



La Gastronomía Ancestral

como Patrimonio Cultural y
apuesta productiva en el turismo rural del
Pueblo Quillancinga



YUDY ANA CABRERA ORDOÑEZ
JAIME GUSTAVO GUERRERO VIVEROS



LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL COMO PATRIMONIO CULTURAL Y APUESTA
PRODUCTIVA EN EL TURISMO RURAL DEL PUEBLO QUILLACINGA

JAIME GUSTAVO GUERRERO VIVEROS¹

jaimegustavoguerrero@udena.edu.co

YUDY ANA CABRERA ORDOÑEZ²

yudyana.cabrera@lcnar.edu.co

RESUMEN

En las últimas décadas, nuevas tendencias sociales han gestado espacios de interacción económica, a través del desarrollo de diversas modalidades de turismo rural, que han tenido gran acogida, no solo por su multifuncionalidad en el contexto de revalorización de los territorios, sino como una ventana para conocimiento de comunidades otrora relegadas por ruptura social y abandono por parte del estado; que, en un mal llamado proteccionismo, han impedido por años magnificar su identidad. Este estudio, se incentiva el análisis de las expresiones culturales y las tradiciones ancestrales de estos pueblos, desde la visión de la soberanía e interculturalidad, permitiendo el acercamiento a las raíces y creencias de los pueblos indígenas asentados en el suroccidente colombiano, teniendo en cuenta una visión holística, que hace parte del compromiso social de construcción de la memoria histórica de los pueblos. Estas comunidades cuentan con un gran potencial para el desarrollo de turismo rural, desde sus entornos naturales, muestras arqueológicas, diversidad cultural, gastronomía autóctona y de tradición, así como el saber desde una perspectiva de cosmovisión e ideología ancestral; constituyéndose adicionalmente como una alternativa de ingresos y un eje estratégico en el desarrollo territorial, que contribuiría a mantener intacta las raíces e impulsar los sectores conexos que favorecen el fortalecimiento económico comunitario y de la región. No obstante, y a pesar de esfuerzos ingentes, las restricciones de seguridad ocasionadas por los conflictos internos y delincuencia común presentes en la zona, han reducido la posibilidad de acceso y disfrute de algunos espacios de esparcimiento y vivencias sensoriales. Por lo que se requiere modelar a partir de las condiciones actuales y del perfil del consumidor potencial, un sistema de garantías de seguridad y de publicidad del mismo, con lo cual se rescate, impulse y reactive el turismo rural en las comunidades indígenas del suroccidente colombiano.

PALABRAS CLAVE: agroturismo, cultura indígena, desarrollo sustentable, perfil del consumidor, turismo rural, minga de pensamiento.

EJE TEMÁTICO: El turismo rural en los territorios de los pueblos Indígenas.

¹ Ingeniero Agroindustrial, Universidad de Nariño; Especialista en Gerencia de Mercadeo, Universidad Jorge Tadeo Lozano; Magister en Mercadeo Agroindustrial, Universidad Jorge Tadeo Lozano. Docente Tiempo Completo, Universidad de Nariño.

² Ingeniera Agroindustrial, Universidad de Nariño; Especialización Corporación Universitaria, UNIMINUTO; Especialización en Gerencia Educativa; Magister en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad Nacional de Colombia, sede Medellín. Docente Universidad de Nariño.



Objetivo del trabajo

El objeto del presente estudio, fue analizar la gastronomía ancestral del pueblo Quillacinga, como estrategia en el marco del turismo rural bajo la perspectiva de desarrollo sustentable y garantías de seguridad.

Métodos

Los resultados evidenciados en el presente artículo, son obtenidos a través de una investigación de campo, que toma como fuente de referencia, las entrevistas realizadas a llamados mayores, que son las “mamitas sabedoras” y los “taitas”, personas que, por su conocimiento comunitario y ancestral, son reconocidos como fuente información primaria del conocimiento milenario indígena. Se seleccionan las veredas del municipio de San Juan de Pasto, donde actualmente, se ubican las comunidades del pueblo Quillacinga y se realizan “mingas de pensamiento”, que son talleres comunitarios, donde se validan y enriquecen los conocimientos; de esta forma se obtiene, información de las condiciones socioculturales, desde un enfoque mixto, descriptivo, observacional y etnográfico, para realizar un análisis, que permita identificar los aspectos más relevantes, para el desarrollo de propuestas con enfoque de turismo rural; detallando, situaciones, eventos, personas, interacciones y comportamientos que son observables a través de las experiencias, actitudes, creencias, pensamientos y reflexiones tal como son expresadas por los sujetos de estudio.

La selección de la población, se realizó a través de métodos no probabilísticos y a conveniencia, seleccionando personas, con características específicas y relevantes para esta investigación, con el propósito de establecer patrones de convergencia que conducen al desarrollo o corroboración de información, para así establecer la interpretación global de fenómenos humanos que son objetos de estudio.

