneja el tema de agricultura urbana del Jardín Botánico, comparte contacto de la señora Isabel Guevara, que promueve el rescate de semillas nativas e intercambio y vende.
I Congreso de Ciencias Ambientales UDEC	23 de octubre/2018	Participando con poster
Libranza de vida 1er Encuentro de intercambio y trueque de Semillas Foro Ancestral Teib, Tabio Cundinamarca	Domingo 3 de marzo de 2019	Contactos recuperar semillas:-Carolina Zehita, Tabio- tiene variedad de semillas de hortalizas, frijol y maíz, -Diana Jaimes, -María Lilia Jiménez- Gachancipa, hace parte de las Guardianas de semillas del Páramo, diferentes semillas de maíz, frijol, trigo y papa, -Yury Gaitán Tabio, Chagra orgánica, lleva 10 años como custodio de semillas, posee más de 30 especies, -Carlos Andrés -Red de Permacultura, -Constanza Gonzáles-Tenjo-tiene más de 50 especies de diferentes variedades, Pionera agricultura orgánica fundadora de Tierra Verde 1995. -Fernando Bautista, Ingeniero agrónomo conoce de semillas ancestrales.

Fuente: Elaboración propia, última actualización 4 de marzo de 2019.

## Anexo 5. Relación de recetas tradicionales, compartidas por los participantes en la investigación

Nombre Receta	-Participante clave -Ocupación Actual -Lugar de origen	Ubicación	Tiempo/ residencia	Especies principales en la receta	Aprendizaje Saber tradicional	Otros platos que ya no preparan
Sopa de ruyas de mazorca maíz: especie nativa de México	C1- Ama de casa rural Sogamoso- Boyacá	La Puerta- sector Chinauta, Fusagasugá	45 años	frijol, haba y alverja verde, mazorca, papa criolla, papa de año.	Hogar -mamá	Sopa de agrio, caldo de cucha, sopa de dulce, papas asada en brasa, sopa de cuchuco de maíz
Torta de guatila guatila: especie nativa de México	C2- Auxiliar de cocina rural Fusagasugá, Cund.	San Antonio Bajo-Arbeláez	12 años	guatila	Trabajo	-
Cocido con gallina	*C3- Ama de casa rural San Bernardo, Cund.	Santa Bárbara, Arbeláez	+26 años	chugua, cubios, guatila, balú, plátano, papa, yuca, mazorca o arracacha	Hogar -mamá -abuela	Sopa de ruyas Sopa de Indios Mantecadas Jalea de guayaba
Torta de sacha inchi sacha inchi: especie nativa de la Amazonia peruana	C4- Estudiantes Grado 11 Fusagasugá y Bogotá	Colegio ITA Valsalice. Usatama, Fusagasugá	3 y 7 años en el Colegio	Harina de sacha inchi	En el Colegio/ Iniciativa propia	-
