

LA CHAGRA: UNA EXPERIENCIA DE ENDOCULTURACIÓN HACIA LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

THE CHAGRA: AN EXPERIENCE OF ENCULTURATION TOWARDS FOOD SOVEREIGNTY

LA CHAGRA (A CHAGRA): UMA EXPERIÊNCIA DE INCULTURAÇÃO (ENDOCULTURAÇÃO) PARA A SOBERANIA ALIMENTAR

Zulma Eliana Miranda Salas

<https://orcid.org/my-orcid?orcid=0000-0003-2763-4858>
Universidad Popular del Cesar
zemsmiranda@gmail.com
Valledupar-Colombia

Luis Juan Carlos García Noguera

<https://orcid.org/0000-0002-8004-0293>
Universidad Popular del Cesar
luisjuancarlos@gmail.com
Valledupar-Colombia

Diseño y diagramación

Sindy Catherine Charcas Ibarra

Encuentra este artículo en: <http://revistas.uniminuto.edu/index.php/IYD>
Para citar este artículo / Para citar este artículo
Miranda, Z., y García, L. (2022). La Chagra: una experiencia de enculturación hacia la soberanía alimentaria. *Inclusión y Desarrollo*, 9 (1), págs.87-96

Fecha de recepción: 17 de mayo de 2022
Fecha de aceptación: 30 de agosto de 2022
Fecha de publicación: 1 de septiembre de 2022

eISSN: 2590-7700

ISSN: 2389-7341

Entidad editorial y nacionalidad: Corporación Universitaria Minuto de Dios -UNIMINUTO - Colombia.

Conflicto de intereses: los autores han declarado que no hay conflictos de intereses

RESUMEN

La crisis alimentaria afecta no solo a Colombia, sino al mundo entero. En ese sentido, es una responsabilidad social buscar estrategias encaminadas a mitigarla. La crisis alimentaria se manifiesta en cifras asombrosas en Colombia: casi la mitad de la población vive en la pobreza, carece de acceso a alimentos para un nivel económico suficiente y deja al menos al 41% de los hogares colombianos en riesgo de inanición. Para vergüenza de nuestro Gobierno, el índice de hambre del país es más alto que en el África subsahariana, el 45% de las mujeres embarazadas en Colombia padecen anemia y el 58,2% de los hogares rurales afirman que sus hijos se acuestan sin comer. En las comunidades étnicas, más del 80% de los niños menores de cinco años sufren de desnutrición crónica. El objetivo de esta investigación es realizar un análisis reflexivo sobre el uso de la chagra como estrategia pedagógica para promover una experiencia de endoculturación conducente a la soberanía alimentaria en contextos educativos, centrándose en las tradiciones del resguardo indígena de Ipiales, localidad de Los Pastos. Teniendo en cuenta que las tendencias modernas están generando otros estilos de vida, se plantea la interrogante de si los saberes y tradiciones culturales de los pueblos indígenas están siendo relegados. Para lograr nuestro propósito se utilizó una metodología cualitativa que se centró en la revisión documental de diferentes fuentes asociadas con este tema, las cuales fueron trianguladas para la generación de reflexiones finales. Como resultado del proceso investigativo se encontró que la transmisión de saberes ancestrales que se han ido perdiendo con el paso de los años es fundamental, y que elementos culturales como la chagra generan impactos significativos a nivel de soberanía alimentaria, salud, economía y desarrollo sostenible.

Palabras clave: educación, soberanía alimentaria, cultura, saberes ancestrales, sustentabilidad.

ABSTRACT

The food crisis affects not only Colombia, but the entire world. In that sense, it is a social responsibility to seek strategies to mitigate it. The food crisis manifests itself in staggering figures in Colombia: almost half of the population lives in poverty, lacks access to food for a sufficient economic level and leaves at least 41% of Colombian households in risk of starvation. To our government's shame, the country's hunger rate is higher than in sub-Saharan Africa, 45% of pregnant women in Colombia suffer from anemia and 58.2% of rural households say that their children go to bed without eating. In ethnic communities, more than 80% of children under five suffer from chronic malnutrition. The objective of this research is to conduct a reflective analysis on the use of the chagra as a pedagogical strategy to promote an experience of endoculturation leading to food sovereignty in educational contexts, focusing on the traditions of the indigenous reservation of Ipiales, Los Pastos locality. Taking into account that modern trends are generating other lifestyles, the question arises as to whether the cultural knowledge and traditions of indigenous peoples are being relegated. To achieve our purpose a qualitative methodology was used that focused on the documentary review different sources associated with this topic, which were triangulated for the generation of final reflections. As a result of the research process, it was found that the transmission of ancestral knowledge that has been lost over the years is fundamental, and that cultural elements such as the chagra generate significant impacts at the level of food sovereignty, health, economy and sustainable development.

Keywords: education, food sovereignty, culture, ancestral knowledge, sustainability.

