

**RESCATE DE LA CULTURA Y SOBERANÍA ALIMENTARIA DEL RESGUARDO
INDÍGENA AWÁ CAMAWARI INTEGRADO LA MILAGROSA CUAQUER VIEJO
(Resumen Analítico)**

***RESCUE OF THE CULTURE AND FOOD SOVEREIGNTY OF THE AWÁ
CAMAWARI INDIGENOUS RESERVATION INTEGRATED LA MILAGROSA
CUAIQUER VIEJO
(Analytical Summary)***

Autores (*Authors*): CABRERA JIMÉNEZ Angela Daniela, MESÍAS ROJAS María
Camila, SANTACRUZ MONTENEGRO Juliana
Facultad (*Faculty*): CIENCIAS DE LA SALUD
Programa (*Program*): NUTRICION Y DIETETICA
Asesoras (*Support*): N.D. 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

RESGUARDO
INDIGENA
CREENCIAS
SOBERANÍA ALIMENTARIA
CULTURA

KEY WORDS

*GUARD
INDIGENOUS
BELIEFS
FOOD SOVEREIGNTY
CULTURE*

RESUMEN: La cultura y soberanía alimentaria, son la representación tangible de todo un sistema que hace considerar esta sociedad como un algo admirable e irrompible, basado en la diversidad que se halla en esta cultura formada por individuos que conservan la visión sobre el hecho de considerar los alimentos como su identidad cultural, sin embargo debido a factores multifactoriales estas se han visto afectadas generando un desarraigo en el resguardo indígena Awá

Camawari Integrado La Milagrosa Cuaiquer Viejo; por lo cual es importante el rescate de las mismas a fin de generar la necesidad de reconocer, cuidar y conservar los saberes ancestrales. Objetivo: rescatar la cultura y soberanía alimentaria del resguardo indígena Awá Camawari Integrado La Milagrosa Cuaiquer Viejo. Metodología: estudio cualitativo, fenomenológico, aplicado a través de una entrevista semiestructurada a un total de 10 personas con conocimiento acerca de la cultura y soberanía alimentaria del resguardo. Resultados: se detallaron aspectos en cuanto a la soberanía alimentaria en torno a la producción y consumo de los alimentos tradicionales, del mismo modo, se reconocieron las prácticas alimentarias, enmarcadas en preparaciones, técnicas de cocción, conservación y utensilios que fueron plasmados a través de un recetario donde se representa su identidad cultural. Conclusiones: en el resguardo se evidenció una pérdida de conocimientos ancestrales y desapego por parte de las nuevas generaciones, aunque cabe resaltar que ciertas familias aún conservan algunas costumbres; por otro lado, se encontró que la producción y consumo de los alimentos ha cambiado de manera radical debido a causas multifactoriales.

ABSTRACT: *Food culture and sovereignty are the tangible representation of an entire system that makes this society considered something admirable and unbreakable, based on the diversity found in this culture made up of individuals who maintain the vision of considering food as their cultural identity, however due to multifactorial factors these have been affected, generating uprooting in the Awá Camawari Integrated La Milagrosa Cuaiquer Viejo indigenous reservation; Therefore, it is important to rescue them in order to generate the need to recognize, care for and conserve ancestral knowledge. Objective: rescue the culture and food sovereignty of the Awá Camawari Integrated La Milagrosa Cuaiquer Viejo indigenous reservation. Methodology: qualitative, phenomenological study, applied through a semi-structured interview with a total of 10 people with knowledge about the culture and food sovereignty of the reservation. Results: aspects regarding food sovereignty were detailed around the production and consumption of traditional foods, in the same way, food practices were recognized, framed in preparations, cooking techniques, conservation and utensils that were reflected through a recipe book where their cultural identity is represented. Conclusions: in the reservation, a loss of ancestral knowledge and detachment on the part of the new generations was evident, although it should be noted that certain families still preserve some customs; On the other hand, it was found that food production and consumption has changed radically due to multifactorial causes.*

CONCLUSIONES: Se identificaron aspectos relevantes sobre la cultura y soberanía alimentaria del resguardo Indígena Awá Camawari en el municipio de Ricaurte, que conllevan una conexión muy profunda con la tierra y su

alimentación, están comprometidos a mantener sus prácticas y tradiciones a través de la descripción de la situación actual y los cambios que se han producido. La cultura gastronómica de los indígenas es variada y abundante, sin embargo, esta se ha visto impactada negativamente mermando la disponibilidad de la misma sujeta a los alimentos.

El maíz es el alimento más representativo de la cultura e identidad de la comunidad indígena investigada, haciendo parte de su alimentación diaria y festividades donde es considerado como un alimento de gran valor, sin embargo, la disponibilidad de este ha disminuido por diversos factores generando que las preparaciones con dicho alimento como la chicha y el envuelto de maíz se realicen en menor proporción.

El consumo de alimentos tradicionales y la producción de los mismos, dentro de la comunidad Awá Camawari, se han deteriorado con el paso de los años, debido a causas multifactoriales dentro del municipio, teniendo como consecuencia la disminución de estas prácticas y por ende el reemplazo de cultivos, en ese orden de ideas la chagra se ha visto afectada, no obstante en sectores aledaños y ciertas familias que hacen parte de la comunidad aún conservan sus huertas caseras, donde estas les permiten obtener una producción de alimentos autóctonos y por ende una alimentación variada basada en la cocina tradicional.