Introducción

Los registros históricos del pueblo indígena Quillacinga, datan de la época de la conquista española, y se sustentan en los escritos de Garcilaso de la Vega Inca (1539-1616), El gentilicio Quillasinga (del quichua killa “luna” y singa “nariz”, interpretada mediante el quechua), es el resultado de un apodo otorgado a estas tribus debido a sus adornos nasales en forma de medialuna que solían lucir, aunque también hace referencia a Familia Unida en lengua kamëntsá. Según otras fuentes, la lengua original de los Quillasinga, estaría relacionada con el andoke (lengua aislada), aunque también parece posible, pero tampoco comprobado, que la lengua original de los Quillasinga, haya estado relacionada con el kamëntsá.³ Sus poblaciones estaban reunidas en cacicazgos formando pequeñas confederaciones. Es probable que cada poblado estuviera dirigido por un cacique y un grupo minoritario compuesto por chamanes y guerreros. Las profundas tumbas escavadas donde enterraban a sus muertos con abundante ajuar, un complejo mundo ritual y espiritual, permite establecer la posible creencia de otro mundo después de la muerte; el ajuar diferencial habla de una diferencia social y de rango Gutiérrez (2011).

El pueblo Quillacinga actualmente, se localizan en la zona centro y nororiental de la Cordillera de los Andes, en el Departamento de Nariño - Colombia y han adoptado el Quechua como lengua, aunque hablan castellano. En el departamento de Putumayo se registran seis cabildos ubicados en el Alto y

³ ACADEMIA NARIÑENSE DE HISTORIA (2017). Lengua Madre de los Quillasinga. San Juan de Pasto, p. 9.



Bajo Putumayo, en el sector rural del municipio de Pasto, la Florida, Tangua y la Cruz (López, 2000). (Ministerio de Cultura. República de Colombia. 2010)

Nariño es un departamento ubicado al sur de Colombia, cuya capital San Juan de Pasto, se establece en el Valle de Atriz, en donde los procesos de poblamiento de dicho Valle, hizo que las comunidades nativas que allí vivían, fueran paulatinamente marginadas hacia las periferias. La reducción de la población nativa llevó a la corona a la creación mediante cédula real de los resguardos indígenas desde finales del siglo XVI. El Decreto Legislativo de 1940 autorizaba al Gobierno de Colombia a dividir los resguardos indígenas. Aunque con la oposición de comuneros de La Laguna, Obonuco y Catambuco, entre 1943 y 1958 se parcelaron 19 resguardos Quillacingas ya extinguidos. En 1999, el Ministerio de Interior reconoció la comunidad Quillacinga de El Encano y en 2009, la de Genoy, ambas en jurisdicción del municipio de Pasto, al identificar su ascendencia amerindia y conciencia de identidad.⁴ Desafortunadamente debido al proceso de colonización y su continua influencia deriva en la continua pérdida de su identidad, de la cual se espera que, con el esfuerzo conjunto entre la comunidad, entidades del estado y privadas que se preocupan por preservar la cultura, se rescaten muchas tradiciones que se han quedado en el pasado y se conserven las que actualmente se practican.

Resultado de este tipo de esfuerzos e identificado las posibilidades reales de apropiación del las comunidades hacia el territorio, se logra desarrollar propuestas que se enfocan en el turismo rural, como lo menciona E. Barrera – 2007, en “El turismo rural: un agronegocio para el desarrollo de los territorios rurales”, la importancia de conservar la identidad cultural en las comunidades es una estrategia asertiva, para desarrollar una propuesta económica que favorezca a las familias que habitan el sector rural. Desafortunadamente las condiciones del territorio en lo referente a seguridad no son las ideales, la presencia del conflicto armado y de grupos de delincuencia común, afectan el desarrollo de actividades en el marco de lo Rural. Arango, Gutiérrez (2004), manifiestan que los pueblos indígenas, se encuentran bajo presión debido a la presencia de actores armados y cultivos ilícitos, razón por la cual, los líderes de las comunidades han presentado iniciativas, para afrontar esta problemática y parte de ello es elevar una solicitud al gobierno nacional para garantizar la presencia de la fuerza pública en la zona, adicionalmente se tiene la iniciativa de establecer frentes comunitarios de rechazo frente a estas manifestaciones que afectan significativamente el turismo.

Las comunidades indígenas Quillacingas, actualmente ubicadas en los territorios de Cabrera, El Encano, Gualmatán, Mapachico, Obonuco y Catambuco, con sus relatos, memorias, saberes y prácticas, evidencian la esencia cultural y gastronómica de un pueblo que reconoce sus orígenes ancestrales e invitan a reconstruir la memoria de las raíces indígenas de las personas que habitaron los territorios del sur de Colombia, mucho antes de la llegada de los colonizadores. Frente a esta situación, el apoyo de entidades locales, debe estar enfocado en desarrollar estrategias, que les permitan ofrecer condiciones idóneas para garantizar espacios de esparcimiento y experiencias placenteras a los turistas. Mejorar las condiciones logísticas, de seguridad y de infraestructura local, al igual que la implementación de políticas y estilos adecuados en el territorio, se constituyen en los principales retos a enfrentar en el desarrollo de una propuesta adecuada a las exigencias mundiales del turista que busca vivir este tipo de experiencias.