SUMARIO

A crise alimentar afeta não apenas a Colômbia, mas o mundo inteiro. Neste sentido, é uma responsabilidade social buscar estratégias para mitigá-la. A crise alimentar se manifesta em números espantosos na Colômbia: quase metade da população vive na pobreza, não tem acesso a alimentos para um nível econômico suficiente e deixa pelo menos 41% dos lares colombianos em risco de fome. Para vergonha de nosso governo, a taxa de fome do país é mais alta do que na África subsaariana, 45% das mulheres grávidas na Colômbia estão anêmicas e 58,2% dos lares rurais relatam que seus filhos vão para a cama sem comer. Nas comunidades étnicas, mais de 80% das crianças menores de cinco anos sofrem de desnutrição crônica. O objetivo desta pesquisa é realizar uma análise reflexiva sobre o uso da chagra como estratégia pedagógica para promover uma experiência de endocultura que leve à soberania alimentar em contextos educacionais, com foco nas tradições do resguardo indígena de Ipiales, localidade de Los Pastures. Levando em conta que as tendências modernas estão gerando outros estilos de vida, surge a questão se o conhecimento cultural e as tradições dos povos indígenas estão sendo relegados para segundo plano. Para atingir nosso objetivo, utilizou-se uma metodologia qualitativa que se concentrou na revisão documental de diferentes fontes associadas a este tema, que foram trianguladas para a geração das reflexões finais. Como resultado do processo de pesquisa, descobriu-se que a transmissão de conhecimentos ancestrais perdidos ao longo dos anos é essencial, e que elementos culturais como a chagra geram impactos significativos no nível da soberania alimentar, saúde, economia e desenvolvimento sustentável.

Palavras-chave: educação, soberania alimentar, cultura, conhecimento ancestral, sustentabilidade.

Introducción

La crisis alimentaria afecta no solo a Colombia, sino al mundo entero. En ese sentido, es una responsabilidad social buscar estrategias encaminadas a mitigarla. La crisis alimentaria se manifiesta en cifras asombrosas en Colombia: casi la mitad de la población vive en la pobreza, carece de acceso a alimentos para un nivel económico suficiente y deja al menos al 41% de los hogares colombianos en riesgo de inanición. Para vergüenza de nuestro Gobierno, el índice de hambre del país es más alto que en el África subsahariana, el 45% de las mujeres embarazadas en Colombia padecen anemia y el 58,2% de los hogares rurales afirman que sus hijos se acuestan sin comer. En las comunidades étnicas, más del 80% de los niños menores de cinco años sufren de desnutrición crónica.

El maíz de Colombia ha pasado de ser autosuficiente en 1990 a importar más de 2,5 millones de toneladas, lo que representa el 75% del consumo nacional (Lands and Territories, Environmental, 2009). Según la Cumbre Mundial sobre la Alimentación (1996), cuando las personas tienen acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales y preferencias en todo momento para llevar una vida activa y saludable, entonces, se concibe que tiene seguridad alimentaria (FAO, 2001). En las décadas de 1980, 1990 y principios de 2000, la lucha por restaurar la tierra y salvar la chagra como un sistema de producción milenaria, y todo el patrimonio histórico y cultural que ello implica, hacia la liberación de la Madre Tierra y la emancipación de nuestras comunidades con el objeto de tener soberanía alimentaria (Sociedad Shaquinan. Red de Shagreros de los Pastos, Semillas, Colombia, 2017). Las comunidades del resguardo indígena de Ipiales cuentan con un acervo cultural y de saberes ancestrales que pueden abordar parcial o totalmente estos temas. Una solución es la chagra, un entorno privilegiado que preserva la cultura aborígen panamazónica y la soberanía alimentaria. La tradición de la chagra se ha transmitido de generación en generación en la comunidad de Los Pastos, y aunque ha ido desapareciendo con el tiempo, los cultivos que aún existen lamentablemente se están convirtiendo poco a poco en monocultivos.

Entendiendo que la chagra es una alternativa para lograr la soberanía alimentaria de la población, y que además genera impactos a nivel sanitario, económico, cultural y sostenible, se considera oportuno desarrollar este proyecto que busca implementar una estrategia didáctica en Los Pastos, institución educativa agroindustrial ubicada en el resguardo indígena Ipiales, de la localidad de Los Pastos, en la que la chagra promueva la aculturación y una experiencia de soberanía alimentaria que reviva y perpetúe desde las aulas estos valiosos saberes ancestrales.

Antecedentes

Analizar, describir y comprender el funcionamiento de la chagra (también llamada shagra) y lo que a ella acontece permite que las características culturales de un grupo social trasciendan generación a generación. Para la comunidad indígena Los Pastos, en Ipiales, “la chagra es la consagración del pensamiento y la palabra en obra, es donde se materializa el saber; por lo tanto, el alimento es sagrado y transforma el corazón y el pensamiento del ser humano” (Agreda, 2016, pág. 16). La chagra “constituye uno de los escenarios propicios para la autonomía alimentaria, minga de pensamiento y de trabajo” (Cuastumal, 2019, pág. 11). Esta investigación se enfoca en cómo el rescate de estos saberes ancestrales permite mejorar la seguridad alimentaria. En la investigación se pueden observar referentes internacionales, nacionales y locales, consultados en las bases de datos Google Scholar, Redalyc y Scielo, y en repositorios institucionales de la Universidad Nacional de Colombia, el Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas, la Fundación Natura Colombia y el Instituto Colombiano de Antropología e Historia, entre otros.