Torta de ahuyama ahuyama: especie nativa de México	*C5- Ama de casa rural Suaza, Huila	Guavio Bajo- Fusagasugá	6 años	ahuyama	Hogar -mamá -madrina	Envueltos de maduro -plátano-
Sopa de cubios -ajíaco de cubios- cubios: especie registrada en la cordillera de los Andes.	*C6- Ama de casa- venta por encargo productos de la finca de Pasca San Pedro Iguaque, Boyacá	Barrio Siboney Fusagasugá	12 años	Alverja, cubios, papa, tallos, criolla, haba, zanahoria y tallos	Hogar -mamá -abuelos	Sopa de maíz pintado sopa de cebada verde granos tostados con sal, ají con cebolla, tomate y lechuga, taco de rubas, guarapo, mute de maíz pelado.
Pan de sagú sagú: especie registrada en la zona andina	C7 Ama de casa rural Cooperativa escolar Fosca, Cundinamarca	Guavio Bajo, Fusagasugá	6 años	Harina de sagú	Hogar -Padres -Abuelos	Colada de sagú
Mazamorra dulce maíz: especie nativa de México	C8 Ama de casa Fómeque, Cundinamarca	Barrio Parque del Occidente, Fusagasugá	3 años	Harina de maíz tostado Guarapo de caña Plátano maduro	Hogar -mamá -abuela	Tamales de calabaza Preparaciones con maíz pelado, mazamorra chiquita de maíz pintado, masato, guarapo, caldo de arroz partido, arepas secas en lajas, envueltos de mazorca chicha de maíz tostado
Yogurt de balú balú: especie nativa de Sur América	C9 Empresaria Fusagasugá, Cund.	Zona centro Tibacuy	20 años	Balú	Hijo SENA	Chicha de maíz amarillo, sopa de maíz pelado, sopa de ruyas, sopa de maíz fermentado, productos con balú, bore, guatila, plátano, otras sopas y ensaladas.
Chicha de bore bore: especie originaria en la India y Sri Lanka.	C10 Ama de casa rural- Ecónoma escuela Fusagasugá, Cund.	Guavio Alto Fusagasugá	46 años	Bore Guarapo de panela	Iniciativa del esposo	Chicha de maíz Chicha de arracacha
Arepuelas: Origen especies- banano: nativo de Australasia yuca: de América arroz: Asia y África.	C11 Independiente San Martín, Meta	Barrio Balmoral Fusagasugá	40 años	Banano verde Yuca arroz	Tradición familiar -Tía-abuela -papá	Torta de banano
Sudado boyacense	C12 Hogar Roncesvalles, Tolima	Barrio Manila, Fusagasugá	50 años	Mazorca, cubios, ibias papa criolla y de año, arveja y haba verde	Amiga de Boyacá	Sopa de cuchuco de trigo