Las prácticas alimentarias englobadas en aquellas preparaciones, utensilios, técnicas de cocción y conservación, son muestra principal de la cultura alimentaria en el resguardo Integrado La Milagrosa Cuaiquer Viejo, la cual se ha visto afectada, por factores como la globalización, en donde las industrias le brindan a las personas facilidad para el desarrollo de las actividades culinarias, con la implementación de utensilios modernos, dejando de lado el arraigo cultural por parte de las nuevas generaciones, impactando directamente su identidad cultural.

CONCLUSIONS: *Relevant aspects were identified about the culture and food sovereignty of the Awá Camawari Indigenous reservation in the municipality of Ricaurte, which entail a very deep connection with the land and its food; they are committed to maintaining their practices and traditions through the description of the situation current and the changes that have occurred. The gastronomic culture of the indigenous people is varied and abundant; however, it has been negatively impacted, reducing its availability subject to food.*

Corn is the most representative food of the culture and identity of the indigenous community investigated, making it part of their daily diet and festivities where it is considered a food of great value; however, its availability has decreased due to various factors, causing it to preparations with said food such as chicha and corn wrap are made in a smaller proportion.

The consumption of traditional foods and their production, within the Awá Camawari community, have deteriorated over the years, due to multifactorial causes within the municipality, resulting in the decrease of these practices and therefore the replacement of crops, in that order of ideas the farm has been affected, however in neighboring sectors and certain families that are part of the community still maintain their home gardens, where these allow them to obtain the production of native foods and therefore a diet varied based on traditional cuisine.

The food practices included in those preparations, utensils, cooking and conservation techniques, are the main example of the food culture in the La Milagrosa Cuaiquer Viejo Integrated Reservation, which has been affected by factors such as globalization, where industries They provide people with ease in the development of culinary activities, with the implementation of modern utensils, leaving aside the cultural roots of the new generations, directly impacting their cultural identity.

RECOMENDACIONES: Al resguardo indígena Awá Camawari Integrado La Milagrosa Cuaiquer Viejo

Fomentar actividades culturales, donde se impartan conocimientos, prácticas y cocina tradicional con alimentos autóctonos que se obtengan a partir de la chagra o cultivos propios, impartiendo dichos saberes que fueron adquiridos de antepasados, logrando la preservación de estos en el resguardo.

Conservar la chagra con el fin de obtener la producción de alimentos variados para el autoconsumo y enseñar a generaciones futuras el cuidado y conservación de sus raíces, reconociendo la riqueza ancestral y patrimonio alimentario que se encuentran en el territorio.

Establecer un espacio de divulgación en donde se pueda lograr la apropiación del recetario a fin de promover el rescate de las prácticas alimentarias, creencias, tradiciones y saberes ancestrales.

Al programa de nutrición y dietética

Entender la relevancia de las comunidades indígenas en la sociedad, ya que son las que preservan la historia ancestral y la diversidad cultural, de que estudios como este tienen un gran valor para las generaciones venideras.

Contribuir a la recuperación cultural y a la salud implica rescatar las prácticas tradicionales de la comunidad, evitando el uso de productos industrializados y optando por soluciones más naturales.

Incorporar nuevas estrategias de investigación en cuanto a la diversidad cultural que hace parte del medio en el que vivimos, realizando y expandiendo estudios que sean dirigidos a los lectores de manera interpretativa con el fin de proporcionar la información necesaria que permita mantener y reconocer el legado cultural.

Respetar y admirar la multiculturalidad que existe en nuestro Departamento, a través de cuidados ambientales, culturales y patrimoniales que sean exigidos por comunidades indígenas, reconociendo el aporte indígena en el medio ambiente.

A futuros investigadores

Tener un conocimiento previo del lugar donde se va a trabajar a manera de seguridad y de igual manera tener en cuenta que al ponerse en contacto con la comunidad se debe utilizar un lenguaje entendible, generando un mayor entendimiento y apropiación del tema a investigar.

Es importante tener en cuenta los factores que afectan la soberanía y cultura alimentaria del lugar donde se llevará a cabo el estudio, estableciendo una relación de respeto y confianza con las comunidades involucradas y compartiendo los resultados que fomenten el desarrollo principal de la comunidad.

RECOMMENDATIONS: *To the Avá Camawari indigenous reservation Integrated La Milagrosa Cuaiquer Viejo*

Promote cultural activities, where knowledge, practices and traditional cuisine are taught with native foods obtained from the farm or own crops, imparting said knowledge that was acquired from ancestors, achieving the preservation of these in the reservation.

Conserve the farm in order to obtain the production of varied foods for self-consumption and teach future generations the care and conservation of its roots, recognizing the ancestral wealth and food heritage found in the territory.

Establish a dissemination space where the appropriation of the recipe book can be achieved in order to promote the rescue of food practices, beliefs, traditions and ancestral knowledge.

To the nutrition and diet program

Understand the relevance of indigenous communities in society, since they are the ones that preserve ancestral history and cultural diversity, and studies like this have great value for future generations.

Contributing to cultural recovery and health involves rescuing the community's traditional practices, avoiding the use of industrialized products and opting for more natural solutions.

Incorporate new research strategies regarding the cultural diversity that is part of the environment in which we live, carrying out and expanding studies that are directed to readers in an interpretive manner in order to provide the necessary information that allows maintaining and recognizing the cultural legacy.

Respect and admire the multiculturalism that exists in our Department, through environmental, cultural and heritage care that is demanded by indigenous communities, recognizing the indigenous contribution to the environment.

To future researchers

Have prior knowledge of the place where you are going to work as a matter of safety and also take into account that when contacting the community, understandable language must be used, generating greater understanding and appropriation of the topic to be investigated.

It is important to take into account the factors that affect the sovereignty and food culture of the place where the study will be carried out, establishing a relationship of respect and trust with the communities involved and sharing the results that promote the main development of the community.