Según información proporcionada por Naciones Unidas, 2021, alrededor de 811 millones de personas han tenido que sufrir las consecuencias del hambre en el mundo; así mismo, se estima que el 12% de la población mundial se ha visto afectada por la indisponibilidad de alimentos (inseguridad alimentaria) en algún momento a lo largo de 2020 (Eslavo, 2018), lo que revela una urgente necesidad de fortalecer la soberanía alimentaria en aquellos territorios en los que las condiciones ambientales permiten el cultivo y el autoabastecimiento de alimentos.

Debido a la globalización y a los tratados de libre comercio, la importación de alimentos es cada vez más común. Esto no solo relega a la agricultura local y genera sobrecostos, sino que también provoca impactos ambientales asociados al procesamiento de alimentos para su conservación, transporte y otros que podrían ser mitigados promoviendo la soberanía alimentaria en el territorio colombiano (Rodríguez, Rodríguez, Carreño y Ferreira, 2018).

Marco teórico y referentes conceptuales

El Informe Nacional de Desarrollo Humano (INDH, 2011) cuestiona el modelo agrario porque genera desigualdad en un país como Colombia, donde el 32% de los habitantes son campesinos. Este modelo es inequitativo, hace más vulnerable a la población rural, discrimina a las mujeres,

excluye, no contribuye a la conservación del ambiente, es poco democrático, concentra la riqueza y promueve conflictos sociales y ambientales (Camargo & Antonio, 2013).

Colombia es una nación que se destaca por su diversidad tanto en flora como en fauna y por la fertilidad de sus tierras, las cuales son capaces de producir todo tipo de alimentos (Acevedo, 2018); sin embargo, existe una ausencia de trabajo pedagógico encaminado a la restauración de prácticas como el uso de la chagra como medio de autoabastecimiento, que no solo forma parte del arraigo cultural del territorio, sino que contribuye a la mitigación de la crisis alimentaria y la sustentabilidad, metas destacadas en el desarrollo nacional y mundial. De acuerdo con lo anterior, el sistema educativo demanda una transformación más enfocada en las necesidades de las regiones, donde las escuelas rurales desplieguen su accionar en torno al aprovechamiento de los recursos con que cuentan las comunidades.

El resguardo indígena de Ipiales, pueblo Los Pastos, es uno de los escenarios que actualmente sufre las consecuencias de la aculturación (Rodríguez, Madroño, & Getial, 2017), ya que se observa que las nuevas generaciones desconocen elementos tradicionales como la chagra. Ello amenaza el equilibrio de la relación ambiente-comunidad-cultura al perderse la riqueza y el impacto positivo que el conocimiento y la reincorporación de saberes culturales podría brindar a las comunidades a través de estrategias enmarcadas en la endoculturación (Paternina, Ruiz, Torres, & Hernández, 2021).

El espacio de la chagra, además de reflejar la apropiación humana del territorio en continua relación con los demás seres de la naturaleza que le permiten existir, es también un lugar social por excelencia. Se puede afirmar que antes de que existiera la escuela oficial, la chagra era el centro educativo fundamental de las sociedades indígenas. Fue allí donde se educaba a los niños tanto en el conocimiento de las formas de producción como en la clasificación, manejo y aprovechamiento de las especies del bosque; la chagra también era un espacio íntimo y familiar. (Uruburu y Ortiz, 2016, p. 480)

El presente estudio tuvo como objetivo reflexionar sobre la chagra como estrategia pedagógica para la preservación de los saberes ancestrales, haciendo de esta una experiencia de endoculturación conducente a la soberanía alimentaria en contextos educativos como la institución educativa agroindustrial Los Pastos (Figura 1), ubicada en el resguardo indígena de Ipiales. La agroecología en los ambientes escolares se convierte en una opción viable para empezar a promover la cultura agroalimentaria que poco a poco se ha ido perdiendo en el país, en cuanto vincula los ambientes escolares con los comunitarios a través de una educación pertinente alineada con la ruralidad que caracteriza el contexto de estudio (Giménez, 2019).

Figura 1

Institución educativa agroindustrial Los Pastos



Fuente: elaboración propia (2022).

Es fundamental resaltar que, dentro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), el aprovechamiento de los recursos naturales de manera equilibrada se cataloga como un mecanismo que permite garantizar el desarrollo bajo un esquema de sostenibilidad (Escobar et al., 2019). Es importante tener en cuenta que la educación para el desarrollo sostenible debe convertirse en un eje transversal en el campo educativo (Minguet, 2017). Sin duda, el uso de la chagra como fuente de alimento es una de las tantas formas que existen para aprovechar los recursos que brinda el ambiente, aprovechándolos de manera responsable (Rendón, 2018). Así, el objetivo planteado para el desarrollo del estudio fue implementar estrategias pedagógicas para promover una experiencia de endoculturación, a través de la chagra, conducente a la promoción de conocimientos sobre soberanía alimentaria y sustentabilidad en la comunidad de la institución educativa agroindustrial Los Pastos, ubicada en el resguardo indígena de Ipiales, pueblo Los Pastos.

Metodología

Bajo un corte cualitativo para hacer la revisión de la literatura presentada en este artículo, se seleccionó como método de investigación un enfoque descriptivo. Se utilizaron elementos teóricos para generar discusiones e inferencias relacionadas con la endoculturación (Cruz, 2018) como experiencia de aprendizaje y más específicamente con el uso de la chagra como estrategia pedagógica para la preservación de los saberes ancestrales en contextos escolares y como aporte a la soberanía alimentaria. Para ello, se contextualizaron los procesos productivos desde la agroecología en los entornos escolares, pues es necesario rescatar la culturalidad desde los ambientes de formación, a través de propuestas pedagógicas que permitan recuperar saberes que puedan brindar autonomía y soberanía a las comunidades, en este caso particular, en el ámbito alimentario (Ocariz, 2018).