Fuente: Elaboración de la autora de la investigación, 2018 (Información ampliada en la Matriz textual)

## Anexo 6. Registro de las otras siete recetas desde la voz de las y los conocedores

<p><b>C4: Torta de sacha inchi</b>  Receta para 25 a 30 porciones  Tiempo de preparación: 4 horas  Ingredientes: 4 tazas de harina de trigo, una taza de harina de arroz, una taza de harina de sacha inchi, dos tazas de leche, seis huevos, dos tazas de azúcar, 250 gr de mantequilla, esencia de vainilla o cualquier otro saborizante, también se puede usar canela en infusión en leche, polvo de hornear y una pisco de sal.  La preparan para consumo familiar, participación en exposiciones y por encargo para venta.</p>	<p><b>Preparación:</b> derretir la mantequilla, se pone en un recipiente junto con el azúcar, mezclar bien, seguido, se añaden los huevos, se sigue mezclando hasta que quede uniforme, luego de ellos se adicionan las harinas que deben estar previamente mezcladas y cernidas, más el polvo de hornear, se van añadiendo poco a poco, seguido se añade la leche también poco a poco, y pues ya, cuando tenga ese proceso listo, puede añadir otros materiales- uvas pasas o semillas de chía-, se pasan al molde que debe estar previamente engrasado y enharinado para evitar que se pegue al molde la torta y pues ... se deja, se mete al horno, que debe estar previamente calentado y se deja aproximadamente de 35 a 40 minutos, para finalizar se hace la prueba del cuchillo para saber si ya está lista.  (C4, 30 de mayo de 2018, Vereda Usatama, Fusagasugá)</p>
<p><b>C5: Torta de ahuyama, igual para la de zanahoria.</b>  Receta para 15 porciones  Tiempo de preparación: una hora  Ingredientes: 12 huevos, una libra de harina de trigo, una libra de mantequilla, huevos, esencia de vainilla, polvo de hornear, fruta cristalizada -uvas pasas, nueces-, una ahuyama mediana o zanahorias, le puede añadir dos copitas de ron o whisky  Es una receta que prepara desde hace ya 50 años (herencia familiar), que elabora regularmente y más cuando tiene eventos familiares.</p>	<p><b>Preparación:</b> Se cocina la ahuyama en poca agua y se deja secar, luego, tiene que licuarla con medio vasito de leche, pues yo hago el licuado de la zanahoria o de la ahuyama, le echo una libra de azúcar, una libra de harina de trigo se le va espolvoreando a medida que se va revolviendo, las uvas pasas se echan cuando ya está todo mezclado, agregar poco a poco las claras o las yemas de huevo, lo que quiera, se va batiendo-se va batiendo, entonces, al molde se le unta mantequilla y se enharina, enseguida si ya tiene toda la mezcla completa entonces la echa al molde y la mete al horno a 150° de calor o en el horno de leña, luego hace la prueba del cuchillo en el centro de la torta y ver si sale limpio, sin masa o le falta un poco para terminar, y ya la decoración a su gusto, la decoración si se hace como las otras, si la quiere decorada y si la quiere servir así no más, pues la sirve así nomás, pero uno siempre acostumbra a decorar.  (C5, 5 de mayo de 2018, Vereda Guavio Alto, Fusagasugá)</p>