Las características culturales del pueblo Quillacinga, deben estar evidentes en cada una de las condiciones ofertadas en el territorio, esto genera un entorno, que el turista puede experimentar y

⁴ PERUGACHE SALAS, Jorge Andrés (2014). La disolución de los resguardos quisillangas del valle de Atriz del suroccidente colombiano, 1940-1950 Procesos Históricos, núm. 26, julio-diciembre, Universidad de los Andes Mérida, Venezuela, pp. 140-157.



recrear, como una experiencia de vida de un pueblo con una marcada identidad cultural. Como lo menciona Blanco, M., y Riveros, H.S. – 2011, la diversificación de la actividad agropecuaria y agroindustria se ve potencializada a través del desarrollo del agroturismo, pero es importante que los elementos que se constituyen como una estructura turística sean coherentes con la idea que se promocionan, por lo tanto, las unidades habitacionales, restaurantes, recorridos y senderos, deben establecer su propia identidad, en un estilo que revive la ancestralidad de un Pueblo indígena. La gran mayoría de estos sitios, ostentan el reconocimiento sagrado, que les confieren las comunidades, por lo tanto, es importante que, en el ejercicio del turismo rural, se respeten sus tradiciones y creencias, ya que cada una de estas iniciativas, deben ser concertadas con los representantes comunitarios, para definir los parámetros y políticas sobre los cuales se estructuraran estas propuestas.

Para Musse (2014), “la construcción gradual del Buen Vivir de sus comunidades tiene en el Sistema Integral de Salud de los Pueblos Indígenas-SISPI, el elemento articulador de la cultura, la sabiduría ancestral, la autonomía y seguridad alimentaria, la persona, la familia y las autoridades. Los ejes para desarrollar la propuesta del SISPI son el cuidado de la salud, formación, capacitación en salud e investigación. La operación del modelo requiere de la gestión administrativa y de la salud en los territorios indígenas fortaleciendo las autoridades tradicionales y los mecanismos de organización social y la coordinación de actividades y acciones con la red de servicios de salud facultativa o de la medicina occidental”. Como se puede evidenciar, el desarrollo comunitario está basado en la integralidad de vivir, los aspectos que hacen parte de su vivencia son tomados como base para cada propuesta, que se establezca en su territorio.

Los pueblos Quillacinga, que habitan el suroccidente Colombiano son el resultado de los procesos de culturización, saberes ancestrales se conjugan con elementos de la modernidad, generando singularidades, que en la mayoría de los casos, tienen como resultado, una nueva identidad de un pueblo, que no solo brilla por su fuerte tendencia precolombina, sino que además conjugan saberes ancestrales con conocimientos de la sociedad moderna, evidenciado de esta forma una gastronomía que se caracteriza por componentes básicos del saber ancestral, que se fusionan con elementos de la cocina moderna, resultando preparaciones, con matices propios y con elementos diferenciales que garantizan una nueva experiencia para el turista. Muñoz (2021)

Antecedentes

Es prioridad para la Humanidad y en especial para las comunidades indígenas tener un conocimiento e identidad de las diferentes practicas utilizadas por sus antepasados, las cuales han sido pioneras en la formación de sus culturas, especialmente con técnicas aplicadas al cultivo de las materias primas, crianza de animales, preservación y preparación de alimentos, principalmente de aquellos que tienen sus orígenes en sus antepasados. Esto bajo la resignificación de los abuelos, gobernadores, mamitas y taitas sabedores, como el elemento principal de enseñanza del conocimiento ancestral. Realizando una búsqueda bibliográfica, que se acople a las condiciones de estudio en artículos internacionales y nacionales, se encuentra, que estos hacen referencia a la alimentación de los pueblos indígenas y como diferentes aspectos evolutivos han influenciado de forma significativa en su cultura. Se mencionan, en algunos de ellos, las diferentes circunstancias que dieron origen al cambio cultural alimentario de estas poblaciones.