En la revisión documental se tomaron más de 30 publicaciones que facilitaron el proceso de triangulación de datos. De ellas, hay investigaciones desarrolladas en los últimos 15 años, donde al menos el 50% se habrían desplegado a partir de 2018. A partir de estos artículos se busca responder a la pregunta ¿puede el chagra funcionar como una estrategia pedagógica para la preservación de los saberes ancestrales, haciendo de esta una experiencia de endoculturación conducente a la soberanía alimentaria en contextos educativos como la institución educativa agroindustrial Los Pastos, ubicada en el resguardo indígena de Ipiales, pueblo Los Pastos?

Resultados

Del proceso de revisión bibliográfica fue posible extraer las reflexiones más relevantes que nos permitieron dar respuesta a la pregunta de investigación. A continuación, se enlazan las ideas principales de las 30 referencias bibliográficas consultadas, de donde se derivaron las conclusiones.

La pérdida de conocimientos tradicionales en las comunidades indígenas es un problema que conduce a la pérdida de las raíces culturales y los elementos sociales que han ido definiendo las creencias y prácticas en las comunidades. En relación con esto, se considera pertinente relacionar los postulados de Giraldo y Toro (2020), quienes expresan que la cultura incide directamente en el contexto de las comunidades y sus percepciones, mientras que dichas comunidades se construyen a partir de procesos que integran elementos tanto afectivos como corporales que están atados a los lugares que habitan (Bravo y Benítez, 2019). En este sentido, se infiere que la cultura es una experiencia que nace de la espiritualidad y la corporalidad. Así, se debe trabajar la preservación de los saberes ancestrales integrando a los estudiantes a este tipo de experiencia. Esta inmersión les permite no solo adquirir conocimientos, sino también desarrollar percepciones y vivencias que permitan fortalecer raíces culturales.

Respecto a la población objeto de estudio, el pueblo de los Pastos se fundamenta en su propio origen del territorio, de sus habitantes, con base en su historia, en la mitología, en las leyes naturales, en el derecho mayor, en su autonomía; de ahí que sus ancestros ejercieran sabiduría y prácticas naturales y culturales para cuidar, proteger y respetar a la Madre Tierra, lo que permitía mantener la vida en equilibrio durante miles de años (MinAmbiente, 2012).

En cuanto a la chagra, esta persigue la integralidad ecosistémica, social y espiritual. En torno a ella se

desarrolla todo un sistema alimentario interdependiente (Figura 2). La chagra es un modelo replicado en diferentes tipos de comunidades indígenas, con múltiples ubicaciones geográficas, donde los alimentos por cultivar pueden variar según las regiones, sus plantas características, las condiciones particulares de sus suelos y ciclos de producción, entre otros. Sin embargo, en esencia, todos ellos son sistemas orientados hacia la soberanía alimentaria (Nasimba y Guanoluisa, 2018).

Figura 2

Ritual de siembra de la chagra



Fuente: elaboración propia (2022).

Para los ancestros, el sistema económico y productivo se basaba en compartir con la comunidad los frutos que la Madre Tierra les ofrecía.

Semillas brotadas del vientre de la Madre Volcán. Los dioses y espíritus dieron a los andinos la forma en que debían adoptar y adaptar las semillas y así shaushay watas, hembra y varón, juntas e iguales se involucraron en la Madre Naturaleza formada y ordenada por la Ley Natural. (MinAmbiente, 2012, p. 85)

Este conocimiento se transmitiría a través de la oralidad, los ritos sagrados y la transmisión del modelo chagra, que se basaba esencialmente en

[...] la diversidad de cientos de maíz, frijol, papa, calabaza, ollucos, majúas, jícamas, cuyes, alpacas, guanacos, pavos, llamas, monos, venados, tapires entre otras especies de plantas y animales. Sagrada y venerada era la producción, no había preocupación por la riqueza, ni por el consumo y por tanto no había interés en producir en grandes cantidades. (MinAmbiente, 2012, p. 85) (Figura 3)

Figura 3

Semillas nativas conservadas en el resguardo indígena de Ipiales



Fuente: elaboración propia (2022).

De acuerdo con lo anterior, cuando se trata de transferir saberes ancestrales, la escuela debe trascender los muros del aula e invitar a los estudiantes a tener un contacto directo con sus raíces, mostrándolas a través de actividades en las que se involucren de manera directa el cómo y por qué de algunas de las tradiciones más relevantes de su cultura (Fernandes, 2017). Esto, al final, brindará a los estudiantes una formación multidimensional de saberes ancestrales desde el ser, el saber y el saber hacer, tal como se deja ver en la Figura 4. Esta integración directa con la cultura también les facilitaría integrar las tradiciones en su vida cotidiana y como parte fundamental de su identidad.

Figura 4

Propuesta - Mi chagra pedagógica



Fuente: elaboración propia (2022).