<p><b>C6: Sopa de cubios</b>  Receta para 10 porciones  Tiempo de preparación: una hora y media  Ingredientes: cebolla, cilantro, ajos, 10 libras de cubio, se le echa criolla, tallo, media de alverja, una libra de haba verde, zanahoria, espinaca, la carne que quiera echarle, carne o pollo (antes le echábamos era la porra de los chivos) o carne de chivo o de res o gallina como allá en los campos ... (se le echaba zanahoria, tallos, haba, criolla, eso se llama un ajiaco), lo que se le quiera echar (allá es un ajiaco, la tradición es un ajiaco de cubio)  Los preparan una vez al mes, a todos les gusta, *y ya a los nietos a todos les enseñamos a comer los cubios.</p>	<p><b>Preparación:</b> si se va hacer esa sopa, Usted pone su olla a cocinar con la carne, sal y cebolla, luego, bien lavaditos los cubios, en otra ollita a parte tiene el agua caliente, rebana los cubios, la cantidad de cubios y los echa apenas, entonces, cuando ya hirvió el agua con los cubios todos rebanados, entonces errama esa agua y se los echa a la sopa, se sancochan aparte para que se les quite un ácido-sí, entoes para que la sopa no sepa a eso, al ácido que tiene el cubio, el contiene mucho sodio y ya hace la sopa normal.  Cuando no los comemos en sopa los comemos sudaditos (...) *usted hace el guisito y los pone a cocinar hay, ya no se sancochan aparte como para la sopa, ellos cocinan igual que la papa y si va hacer unas papas con cuero usted los puede echar con la papa, si no cuando la papa es limpia, sino se pueden echar porque si son morados entonces tiñen las papas, enton por eso los cocina uno a parte.  (C6, 25 de junio de 2018, Barrio Siboney, Fusagasugá)</p>
<p><b>C8: Mazamorra dulce</b>  Receta para 5 personas  Tiempo de preparación: media hora  Ingredientes: a la mazamorra de dulce se le coloca canela, si la quiere con plátano, le echa un plátano maduro picado en cuadritos pequeños, y le echa una libra de cuajada (máximo de dos días de preparada), bastante cuajada para que herba ahí todo, si le gusta con plátano y si no solamente cuajada, si no la quiere con panela entonces la hace con guarapo de caña la mitad de un cuarto de harina de maíz tostado.  Recomienda revolver con una cuchara de palo y estar de buen genio para cocinar, es una receta que prepara en promedio cada mes, ya que le gusta con guarapo de caña, pero el valor del vaso de guarapo es costoso.  Es una conocedora de varias recetas y técnicas de preparación tradicional.</p>	<p><b>Preparación:</b> Bueno, pone la olla, le echa la canela, si por ejemplo compro el guarapo, le echa, por ejemplo 5 vasitos de guarapo y ahí la... la rejunta con el agua que no vaya a quedar re-dulce y la canela, a lo que ya herba el guarapo, entonces le echa la masa ya erretida en agua y va rebullendo, hay va mirando, si le quedo muy espesa le aplica un poquito más de agua y si le quedo apenas, que no vaya a quedar tan espesa, como les guste, si no gusta muy espesa entonces la deja así, la deja hervir un cuarto o quince minutos, se debe revolver constante para que no se pegue a la olla o le formen grumos, le va bajando al fuego para que no se le vaya a regar y ya cuando este, le echa la cantidad de cuajada a la sopa de dulce, si no le quiere echar plátano, no le echa, le echa la sola cuajada más de una libra desmenuzada y la deja que herba un poquito y la va rebullendo y ¡eso le queda!, se sirve caliente.  Antes se tostaban el maíz y tenían el molino listo para moler el maíz, lo colocaban en una paila –en eso lo llamaban un tiesto y hay echaban el maíz e iban rebullendo ha ya cuando esta doradito –como el que asa una mazorca, entoes ya lo bajaban y a lo que ya tuviera frio lo molían y de ahí salía la harina, si sale finito no necesita colarlo, pero si sale un poquito brusco lo cuele (unche).  (C8, 11 de julio de 2018, Barrio Parques del Occidente, Fusagasugá)</p>