Como se puede observar en el estudio, “Indicadores culturales de los sistemas alimentarios y agroecológicos de los pueblos indígenas”, llevado a cabo por Woodley, Crowley, Dey de Pryck y Carmen (2006), Las comunidades han manifestado la estrecha relación entre cultura y sistemas alimentarios tradicionales, su creciente preocupación radica en que la mayoría de las planificaciones



de desarrollo, se dirigen a maximizar la evolución económica y rara vez tienen en cuenta las relaciones recíprocas entre cultura, tierra y recursos, que son fundamentales para sus sistemas alimentarios y medios de vida, así como para su bienestar. La relación de los pueblos indígenas con sus tierras y territorios tradicionales, constituye uno de los núcleos de su identidad y espiritualidad, y está profundamente enraizada en su cultura, lenguaje e historia, a pesar que el pueblo Quillacinga no conserva en su totalidad un dialecto de origen. La pacha mama y los recursos que esta provee, son la base de subsistencia; y el deterioro de la misma, constituye una amenaza para su seguridad alimentaria y medios de vida. Concluyendo que las principales causas de pérdida de identidad son consecuencia de factores económicos, privatización de territorios, medioambientales, legales, el desarrollo agrícola, minero e industrial, la globalización, la biotecnología y el conflicto armado.

En consiguiente Rodríguez (2007), en el documento, argumentos para la resistencia cultural de los pueblos indígenas de Colombia contra el TLC, manifiesta que este tipo de tratados, son una de las principales causas de pérdida cultural, las comunidades expresan que no han sido escuchadas, ni tomadas en cuenta, en las diferentes negociaciones realizadas por el gobierno con otros países, han reclamado, que a través de la historia han sido excluidos y sus culturas se han visto destruidas por la irrupción en sus territorios, hecho que, según argumentan, han terminado por modificar sus vidas, tradiciones y cultura. Además, plantean su preocupación por las estrategias globales de controlar mercados, recursos naturales, diversidad genética y, en especial, su conocimiento tradicional y ancestral, que les ha permitido utilizar las plantas medicinales y manejar sus recursos naturales de manera adecuada. Según los indígenas colombianos, el TLC conlleva cientos de problemas en los territorios, entre ellos la privatización del agua, el uso de transgénicos, la degradación de las condiciones de trabajo, las bajas condiciones de vida y salud, el aumento de la pobreza, el hambre, y la destrucción de las culturas ancestrales, junto con sus valores éticos.

Por otra parte, Tobar y Chinchilla (2013), en su estudio aspectos nutricionales y alimentarios de las comunidades indígenas colombianas, nos dan a conocer un reporte de la situación alimentaria nutricional y como está es afectada por los cambios culturales de algunos factores como la disponibilidad de alimentos, la producción, el mercadeo, los hábitos, costumbres, el poder adquisitivo, la disponibilidad y el agotamiento de los recursos naturales, junto con la contaminación de las aguas y el uso indiscriminado de la fauna y flora, han conllevado a la baja y/o mala producción de alimentos agrícolas, por esto las comunidades han adoptado cambios en el comportamiento de las prácticas y hábitos alimentarios, como lo es la disminución del consumo de alimentos autóctonos, al ser sustituidos por otros de mayor comercialización. Como se puede observar en cada uno de estos estudios se da a conocer el abandono de la cultura alimentaria, ya sea por afecciones sociales, culturales, y económicas o una actuación conjunta de estas con la evolución, que ha presentado el hombre a través de los años, en donde cada día esta herencia ancestral pierde interés, no solo con la adopción de nuevas prácticas alimentarias sino también por la implementación de políticas públicas en las cuales se ve afectada directamente la cultura alimentaria de las poblaciones indígenas.

Arias (2015), menciona que en “Colombia se hablan 70 lenguas: el castellano y 69 lenguas maternas. Entre ellas 65 son lenguas indígenas, 2 lenguas criollas (palenquero de San Basilio y la de las islas de San Andrés y Providencia - creole), la Romaní o Romaníes del pueblo Room – Gitano y la lengua de señas colombiana. Además de las variaciones regionales como el costeño, el paisa, el pastuso, el rolo, etc”. En el departamento de Nariño existen seis etnias indígenas reconocidas: Los Ingas, Los Pastos y Los Quillasingas en el altiplano andino; los Cofán en la vertiente amazónica; los Awá en el piedemonte costero; y los Eperara Siapidara en el litoral pacífico. Por su parte en el departamento del Putumayo Los grupos indígenas presentes son los Awá, Cofán, Coreguaje, Embera, Inga, Kamsá,



Nasa, Siona y Uitoto; siendo el pueblo de los Los Quillasingas el objeto de estudio de la presente investigación.

La cultura alimentaria de los pueblos indígenas está basada en la Shagra, Mueses (2015) hace referencia a este tipo de sistema agrícola y lo describe como una alternativa productiva, que apoya la seguridad alimentaria y nutricional de los pueblos indígenas andinos del sur de Colombia y norte de Ecuador. En la comunidad Quillacinga el destino principal de los productos obtenidos bajo este sistema es el núcleo familiar, el excedente se comparte con la comunidad del cabildo y de cumplir con las exigencias locales, se comercializa con el resto de territorios; en la antigüedad los pequeños excedentes eran utilizados en trueques, esto les proporcionaba la posibilidad de obtener productos diferentes a los de la zona. La Shagra es un sistema de producción primario, donde se siembran diversas variedades de tubérculos, frutas, verduras, hierbas aromáticas y medicinales; que conviven conjuntamente con especies menores como el cuy, conejos, ovejas, gallinas y cerdos. Este espacio rinde tributo a la Pacha mama ya que se considera, un espacio de socialización y aprendizaje de pautas culturales y de tributo a la tierra.