Considerando que la chagra es el elemento cultural sobre el que se realiza el análisis de relevancia frente a la preservación de los saberes ancestrales y la soberanía alimentaria, Lozano (2018) afirma que los procesos asociados al cultivo de la chagra deben vincular actividades, tales como la selección y preparación de la tierra (incluyendo limpieza, arado y quema), el proceso de plantación (que solo puede darse por miembros de una sola familia o grupo, o en asociaciones), y las actividades de cosecha (Olivares, Sindoni, Valderrama y Aray, 2012). Lozano (2018) destaca que estos procesos de producción

son cíclicos dependiendo del tipo de cultivo, ya que aquellas actividades deben repetirse en intervalos de tiempo (semanal, mensual, otro).

Si bien, como se señaló anteriormente, la construcción de la chagra vincula una serie de conocimientos técnicos que pueden adquirirse a través de canales de información como internet, De la Cruz (2020) afirma que el proceso de cultivo de chagra va más allá del conocimiento operativo asociado a las fases de preparación, siembra y cosecha; también involucra un componente fundamental conocido como el “saber indígena” (Torres, 2020), que se relaciona con la cosmovisión que tienen los pueblos indígenas con el entorno natural. Por ejemplo, las comunidades indígenas integran la práctica agrícola con indicadores naturales que arrojan luz sobre cuándo es el mejor momento para realizar cierto tipo de actividades (ciertas épocas del año, clima, calendario lunar y solar y festividades cósmicas, entre otros) (Holt-Giménez, 2019). Agreda España (2016) afirma que la chagra en las comunidades indígenas se constituye como un espacio que no solo está dispuesto para actividades orientadas al cultivo; en este tipo de espacios suele existir también el deseo de preservar prácticas y saberes ancestrales en torno a plantas, animales y minerales. En este sentido, la chagra trasciende lo técnico y práctico y llega a lo cultural y espiritual. Adicionalmente, se considera que la chagra puede constituirse como un espacio propicio para el reconocimiento del propio contexto (Escobar et al., 2019); por ejemplo, abre la oportunidad para que las nuevas generaciones reconozcan elementos propios de su región como lo tradicional y lo cultural, alimentos característicos, los tipos de semilla que mejor asimilan sus microclimas, y otros conocimientos que les permiten apropiarse y empoderarse de su entorno inmediato.

Se observa que los saberes culturales y tradicionales tienen líneas de conocimiento que no se adquieren en la escuela tradicional y que solo pueden transferirse a través de la replicación de prácticas ancestrales (Mendizábal, 2013). De ahí que se resalte la importancia de hacer un reconocimiento desde los contextos escolares al oportuno rescate de las tradiciones indígenas, antes de que los nuevos estilos de vida terminen por relegarlas.

Ahora bien, es importante reconocer que el uso de la chagra no solo permite preservar las raíces culturales en las comunidades, sino que también genera impactos económicos y de soberanía alimentaria (Gilède y Nova, 2016). Parte de la necesidad de garantizar el derecho fundamental a la alimentación es reconocer que, como indica Ramírez (2019), “es inseparable del concepto de dignidad humana e implica una perspectiva que articula lo universal, lo particular y lo local” (p. 491). La soberanía alimentaria es el derecho que tiene todo pueblo, país o región de elaborar sus políticas agrícolas y la producción de sus alimentos. Va más allá de la concesión y distribución de víveres para garantizar el derecho a la alimentación: es

el derecho que tienen los pueblos de decidir sus métodos y políticas agrícolas y, por ende, alimentarias, todo esto desde su contexto y en armonía con la Madre Tierra.

En este sentido, según Sandoval (2020), las estrategias socioproductivas son favorables para las comunidades, en la medida en que permiten desarrollar estrategias de reciprocidad y redistribución entre comunidades y familias a través del trueque, la compra y otros mecanismos que, por un lado, les permitan abastecerse de alimentos necesarios para su subsistencia y, por otro lado, otorgan soberanía alimentaria a las regiones (Holt, 2019).

De acuerdo con lo anterior, es importante observar que en torno a la chagra se puede desarrollar todo un esquema económico (López et al., 2018) y de autonomía que representa un empoderamiento de las comunidades indígenas, ya que lograr el autoabastecimiento de alimentos básicos y la generación de microeconomías brinda una soberanía alimentaria que genera independencia respecto a factores externos (políticos, legales, sociales, otros), los cuales, en muchas ocasiones, se han constituido en barreras para acceder a algo tan esencial como los alimentos. Un ejemplo de ello son las barreras políticas que muchas veces han provocado situaciones como paros de transporte, cierres de vías por cuestiones ambientales, aislamiento por situaciones de orden público, entre otros eventos que pueden restringir el flujo de vehículos de distribución de alimentos (Barrero y Morales, 2018). Al utilizar la chagra como mecanismo de autoabastecimiento, las comunidades indígenas no tendrían que sufrir las consecuencias de este tipo de eventos que en el contexto actual tienen una alta probabilidad de ocurrencia.

Así mismo, la posibilidad de desarrollar microeconomías al interior de las comunidades indígenas es un elemento significativamente favorable, dado que, cuando se intercambian o comercializan alimentos, se genera una dinámica de apoyo entre los miembros de una misma comunidad (Calvo, 2016). El esquema win-win termina prevaleciendo y contribuye al bienestar y el progreso del grupo social en su conjunto. El desarrollo de este tipo de cultivos bajo técnicas no industriales (Scmidt, 2017) mitiga, además, problemas relacionados con el uso de productos químicos que pueden generar impactos en el ambiente (Spain y Dary, 2016) y, a la vez, puede conducir a una alimentación más saludable, ya que los alimentos cultivados en chagras normalmente evitan la manipulación de productos tóxicos en los procesos productivos, los cuales pueden llegar a ser nocivos para la salud (Melchor, 2016).

