

**FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA Y SOBERANÍA ALIMENTARIA DE LA  
PARCIALIDAD DEL RESGUARDO INGA MOCOA – PUTUMAYO  
(Resumen Analítico)**

***STRENGTHENING THE CULTURE AND FOOD SOVEREIGNTY OF THE  
PARTIALITY OF THE INGA MOCOA RESERVATION – PUTUMAYO  
(Analytical Summary)***

**Autores (*Authors*):** DELGADO RUALES, Gabriela, DELGADO ORDOÑEZ, Karol Tatiana, MATEUS PINCHAO, María de los Ángeles, MELO LÓPEZ, Leidy Camila, MUÑOZ ARCOS, Sara Estefanny

**Facultad (*Faculty*):** de CIENCIAS DE LA SALUD

**Programa (*Program*):** NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

**Asesor (*Support*):** ND. ITZAYANA ASTAIZA RAMOS

**Fecha de terminación del estudio (*End of the research*):** JUNIO 2023

**Modalidad de Investigación (*Kind of research*):** Trabajo de Grado

**PALABRAS CLAVE**

SOBERANÍA  
CULTURA  
PRESERVACIÓN  
ALIMENTO

**KEY WORDS**

SOVEREIGNTY  
CULTURE  
PRESERVATION  
FOOD

**RESUMEN:** La cultura y soberanía alimentaria es el conjunto de acciones que realizan grupos de personas para obtener alimentos del medio que los sustenta, desde el abastecimiento hasta el consumo, incorporando los aspectos simbólicos y materiales que acompañan las diversas etapas del proceso, así mismo son la base básica para la conservación del patrimonio inga que por diversos factores se han visto afectados provocando el desarraigo de la comunidad inga Mocoa putumayo por lo tanto, es importante fortalecerlos para transmitir los conocimientos ancestrales y preservar su identidad. Objetivo: Fortalecer la cultura y soberanía alimentaria de la parcialidad del resguardo Inga Mocoa Putumayo. Metodología:

enfoque cualitativo con diseño fenomenológico, utilizando entrevistas semiestructuradas aplicadas a 10 participantes con su respectivo conocimiento informado incluyendo a la gobernadora, hombres, mujeres y agricultores mayores de 18 años censados en el resguardo que contaban con conocimiento sobre cultura y soberanía alimentaria.

Resultados: Se identificaron aspectos clave de la soberanía alimentaria en términos de producción y consumo de alimentos en la comunidad local, así como hábitos alimentarios basados en la cultura de la comunidad indígena, incluida información sobre prácticas ancestrales de preparación de alimentos, métodos de cocción, métodos de conservación y uso de utensilios, como también se identificaron conocimientos de la medicina ancestral y diferentes festividades que celebran para transmitir su cultura y conservarla.

**ABSTRACT:** *Food culture and sovereignty is the set of actions carried out by groups of people to obtain food from the environment that sustains them, from supply to consumption, incorporating the symbolic and material aspects that accompany the various stages of the process, likewise they are the basis basic for the conservation of the Inga heritage that due to various factors have been affected causing the uprooting of the Mocoa Putumayo Inga community. Therefore, it is important to strengthen them to transmit ancestral knowledge and preserve their identity. Objective: Strengthen the culture and food sovereignty of the partiality of the Inga Mocoa Putumayo reservation. Methodology: qualitative approach with a phenomenological design, using semi-structured interviews applied to 10 participants with their respective informed knowledge, including the governor, men, women and farmers over 18 years of age registered in the reservation who had knowledge about culture and food sovereignty.*

*Results: Key aspects of food sovereignty were identified in terms of food production and consumption in the local community, as well as eating habits based on the culture of the indigenous community, including information on ancestral practices of food preparation, cooking methods, methods of conservation and use of utensils, as well as knowledge of ancestral medicine and different festivities that they celebrate to transmit their culture and preserve it were identified.*

**CONCLUSIONES:** El fortalecimiento de la cultura y soberanía alimentaria del resguardo Inga Mocoa Putumayo ha demostrado ser un objetivo deseable para preservar el patrimonio indígena, particularmente basado en la producción de alimentos y las prácticas alimentarias tradicionales; sin embargo, dado el poco interés que muestran las generaciones más jóvenes por aprender los conocimientos que poseen los mayores sobre la cultura y soberanía alimentaria ha desencadenado una pérdida progresiva de sus raíces ancestrales que podría llevar a una pérdida total.