Es importante que en las comunidades indígenas trasciendan, hacia otras culturas y se reconozca sus diferentes costumbres y tradiciones, fundamentadas en su cosmovisión del alimento y la medicina tradicional, los cuales desde la óptica ancestral deben estar ligadas y son complementarias, las condiciones de vida sana, que se promulgan en la actualidad están basadas en gran medida en el entendimiento de los principios que se desarrollaron históricamente por los pueblos indígenas, su producción siempre está basada en la armonía con la naturaleza. Conocimiento, basado en el aprendizaje milenario y transferido por tradición oral, el cual se consolida como un patrimonio que debe perdurar en el tiempo y que debe ser heredado a las futuras generaciones. *Relato basado en la charla con Gustavo Jacanemojoy medico tradicional del pueblo Quillacinga*

Yagüe (2013) hace referencia al termino “cocinar” como: “*un proceso largo, a fuego lento, donde varios años se han conjugado esfuerzos, ingredientes, sabores, saberes y sentires a la vez cotidianos y extraordinarios*”. El pueblo Quillacinga ha sido influenciado por procesos de colonización y modernidad, al igual que los pueblos amazónicos, razón por la cual su gastronomía es el resultado de recetas ancestrales, que se conjugan con elementos diversos, de diferentes lugares y tiempos, resultado de ello, se ha generado una cultura gastronómica diversa, con diferentes matices que denotan una identidad propia; el territorio caracterizado por su biodiversidad aporta materias primas autóctonas, que diferencian notoriamente las sensaciones sensoriales de los comensales.

Rivas, Pazos, Castillo, Pachón (2010). En su estudio "*Alimentos autóctonos de las comunidades indígenas y afrodescendientes de Colombia*", mencionan la importancia de caracterizar los alimentos consumidos por los pueblos, en este sentido se debe conocer: los climas donde se produce, épocas de cosecha, forma de consumo, preparaciones, propiedades, producción anual, uso y ubicación, de este estudio, además se reportan que la comunidades manifiestan consumir decenas de alimentos que hoy en día no se encuentran en la tabla de composición de alimentos colombianos, y la atención prestada frente a la composición química de los alimentos tradicionales es fragmentada. Uno de los aspectos en los cuales los autores hacen hincapié es el hecho de los cambios en el comportamiento, prácticas y hábitos alimentarios, de las comunidades se han inclinado por el consumo de alimentos procesados industrialmente y la disminución en la participación de los autóctonos ha disminuido.

Morales y Diaz (2013), hacen referencia en su artículo “Tras las huellas alimentarias de nuestros ancestros - sembrando el pasado y cultivando el presente en armonía con la Madre Tierra”, como las poblaciones indígenas han enfrentado en los últimos años, una serie de problemas asociados a su



seguridad alimentaria, entre ellos cabe destacar, como los procesos capitalistas, ha influenciado, en la destrucción de los recursos naturales. Adicionalmente, otros factores como lo son, la globalización, la expansión de monocultivos, la violencia y el desplazamiento, han afectado, la producción y comercialización de sus alimentos, bajo condiciones de ancestralidad. La concepción de vivir dignamente y acorde con sus creencias, se están perdiendo, y por lo tanto la obtención de alimentos ancestrales autóctonos, en cantidad y calidad, no se da adecuadamente.

Por otro lado, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF (2021), mediante un estudio que se adelantó en el 2019, le permitió identificar y estimar los principales problemas alimentarios y nutricionales que afectan a estos pueblos. Con respecto a salud y seguridad social, estas comunidades principalmente tienen problemas de desnutrición especialmente en niños y niñas, la morbilidad y mortalidad de la población está relacionada con los niveles de seguridad alimentaria, la cual está asociada a factores que inciden en el acceso, consumo oportuno y permanente de los mismos, disponibilidad suficiente, calidad e inocuidad de los alimentos, también se mira escasez de producción por falta de tierras y condiciones tecnológicas atrasadas. Se ha planteado la disponibilidad de alimentos como solución ante el problema del hambre en las poblaciones indígenas, pero esto es difícil de resolver, porque en estas comunidades existe una crisis económica y por ende pobreza. Hay varias cosas que impiden que impiden garantizar la alimentación entre ellas están el descenso de la calidad de vida y el ascenso de inequidades, desplazamiento de las tierras, la agricultura y desigualdades, conflicto armado, aumento de cultivos ilícitos por lo referido anteriormente es muy difícil que se asegure una correcta alimentación a toda la población colombiana. El ICBF es el encargado de coordinar el Plan Nacional de Alimentación y Nutrición su objetivo es contribuir al mejoramiento de la situación alimentaria y nutricional de la población colombiana en especial a personas más pobres y vulnerables.