Discusión

La chagra genera una serie de beneficios económicos, culturales, ambientales y de salud que terminan siendo parte del desarrollo sostenible. Según Echeverry (2019),

en la actualidad, el ambiente no puede ser concebido como un simple espacio habitado por el ser humano, sino que también integra componentes sociales, naturales y culturales. En otras palabras, la teoría contemporánea ha pasado de asociar el ambiente con la simpleza de sus elementos básicos (físicos, químicos y biológicos) (Flores, 2010) a verlo desde una concepción holística en la que se vinculan las interacciones generadas en la dinámica del medio natural con aspectos económicos y socioculturales.

En concordancia con esto, es pertinente asegurar que, como parte inherente a la construcción de la chagra (Herrera y Ángel, 2017), se produce un impacto positivo en el ambiente y se contribuye al desarrollo sostenible desde los microcontextos. Perea (2019) indica que, para lograr un adecuado equilibrio ambiental o un desarrollo sostenible, es necesario que el ambiente, la economía y la sociedad puedan operar sin que ninguno genere impactos negativos en los demás (Gamboa, 2011). De acuerdo con lo anterior, la chagra es un modelo de desarrollo sostenible que puede hacer frente a la crisis ambiental en la medida en que permite aprovechar los productos de la tierra y genera beneficios económicos para la sociedad sin que esta genere impactos negativos en ninguna de las variables.

De acuerdo con la Ley General de Educación (Ley 115/1994), que concibe la educación como un proceso de formación permanente, personal, cultural y social fundamentado en una concepción integral de la persona humana, su dignidad, sus derechos y sus deberes, la educación debe incluir componentes socioculturales, tal como se plantea en el análisis del proyecto educativo “Estrategia pedagógica para promover a través de la chagra una experiencia de endoculturación conducente a la soberanía alimentaria en la institución educativa agroindustrial Los Pastos, en el resguardo indígena de Ipiales, pueblo de Los Pastos”. Este proceso caracteriza el constante fortalecimiento de la formación comunitaria y la participación ciudadana en un ambiente etnocultural, de manera que se valorizan los saberes ancestrales y se potencian las destrezas, técnicas y saberes de la comunidad para desarrollar un proyecto de vida relacionado con la chagra y la soberanía alimentaria. De igual forma, se valora la región, cuyo distintivo es contar con una biodiversidad que permite el mantenimiento de la vida en el presente con oportunidades de tener este privilegio en el futuro gracias al renacer en el territorio, en su sentido sagrado y consciente de la importancia de la naturaleza para la identidad y conexión con el ambiente. Ser parte de la comunidad de formación ambiental desde la niñez.

Conclusiones

De acuerdo con los resultados obtenidos en el proceso reflexivo, se pudo determinar que las nuevas formas de vida han provocado una pérdida progresiva de los conocimientos ancestrales y el abandono de las tradiciones

culturales; sin embargo, estos se pueden recuperar en la escuela. La importancia de inculcar dentro de los procesos académicos de los jóvenes de la comunidad indígena Los Pastos la valoración de los saberes locales y ancestrales, los cuales pueden impactar distintas dimensiones, no solo desde la soberanía alimentaria sino también desde la economía, la salud y el ambiente. Se determinó, además, que la chagra es una de las alternativas a rescatar para dar respuesta a la crisis alimentaria que enfrenta el mundo actual y que es necesario inculcar a las nuevas generaciones el valor de la tierra y las costumbres.

A partir de la revisión de las perspectivas teóricas que la construcción de las chagras indígenas, se pudo establecer que estas no solo demandan conocimientos técnicos, sino también “indígenas”, que es la esencia que imprimen los elementos culturales en los procesos agrícolas (conocimientos relacionados con el calendario lunar y solar, entre otros). La transferencia de este tipo de conocimientos es necesaria para crear escenarios de inmersión y contacto directo en pro de la vinculación de prácticas ancestrales.

Desde la perspectiva de los participantes se observó una visión integral en torno a la chagra, ya que se logró reconocer que este es más que un alimento sembrado, pues vincula elementos tradicionales y culturales, saberes ancestrales, impacto en la salud y en el ambiente. Si bien la comunidad tiene una cosmovisión bastante amplia respecto a la chagra, el problema son las nuevas generaciones que están dejando de lado las costumbres a pesar de tener el conocimiento.

La caracterización de las prácticas ancestrales por parte de los sabedores (autoridades portadoras de conocimientos milenarios de las comunidades indígenas) y su valioso aporte en la construcción de la chagra pedagógica, al sugerir los tipos de alimentos para la siembra, el mantenimiento de las técnicas de cultivo, la protección de semillas y las indicaciones de lo que “se debe hacer” en la dimensión práctica, posibilitó al final de la propuesta pedagógica el enriquecimiento en los saberes ancestrales sobre cómo tener y asegurar los alimentos para la soberanía.