Se evidencia que actualmente hay un deterioro en cuanto a la producción y variedad

de los alimentos a través de las chagras familiares debido a que tiempos atrás estas eran el motivo de poseer una diversidad agroalimentaria en la comunidad, sin embargo, actualmente la práctica del trueque y otros medios de obtención de los alimentos se han visto debilitados por los mercados locales en donde se obtienen actualmente los alimentos.

A pesar de los diferentes factores que impactan y han debilitado la producción y cultura alimentaria se evidencia que por parte de madres, abuelos y algunos miembros de cada familia mantienen el desarrollo de prácticas alimentarias desde sus recetas tradicionales como el Maitokusaska, la Rayana, el Tapado, la Chicha, la Uchumanga, entre otras, que los miembros de la comunidad preparan usualmente en las festividades para transmitir este conocimiento a los integrantes más jóvenes de la comunidad esperando que estas enseñanzas formen parte de su identidad. Se logró identificar que persiste una fortaleza en cuanto a la producción de ciertos alimentos como el maíz que forma parte de su dieta y es considerado un alimento sagrado porque es natural, fácil de cultivar, cosechar y almacenar, y además es fundamental para preparaciones típicas como la mazamorra, el masato y la chicha; así mismo dentro del grupo de tubérculos, raíces y plátanos entre los alimentos más representativos del resguardo se encuentran la yuca y el plátano que gracias al clima tropical de la región y a las tierras fértiles se produce con mayor facilidad y abundancia y también son utilizados para la mayoría de platos tradicionales de esta comunidad.

La cultura indígena es un factor clave en la promoción y el mantenimiento de la soberanía alimentaria; las prácticas sostenibles por parte de la población indígena son fundamentales para garantizar la disponibilidad y accesibilidad de alimentos sanos. La defensa de la soberanía alimentaria en un resguardo indígena es esencial para preservar la identidad cultural y proteger el medio ambiente, puesto que los sistemas alimentarios indígenas son sostenibles y respetan la biodiversidad y los recursos naturales.

Los integrantes del resguardo Inga Mocoa putumayo utilizan diferentes alimentos a los que le atribuyen propiedades medicinales utilizados con diversos propósitos como el yagé, la sidra, la auyama, el mingo, entre otros, estos conocimientos y creencias de sus antepasados han perdurado con el paso de los años gracias a que se han transmitido de generación en generación y contribuyen además a que sigan consumiendo alimentos propios de su comunidad.

Por último, las festividades del Resguardo Inga Mocoa Putumayo son una expresión de su cultura y tradición, y reflejan su profunda conexión con la naturaleza y su espiritualidad; estas celebraciones son una oportunidad para fortalecer la identidad cultural de la comunidad y transmitir conocimientos y valores a las generaciones futuras.

**CONCLUSIONS:** *The strengthening of the culture and food sovereignty of the Inga*

*Mocoa Putumayo reservation has proven to be a desirable objective to preserve indigenous heritage, particularly based on food production and traditional food practices; however, given the little interest shown by the younger generations in learning the knowledge that the older ones have about culture and food sovereignty, it has triggered a progressive loss of their ancestral roots that could lead to a total loss.*

*It is evident that there is currently a deterioration in terms of the production and variety of food through family farms because times ago these were the reason for having an agri-food diversity in the community, however, currently the practice of barter and other means of obtaining food have been weakened by the local markets where food is currently obtained.*

*Despite the different factors that impact and have weakened food production and culture, it is evident that mothers, grandparents and some members of each family maintain the development of food practices from their traditional recipes such as Maitokusaska, Rayana, Tapado , the Chicha, the Uchumanga, among others, that the members of the community usually prepare in the festivities to transmit this knowledge to the youngest members of the community, hoping that these teachings become part of their identity.*

*It was possible to identify that a strength persists in terms of the production of certain foods such as corn that is part of their diet and is considered a sacred food because it is natural, easy to grow, harvest and store, and is also essential for typical preparations such as the mazamorra, the masato and the chicha; Likewise, within the group of tubers, roots and plantains, among the most representative foods of the reservation are cassava and plantain, which, thanks to the tropical climate of the region and the fertile lands, are produced more easily and abundantly and are also used for most of the traditional dishes of this community.*

*Indigenous culture is a key factor in promoting and maintaining food sovereignty; sustainable practices by the indigenous population are essential to guarantee the availability and accessibility of healthy food. The defense of food sovereignty in an indigenous reservation is essential to preserve cultural identity and protect the environment, since indigenous food systems are sustainable and respect biodiversity and natural resources.*