Marco teórico

La alimentación es un comportamiento íntimamente ligado al humano, no solo como un hecho fisiológico, sino también ampliamente asociado con la cultura. Por medio de la alimentación y más explícitamente con las múltiples preparaciones de la comida, se pueden transmitir sentimientos, pensamientos y actitudes como una manera más de comunicarnos; este tipo de identidad cultural es la base del atractivo turístico que se debe ofertar y desarrollar con las comunidades para el turismo rural.

Los pueblos indígenas sobrepasan de un millón de habitantes en Colombia, sin embargo, la diversidad de cifras sobre población indígenas cambia sustancialmente, el 85% de estos pueblos viven en tierras de resguardos mientras que 200.000 indígenas aproximadamente se encuentran fuera de sus territorios ancestrales, generalmente estas comunidades residen en zonas rurales del país, cada una de las poblaciones tienen sus propias creencias y costumbres. La mayoría de la población indígena se ubica en el área rural del país en los resguardos indígenas legalmente constituidos, en las parcialidades indígenas, o en territorios no delimitados legalmente; se encuentran ubicados en las regiones naturales como la selva, las sabanas naturales de la Orinoquia, los Andes colombianos, en los valles interandinos y en la planicie del Caribe.⁵

Los sistemas alimentarios indígenas se fundamentan en la amplia biodiversidad de los ecosistemas del país donde se llevan a cabo actividades agrícolas, pecuarias, de caza, pesca, recolección, trueque y comercialización para la obtención de los alimentos. Las formas de apropiación, aprovechamiento

⁵ <https://www.acnur.org/fileadmin/Documentos/Publicaciones/2008/6686.pdf>



y uso de la riqueza natural se conjugan con el patrimonio cultural, la conservación e introducción de productos, el desarrollo e innovación de técnicas, la reafirmación de identidades, costumbres y hábitos alimentarios y gastronómicos.

Es importante destacar que el sistema de producción indígena tiene como característica básica el sustento básico de la familia, principalmente, con visión de uso cultural y espiritual, en pro de la identidad de un conglomerado de pobladores. Como lo menciona Garcilaso de la Vega. Comentarios Reales:

Otros adoraban la tierra y le llamaban Madre porque les daba sus frutos, otros al aire por el respirar, porque decían que mediante él vivían los hombres; otros al fuego porque los calentaba y porque guisaban de comer con él, otros adoraban a un carnero por el mucho ganado que en sus tierras se criaba; otros a la cordillera grande de la Sierra Nevada, por su altura y admirable grandeza y por los muchos ríos que salen de ella para los riegos; otros al maíz o zara, como ellos le llaman porque era el pan común de ellos; otros a otras mieses y legumbres, según que más abundantemente se daban en sus provincias.

El territorio para los indígenas constituye una base espiritual y una base material complementarias, estos pueblos desean que las generaciones estén ligadas a sus antepasados, ellos consideran la tierra como elemento esencial de la vida, por ende, se debe proteger, cuidar. El territorio es la base del sustento porque es donde se caza, recolecta, cultiva, se crían animales y disponen de recursos naturales como agua (ríos), madera y caminos para el transporte. El vínculo entre territorios y sistemas alimentarios están relacionados con entornos climáticos, económicos, sociales, culturales, uso de los suelos, calendarios ecológicos y las características de los alimentos que se obtienen en las diferentes estaciones del año. Para esta comunidad el espíritu mayor es el Taita Galeras "Urcunina", en el cual dos espíritus son los guardianes de la naturaleza, por un lado, el "Duende" quien salvaguarda ríos, quebradas y bosques, y la "madre monte" de la flora y la fauna.

Estos pueblos tienen la capacidad de elegir los tipos de alimentos que se consumen dependiendo de la cultura que tengan, las épocas del año, fiestas tradicionales (carnavales), estas comunidades clasifican los alimentos según lugar donde se obtienen, estación en la que se consume y condiciones climáticas. La alimentación de los indígenas es por la diversidad de actividades desarrolladas como la pesca, caza, agricultura, recolección, ganadería, trueque, y comercialización para obtener alimentos. El patrimonio de esta población está relacionado con la conservación de productos, uso de riquezas naturales, desarrollo de técnicas de cultivos, costumbres, hábitos alimentarios y gastronómicos. Los cambios en los hábitos alimentarios se deben a factores como la migración rural a zonas urbanas ya sean permanentes o temporales, transformaciones tecnológicas, que han impactado las sociedades indígenas y las formas tradicionales de vida. Se ha visto la llegada de alimentos industriales que como ya se mencionó afecta a la cultura de dichas poblaciones y la calidad de vida de las personas que pertenecen a esas comunidades.