Nota: Apartes de las entrevistas realizadas, transcripción completa en documento Word 2016.

Continuación Registro de recetas tradicionales desde la voz de las y los conocedores.

<p><b>C9: yogurt de balú</b>                  Receta para 10 personas                  Tiempo de preparación: un día                  Ingredientes: Para esta cantidad necesitamos 1 litro de leche fresca, 200 gramos de azúcar y 30 gramos de balú y el cultivo.                  Ella es una conocedora de varias recetas con mora, guatila, plátano, sábila; algunos de ellos consumidos y preparados en tortas, coladas, galletas, achiras, sopas, cocidos como también en jugos, gran parte de las recetas las ha prendido consultando libros de recetas y cursos de cocina, también, hace bocadillo de balú, mango, mora, ahuyama y guatila.</p>	<p><b>Procedimiento:</b> De un día para otro -se debe dejar incubar los microorganismos- y al otro día se continua con el proceso.                  *Se alistan los ingredientes, se pasteuriza la leche, seguido se aplica el cultivo, se deja incubar por 6 horas, luego se lleva a refrigerar por 12 horas en la nevera, nuevamente se saca y aplica el balú –dulce con trocitos- si le quiere adicionar un sabor y listo para empacar.                  Es un producto muy alimenticio, es bueno para la salud, es un producto limpio, no le aplican nada de químicos.                  Ha ganado premios y reconocimiento por sus productos al participar en diferentes convocatorias.                  (C9, 22 de julio de 2019, zona centro Tibacuy)</p>
<p><b>C11: Arepuelas de banano verde, yuca y arroz</b>                  Receta para 6 personas                  Tiempo de preparación: una hora                  Ingredientes: 12 bananos verdes (los compra o los trae de las fincas que visita), 1 libra de queso campesino, ¼ de leche, sal al gusto y mantequilla                   Nota: si utiliza cuajada, que sea prensada.                   *<b>Arepuelas de Yuca:</b> 1 libra de yuca madura, 1 libra de queso campesino, ¼ de leche (importante que la mezcla quede semi-liquida), sal al gusto y mantequilla.                   * <b>Arepuelas de arroz:</b> 1 libra de arroz de seco, 1 libra de queso campesino, ¼ de leche (importante que la mezcla quede semi-liquida), sal al gusto y mantequilla                   Son recetas de tradición familiar, actualmente la siguen preparando, la siguiente generación de la familia ya la sabe y son preparadas regularmente.</p>	<p><b>Preparación:</b> Hacer un corte largo a los bananos verdes, rayarlos y echarlos en agua por 10 minutos para sacar la mancha blanca, escurrir el agua, pelarlos y rayas por la parte más fina del rayador, luego agregar el queso, la leche y la sal, revolver bien, con una cuchara sopera colocar la mezcla en un sartén caliente con poco de mantequilla para que no se pegue –también utilizan lo que se conoce como tiesto para arepas- cuando esta dorada se voltea –su cocción es similar a las arepuelas de harina.   <b>Preparación:</b> Pelar la yuca, cortar en cuadritos, luego licuar con la leche y después agregar el queso y la sal, revolver bien, con una cuchara sopera colocar la mezcla en un sartén caliente con poco de mantequilla para que no se pegue y voltear luego.   <b>Preparación:</b> Se coloca un día antes la libra de arroz en agua, en la mañana siguiente se escurre el agua, se extiende para ponerlo a secar, luego se muele, agregar la leche, el queso y la sal, revolver bien, con una cuchara sopera colocar la mezcla en un sartén caliente con poco de mantequilla para que no se pegue, cuando esta dorada se voltea –su cocción es similar a las arepuelas de harina-.                  (C11, 3 de agosto de 2018, Barrio Nuevo Balmoral, Fusagasugá)</p>
<p><b>C12: Sudado boyacense</b>                  Receta para 10 porciones                  Tiempo de preparación: tres horas y media                  Ingredientes: 3 0 4 libras de cola de marrano o espinazo, 4 mazorca, 2 ½ libras de cubios, 2 libras de ibias, 2 libras de papa criolla mediana, 2 libras de papa de año mediana a pequeña, ½ libra de arveja verde, ½ libra de haba verde, cebolla, cilantro, ajos, sal y aceite.                   Es conocedora de varias recetas de sopas, postres, dulces, amasijos y bebidas, siempre ha trabajado en restaurantes o negocios familiares afines de forma independiente.</p>	<p><b>Preparación:</b> Primero se hace un guiso con cebolla, cilantro, ajos y aceite – recomienda que no lleve tomate- luego se pone a cocinar la cola de marrano o el espinazo a hervir primero, agregar el agua que la tape y hacer bueno de sal. Por aparte ir alistando los otros ingredientes –importante a las habas quitarle la vena y después de que este la carne ir agregando primero los ingredientes que necesitan más cocción, en este caso la mazorca, cubios y las ibias, aproximadamente a los 5 minutos los otros faltantes. Es un plato que se acompaña con arroz y aguacate, si desea le puede preparar un guiso con tomate para servir.                   *Es un plato que ya no prepara en la casa, los nietos tienen otros gustos, los adultos por el horario de trabajo llegar tarde y ya no lo consumen, pero a veces lo preparan en el restaurante familiar.                  (C12, 16 de agosto de 2018, Barrio Manila, Fusagasugá)</p>

Nota: Apartes de las entrevistas realizadas, transcripción completa en documento Word 2016.