A través del conocimiento de los saberes indígenas de Los Pastos articulados a los currículos escolares, los docentes lograron establecer los escenarios para la

vinculación de las prácticas ancestrales de la chagra como aporte a la soberanía alimentaria en los estudiantes de las instituciones educativas, a través de la endoculturación, estrategia diseñada e implementada, y la cual permitió que todos los actores participantes (comunidad, estudiantes y docentes) coincidieran en la importancia de la enseñanza de la chagra en las instituciones educativas, no solo desde la preservación de los elementos culturales, sino también como un proceso de desarrollo sostenible (sociedad, ambiente, economía y salud).

Se pudo determinar que el aprendizaje puede realizarse desde los subdimensiones del saber, el saber hacer y el ser en la pedagogía educativa, pero también puede ser trasladado desde las tradiciones. Ello coincidió con la idea de que los integrantes de la comunidad deben convertirse en promotores activos tanto en la transferencia de conocimientos como en las acciones necesarias para mantener viva la chagra, lo que denota la importancia de la iniciativa de recoger estos saberes de las comunidades para hacer pedagogía en las instituciones educativas. Esta articulación identifica con claridad las prácticas ancestrales necesarias para promover en los planes de estudio el propósito de mantener la soberanía alimentaria en la comunidad educativa y en el territorio.

Declaraciones

Agradecimientos de la autora: Agradezco a todas aquellas personas con las que he tenido el placer de trabajar durante este proyecto, por su colaboración y orientación profesional. A mi familia, mi esposo y mi hijo quienes han sido fuente de inspiración y mi apoyo incondicional durante este proceso. A la Universidad Popular del Cesar, en especial al Dr. Luis Juan Carlos García Noguera por orientar y compartir sus conocimientos.

Financiamiento: Este proyecto de investigación no requirió financiamiento.

Aprobación ética y consentimiento de los participantes: Dado que el presente artículo no involucró intervenciones, no se requirió consentimiento informado.

Conflicto de interés: Se declara que el autor no tiene ningún conflicto de interés relacionado con la investigación.

Referencias bibliográficas

- Agreda, N. L. (2016). La chagra tradicional o jajañ en la comunidad indígena kamëntša: una propuesta didáctica para la construcción de conocimiento escolar y conocimiento tradicional. Obtenido de <http://repository.udistrital.edu.co/handle/11349/2863>
- Barrero, M. J., & Morales, C. M. (2018). Para aprovechar el desperdicio de alimentos durante el proceso de distribución de Cencosud Colombia. . Obtenido de <https://repository.cesa.edu.co/handle/10726/2101>
- Bravo, I. C., & Benítez, W. F. (2019). Los procesos de transmisión y diálogo de saberes antepasados entre los ancianos y los jóvenes en el pueblo de Andalucía situado en la reserva San Lorenzo de Caldono-Departamento del Cauca. . Obtenido de [javerianacali.edu.co: http://vitela.javerianacali.edu.co/handle/11522/11803](http://vitela.javerianacali.edu.co/handle/11522/11803)
- Calvo, V. G. (2016). Aproximación a las prácticas de la economía social, la economía solidaria y la economía del bien común. ¿Qué nos ofrecen? . Obtenido de *Barataria: Revista Española-Ciencias Sociales de La Mancha* (15), 111-124. : <https://revistabarataria.es/web/index>.
- Camargo, H., & Antonio, A. (2013). La influencia de la apertura comercial en la desigualdad de Colombia. . Obtenido de <http://revistas.elpoli.edu.co/index.php/pol/article/view/334>
- Cruz, I. P., & Méndez, P. P. (2018). Herramientas para una endocultura feminista. *Educación e Inclusión: aportes y perspectivas de la educación comparada para la equidad* . Servicio de Publicaciones., pp. 361-366.
- Cuastumal, L. (2019). La Shagra: propuesta pedagógica para fortalecer la identidad y el saber cultural con los estudiantes del grado 4° del Centro Educativo Cristo Bajo, Resguardo de Muellamues (Nariño). . Obtenido de *Universidad Nacional Abierta Y A Distancia*: <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/26539>
- De La Cruz, P., Bello, E., García, L. E., Baquero, M. P., Acosta, L. E., & Estrada, E. (2020). Juegos de mesa para la investigación participativa: una etnografía experimental sobre el comercio de productos de la chagra en comunidades indígenas de la Amazonía colombiana. *Revista de Estudios Sociales*, n.72, pp.33-46. ISSN 0123-885X.
- Echeverri, J. (2019). El maíz y la chagra Quillasinga de Mocondino, supervivencia, armonía y soberanía: una aproximación [Tesis de maestría]. . Ecuador: Universidad Andina Simón Bolívar.
- Escobar, J. L., Endara, Á. R., Imbach, A. C., Montes, I. A., & Briones, A. A. (2019). Artículo II. Capacidad de adaptación a la variabilidad climática de los medios de vida agrícolas en comunidades rurales de alta montaña del centro de México. Obtenido de <http://repositorio.bibliotecaorton.catie.ac.cr/handle/11554/9106>
- Eslavo, P. (2018). Desafíos del milenio: pobreza extrema y hambre, una reflexión. . Obtenido de [dialnet.unirioja.es: https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6768948](https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6768948)
- Fernández, B. M. (2017). Territorio y soberanía alimentaria. Obtenido de <http://ceil-conicet.gov.ar/ojs/index.php/revistaalasru/article/view/114/111>
- Flores, R. C. (2010). Medio ambiente y educación ambiental: representaciones sociales de profesores en formación. *Magis*. Obtenido de *Revista Internacional de Investigación Educativa*, 2(4), 401-413. : <http://repositorio.minedu.gob.pe/handle/123456789/2670>
- Gamboa, G. A. (2011). Ecología humana y ecología ambiental: binomio clave. Obtenido de *Persona y Bioética*, 15(1), 5-9. : <http://redalyc.org/pdf/832/83221409001.pdf>
- Gilède, S. U., & Nova, Y. O. (2016). Chagras y alimentación: espacios culturales que se transforman. . Obtenido de *Razón y Palabra*, (94), 29. : <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6357220&info=resumen&idioma=eng>
- Giraldo, O., & Toro, I. (2020). *Afectividad ambiental*. Xalapa.
- Herrera, V., & Ángel, M. (2017). Producción de cebolla (*Allium cepa* L) en tres densidades de siembra y con cuatro fuentes de Materia Orgánica . Obtenido de <http://repositorio.unh.edu.pe/handle/unh/1645>