Según la FAO (2015) "durante siglos los indígenas han practicado una agricultura basada en sus propias tecnologías, la adecuada utilización del medio, el mejoramiento de las especies vegetales y los animales domésticos", esto lo han logrado por los conocimientos adquiridos de sus antepasados, por intercambio de saberes, experimentación, manejo de la biodiversidad y la conservación de las semillas sin ningún tipo de modificación que permitía que el suelo conserve la fertilidad para seguir adquiriendo productos de calidad que no pusieran en riesgo la salud del consumidor.



Al respecto, la seguridad alimentaria debería concebirse como un derecho fundamental de todo ser humano, es decir universal, no discriminatorio y exigible ante el Estado, quien ante la condición de derecho humano fundamental estaría en la obligación de protegerlo, respetarlo y garantizarlo. Sin embargo, ni siquiera el reconocido derecho a la alimentación goza de las anteriores condiciones y en las poblaciones indígenas a pesar del reconocimiento constitucional de Colombia como un país multiétnico y pluricultural, la SAN desde sus diversos componentes (disponibilidad, acceso, consumo y aprovechamiento biológico) se encuentran seriamente afectada.

Desde la postura conceptual adoptada por el Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional (OBSAN UN) se crea el concepto de SAN como una elaboración que parte de la idea básica de seguridad, la cual se refiere en primera instancia a las variables económicas y políticas de orden estructural, para explicar no solo las deficiencias de nutrientes en los individuos y colectivos humanos específicos, sino para poder explicar, la fragilidad alimentaria que afecta, en un tiempo corto, a grupos muy amplios de personas en un territorio definido. Por tanto, para el cumplimiento de esta se debe entender integralmente como un principio organizador del desarrollo, bajo un enfoque integrador de acciones desde un indicador eje como la pobreza como su determinante fundamental y como resultado del desarrollo social, cultural, ético, económico y tecnológico de una sociedad.

Teniendo en cuenta que la inseguridad alimentaria hace referencia a la accesibilidad en cuanto a 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. Se considera que es la causa transcendental y forma en que afecta a la población Indígena en los resultados del deterioro de los niveles de vida, lo cual conduce a la radicalización de la pobreza y en disminución de las capacidades humanas frente a las labores diarias por la ingesta insuficiente de alimentos que proporcionen la energía y proteínas mínimas.

La pobreza y la inseguridad casualmente, no se reducen sin la ampliación de opciones productivas, donde la ruralidad debe de jugar un papel hegemónico, por ser la fuente primaria de los ingresos del país y de los alimentos que consume la población. Los grupos vulnerables no tienen mayores alternativas en el corto y mediano plazo, que las que cultural e históricamente han desarrollado, la introducción de nuevas opciones productivas y comerciales requieren de un proceso que, si bien se puede hacer simultáneamente con lo que se trabaja, su adaptación para la auto sostenibilidad a través del fortalecimiento comunitario, como muestra cultural por medio del turismo rural es un esfuerzo de mediano y largo plazo. Los pueblos indígenas son un patrimonio para el país, por su cultura que viene de sus antepasados, pero esto con el paso del tiempo se está olvidando, se le está disminuyendo la importancia que se les debería dar, los indígenas quieren dejar un legado para las futuras generaciones acerca de los conocimientos ancestrales, para que no se pierdan su cultura, creencias y estas perduren por mucho tiempo.

La alimentación como hecho cultural es un comportamiento íntimamente ligado al humano, no solo como un hecho fisiológico, sino también ampliamente asociado con la cultura. Por medio de la alimentación y más explícitamente con las múltiples preparaciones de la comida, se pueden transmitir sentimientos, pensamientos y actitudes como una manera más de comunicarnos. El acto alimentario como hecho cultural deja de ser un comportamiento y se concibe también como un valor intrínseco de los grupos sociales y un hecho de conciencia, enriquecido con elementos espirituales, religiosos, sociales, y simbólicos, que permite visualizar la alimentación humana como un significado ideológico y cultural importante que va requiriendo progresivamente el desarrollo de las comunidades.



Los sistemas alimentarios indígenas se fundamentan en la amplia biodiversidad de los ecosistemas del país donde se llevan a cabo actividades agrícolas, pecuarias, de caza, pesca, recolección, trueque y comercialización para la obtención de los alimentos. Las formas de apropiación, aprovechamiento y uso de la riqueza natural se conjugan con el patrimonio cultural, la conservación e introducción de productos, el desarrollo e innovación de técnicas, la reafirmación de identidades, costumbres y hábitos alimentarios y gastronómicos.⁶

Las diferentes configuraciones de los sistemas alimentarios indígenas están determinadas por la tenencia de la tierra, la oferta biológica de los pisos térmicos, las posibilidades de intercambio con otras comunidades y la cercanía a los centros urbanos. Estos sistemas alimentarios fueron conformados para su autoabastecimiento por diversas sociedades utilizando estrategias balanceadas de relacionamiento con la biodiversidad, producción de excedentes para el intercambio y venta en mercados locales, siendo el trueque el modelo esencial de intercambio para la provisión de alimentos.