*The members of the Inga Mocoa Putumayo reservation use different foods to which they attribute medicinal properties used for various purposes such as yagé, cider, auyama, mingo, among others, this knowledge and beliefs of their ancestors have endured over the years. the years thanks to the fact that they have been transmitted from generation to generation and also contribute to continue consuming food typical of their community.*

*Finally, the festivities of the Inga Mocoa Putumayo Reservation are an expression of*

*their culture and tradition, and reflect their deep connection with nature and their spirituality; these celebrations are an opportunity to strengthen the cultural identity of the community and transmit knowledge and values to future generations.*

**RECOMENDACIONES:** A la parcialidad del resguardo. Se recomienda que se sigan implementando actividades como mingas, festividades, encuentros culturales, entre otros, con el fin de compartir los conocimientos ancestrales con los miembros más jóvenes de la comunidad para lograr el fortalecimiento y el mantenimiento de sus raíces, forjando pilares que promuevan la cultura y la soberanía alimentaria.

Seguir trabajando para el rescate y el valor de la riqueza cultural y alimentaria de las comunidades indígenas, promoviendo la producción y el consumo de productos locales y tradicionales, y evitando el consumo de alimentos procesados y poco saludables.

A la gobernadora del resguardo. Fomentar y apoyar la producción agrícola local en el resguardo, promoviendo prácticas sostenibles y tradicionales de cultivo y cuidado de la tierra. Se puede buscar el apoyo de organizaciones gubernamentales y no gubernamentales para obtener recursos y capacitación.

Trabajar en la promoción de políticas públicas que reconozcan y valoren la cultura y la soberanía alimentaria de las comunidades indígenas, involucrando a las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales en la definición de objetivos y estrategias.

Fomentar la participación y el empoderamiento de las comunidades indígenas en la toma de decisiones sobre la producción y el consumo de alimentos en el resguardo, promoviendo espacios de diálogo y participación que permitan la expresión y la escucha de todas las voces.

Capacitar a las personas del resguardo en técnicas de producción y conservación de alimentos, así como en la importancia de la soberanía alimentaria y la valoración de la cultura indígena. Esto puede incluir talleres, cursos y actividades prácticas.

A futuros investigadores del programa de Nutrición y dietética de la universidad Mariana

Tener en cuenta que la comunidad involucrada en el tema de la tesis participe activamente en la investigación y la creación del proyecto. Esto permitirá una perspectiva más cercana y realista sobre los desafíos y oportunidades de la cultura y soberanía alimentaria en esa comunidad.

Considerar que el trabajo de grado proponga soluciones concretas y realizables para mejorar la soberanía alimentaria en la comunidad o contexto estudiado. Las propuestas deben ser factibles y estar basadas en un análisis riguroso de la

situación.

**RECOMMENDATIONS:** *To the partiality of the reservation. It is recommended that activities such as mingas, festivities, cultural meetings, among others, continue to be implemented in order to share ancestral knowledge with the youngest members of the community to achieve the strengthening and maintenance of their roots, forging pillars that promote the culture and food sovereignty.*

*Continue working for the rescue and value of the cultural and food wealth of indigenous communities, promoting the production and consumption of local and traditional products, and avoiding the consumption of processed and unhealthy foods.*

*To the governor of the reservation. Foster and support local agricultural production in the reservation, promoting sustainable and traditional practices of cultivation and care of the land. Support can be sought from governmental and non-governmental organizations for resources and training.*

*Work to promote public policies that recognize and value the culture and food sovereignty of indigenous communities, involving governmental and non-governmental organizations in the definition of objectives and strategies.*

*Promote the participation and empowerment of indigenous communities in decision-making on the production and consumption of food on the reservation, promoting spaces for dialogue and participation that allow the expression and listening of all voices.*

*Train the people of the reservation in food production and conservation techniques, as well as in the importance of food sovereignty and the appreciation of indigenous culture. This can include workshops, courses and practical activities.*

*To future researchers of the Nutrition and Dietetics program of the Mariana University*

*Take into account that the community involved in the topic of the thesis participate actively in the research and the creation of the project. This will allow a closer and more realistic perspective on the challenges and opportunities of culture and food sovereignty in that community.*

*Consider that the degree work proposes concrete and achievable solutions to improve food sovereignty in the community or context studied. Proposals must be feasible and based on a rigorous analysis of the situation.*