- Holt, E. (2019). De la crisis alimentaria a la soberanía alimentaria. El reto para los movimientos sociales. Obtenido de CETRI - Centre Tricontinental. : <https://cetri.be/de-la-crisis-alimentaria-a-la>
- Jiménez, N. (2018). Agroecología. Experiencias comunitarias para la agricultura familiar en Colombia. Obtenido de <https://editorial.urosario.edu.co/gpd-agroecologia-experiencias-comunitarias-para-la-agricultura-familiar-en-colombia>.
- López, E. C., Morales, R. G., & Cruz, A. S. (2018). Análisis de las economías familiares de subsistencia rural de Magdalena Jaltepec y san Juan Tamazola en la mixteca oaxaqueña el vertido y su relación con la migración. . Obtenido de <http://ru.iiec.unam.mx/4382>
- Lozano, N. (2018). Calendario comunal de la biodiversidad de la comunidad nativa de shukshuyaku. . San José de Sisa.
- Melchor, M. (2016). Alimentos orgánicos: factores de satisfacción del consumidor. Universidad Metodista de Piracicaba.
- Minguet, P. (2017). La agenda escolar 21: proyecto de participación comunitaria en la educación para el desarrollo humano sostenible. . Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/article?code=3040933>
- Nasimba, C., & Guanoluisa, J. (2018). Gastronomía tradicional: la cocina de los páramos, la sazón del chagra del cantón Mejía. . Obtenido de <https://journal.espe.edu.ec/ojs/index.php/cienciaytecnologia/article/view/827>
- Nuñez, J. J., C. J., Carrero, D. M., & Mendoza, O. (2018). Indicadores del impacto del cambio climático en la agricultura familiar andina colombiana. . Rev. Iberoam. Bioecon. , Cambio Clim., 4(7), 824–833.
- Ocariz, M. P. (2018). Agroecología: algo más que producir sin agrotóxicos. . Obtenido de <https://repositorio.inta.gob.ar/xmlui/handle/20.500.12123/4046>
- Olivares, B., Sindoni, M., Valderrama, J., & Aray, J. C. (2012). Valoración del conocimiento local y ancestral a través de la percepción del clima en comunidades campesinas indígenas del sur de Anzoátegui. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4688>
- Ortiz, Y., & Uruburu, S. (2016). Chagras y alimentación: espacios culturales que se transforman. Obtenido de Razón y Palabra, 20(94), 471-486.: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199547464029>
- Paternina, C., Ruiz, D., Torres, E., & Hernández, I. (2021). Beneficencia y endoculturación. . Universidad de Córdoba.
- Perea, L. (2019). Los objetivos de desarrollo sostenible y su inclusión en Colombia_.
- Polanco, W. (2016). La dimensión económica del patrimonio cultural. . Obtenido de Andamios, 7(14), 385-389. : <http://scielo.org.mx/pdf/anda/v7n14/v7n14a16.pdf>
- Rendón, L., Escobar, J. V., Arango, Á. J., Molina, J. A., Villamil, T., & Valencia, D. F. (2018). Educación para el desarrollo sostenible: aproximaciones desde una perspectiva colombiana. Producción + Limpia, 13(2), 133-149. h. Obtenido de <https://doi.org/10.22507/pml.v13n2a7>
- Rodríguez, S. P., Madroñero, O., & Getial, P. E. (2017). Sistema médico tradicional-ancestral en el territorio de los Pastos, Resguardo Indígena de Túquerres-Nariño, Colombia. . Obtenido de <https://lamjol.info/index.php/rci/article/view/3120>
- Sandoval, M. D. (2020). Expresiones socioculturales del Chagra en el cantón Mejía . Quito: Universidad Central del Ecuador.
- Schmidt, E. S. (2017). Efecto de la secuencia de cultivos sobre las fracciones de materia orgánica y nitrógeno bajo siembra directa en la región pampeana semiárida sur. . Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6114785>
- Torres, L. J., Montes, I. G., Van Etten, J., Agüero, F. R., & Sibelet, N. (2020). ¿Por qué se pierde la agrobiodiversidad?: caso de la chagra inga en la Amazonía colombiana. . Obtenido de Mundo Amazónico, 11(1), 11-38. : <https://doi.org/10.15446/mav11n1.82839>