## Anexo 7. Lista de las especies registradas en las visitas de campo

No.	Productos y plantas encontradas
9	<b>Arvenses / buenazas, Otras especies:</b> agualola, bijao –biao –bihao, cardo, cicuta, citronela, manto de la Virgen, ortiga, suelda con suelda, trébol amargo.
36	<b>Frutas</b> aguacate, *árbol del pan, arándano, agraz/mortiño, banano, brevo blanco, cacao, *curuba nativa, Chirimoya, feijoa, fresas, guayaba, granada, granadilla, guanábano, *lula, Lulo, limón, lúcuma, manzana, mango, mandarina, melón, mora, *morón, naranja, nopal, papaya, papayuela, pepino dulce/de agua/melón, pera, pitaya, tomate de árbol, toronja, uchuva.
41	<b>Condimentarias-medicinales- aromáticas:</b> Ajo, ají, botón de oro, caléndula, canelón, *cerecita, cilantro, cilantrón, cidron, cola de caballo, *chipaca, chulco diente de león, *guacas, escasas, hierba mora, insulina, *kalanchoe, manzanilla, paico, *paritaria, perejil, pimienta, pimentón, poleo, pronto alivio, *romaza o legua de vaca, romero, ruda, sábila, salvia, sauco, tabaco, tomillo, toronjil, *trébol dulce, yerbabuena, *yotas o pipas, vainilla, *verdolaga, viravira.
55	<b>Hortalizas y otras</b> Acelga, ahuyama, amaranto, alcachofa, apio, arracacha morada/blanca, arveja, balú, batata rosada, berenjena, bore, brócoli, caña, café, calabacín, calabazas, cebolla, cebollín, coliflor, col china, cúrcuma, chía, chuguas, edo/mafafa/taro, espinaca, chonque blanco, kale o col rizada, frijol nativo, guatila, habas, habichuela california, lechuga, lúcuma, maíz Maní, nabo silvestre/mostacilla, papa, pepino cohombro, pepino de guiso, *pepinillo silvestre, plátano, quinua, rábano Remolacha, repollo, rúgula, sacha inchi, sagú-chisgua, soya, tomate, trigo, yacón, yuca, zanahoria.

\*Especies referenciadas también en preparaciones culinarias en la zona.

## Anexo 8. Identificación de emprendimientos rurales con semillas ancestrales

Emprendimientos	Ubicación	Especies utilizada	Apoyo inicial
<b>E1: Vino de feijoa –artesanal-medicinal – tiempo de maduración 3 años.</b> Año inicio: 2010/2011- Origen de la fruta: Brasil, Uruguay, Colombia y norte de Argentina.	Finca Villa Emelina, sector Zaragoza, vereda Santa Bárbara, Arbeláez -12 años de residente	Fruta feijoa- Cultivo propio – 300 plantas	Iniciativa propia Microempresa familiar SENA Colegio Departamental Agropecuario- ICA
<b>E2: Ecotienda La Huerta, del Colectivo Tierra Libre</b> Año de inicio: La Corporación desde el 2002 y la Ecotienda en 2016. Conectar en un sólo espacio la vida rural con la vida urbana, creando al final relaciones de confianza entre los productores orgánicos y las personas que conocen, compran y consumen estos productos.	Zona Urbana de Fusagasugá Berrio Villa Clara	Diversidad de especies alimenticias (consumo directo y transformado) procedentes de cultivos orgánicos, principalmente de la Provincia del Sumapaz.	Iniciativa propia Impulsan Escuelas Campesinas Defensa de los medios naturales y del territorio Acompañamiento a familias y comunidades campesinas Apoyo de organizaciones nacionales e internacionales
<b>E3: Asociación Agroindustrial Pasagú – achiras de sabores-</b> Año inicio: 2009/2010- Natural-ajo-achocolatadas- orégano-ají- rellenas de bocadillo Origen del sagú: Andino	Vereda San Antonio y en Barrio Centro de Arbeláez, lleva 8 meses de abrir este punto de venta -20 años de residente	Ha comprado el sagú en Arbeláez, Fusagasugá y en San Bernardo.	SENA Cámara de Comercio de Bogotá Gobernación de Cundinamarca.
<b>E4 y C9</b> <b>Productos Naturales Teocrisana-</b> Año inicio: 2011/2012- Yogurt-kumis-arequipe-bocadillo, Origen del balú: Zona andina Origen de la guatila: América latina	C9 Barrio centro Tibacuy -20 años de residente	Compra: balú, guatila, sábila, plátano. Conocedora de varias recetas al consultando libros y cursos de cocina	SENA Iniciativa propia Cámara de Comercio de Bogotá Gobernación de Cundinamarca

Fuente: Elaboración de la autora de la investigación, 2018, (Información completa en la Matriz textual)

Anexo 9. Evidencias fotográficas