Cultura viene del latín "colere" que significa cultivar, y antiguamente se refería al cultivo de la tierra, es decir la agricultura que dependía específicamente de la geografía, el suelo y el clima. La cultura es una herencia social, que va de generación en generación, y la cultura indígena por tanto es una herencia sobre la forma de ver el mundo y su temporalidad. La riqueza gastronómica es uno de los principales atractivos turísticos que puede ofertar una comunidad y representan los valores, costumbres, tradiciones, y en algunas sociedades se diferencia como un símbolo en sus diversidades y características, de igual manera representa unidad, tradición, status, distinción, y algunos casos, fuertes significados espirituales. Para las comunidades la actividad alimentaria no solo esta enfocada a satisfacer las necesidades biológicas, sino que tienen un alto significado religioso, por lo cual nuestros ancestros debían pedir permiso a los dioses para su producción, almacenamiento y consumo; también los alimentos representan una transferencia de actitudes, sentimientos negativos o positivos para con los demás. Es importante destacar que el sistema de producción indígena tiene como característica básica el sustento básico de la familia, principalmente, con visión de uso cultural y espiritual, en pro de la identidad de un conglomerado de pobladores.

Muñoz (2021), en su trabajo realizado "Saberes ancestrales del cabildo indígena de jenoy", menciona. "Esta comunidad tiene doble espiritualidad la de los ancestros (taita galeras, mama luna, fiestas ancestrales como lavado de varas, la fiesta de la semilla, la fiesta de la cosecha y el pagamiento a la madre tierra) y se rigen también con la religión católica en la cual realizan la fiesta de san pedro y san pablo y virgen del rosario", resaltando como la identidad cultural de estos pueblos se ha visto afectada por procesos de aculturización.

Marco legal

La variedad y diversidad de las manifestaciones culturales de las comunidades indígenas se destacan entre otras por sus tradiciones y costumbres alimentarias ancestrales, esto es gracias a que la zona geográfica donde se encuentran es húmeda tropical, que les brinda la facilidad de cosecha de cantidad de productos, todos llenos de calidad de nutrientes, también se caracterizan por sus hábitos alimentarios, forma de consumo, preparaciones, etc.

Se ha evidenciado que, a lo largo del tiempo, las comunidades indígenas han remplazado algunos de sus alimentos autóctonos por otros que, para ellos, son de mayor prestigio social y que pueden resultar

⁶ FAO (2015). Comida, Territorio y memoria Situación alimentaria de los pueblos indígenas colombianos. Proyecto TCP/RLA/3403, 44.



de menor aporte nutricional, como el caso de las gaseosas, dulces y otros. En el consumo de alimentos autóctonos influyen especialmente la disponibilidad, el poder adquisitivo y la decisión de consumir, además de la selección y la preparación de alimentos. Por ello es importante y relevante identificar y documentar cuáles son los alimentos autóctonos de consumo en la población indígena colombiana y afrocolombiana.

Mediante Auto 004 de 2009 de la Corte Constitucional, se reconoce la importancia de la protección de los derechos fundamentales de las personas y los pueblos indígenas y debido a la enorme gravedad de su situación adopta determinaciones, imponiendo al gobierno nacional el deber de aplicar una política que incorpore el enfoque diferencial de Diversidad étnica y cultural a que tienen derecho los indígenas confinados o en peligro de desplazamiento. Ley 21 de 1991 de la Función pública, por medio de la cual se aprueba el Convenio número 169 sobre pueblos indígenas y tribales en países independientes, adoptado por la 76ª. reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra 1989. La ley 21 de 1991 plasma la autonomía de los indígenas en asuntos interno y globales, el estado asegura la protección jurídica de las tierras y territorios que tradicionalmente han adquirido, se puede decir que uno de los derechos fundamentales es practicar y revitalizar costumbres culturas y tradiciones. Artículo 4º: 1. Deberán adoptarse las medidas especiales que se precisen para salvaguardar las personas, las instituciones, los bienes, el trabajo, las culturas y el medio ambiente de los pueblos interesados y 2. Tales medidas especiales no deberán ser contrarias a los deseos expresados libremente por los pueblos interesados.

Constitución Política de Colombia de 1991

Artículo 1 y 7. Colombia es un estado organizado como república unitaria, descentralizada, con autonomía de sus entidades territoriales, democrática, participativa y pluralista. Instaurada en el respeto por la dignidad humana, la solidaridad de sus integrantes y la prevalencia del interés general. Además, El Estado debe reconocer y proteger la diversidad étnica y cultural de la Nación, igualmente Es obligación de las personas (estado y población) proteger las riquezas culturales y naturales de la Nación, Artículo 8. Por tanto, siendo Colombia un país que deja atrás el Estado mono cultural, respeta la diversidad de pensamientos que difieran del prototipo de ideologías que se manejaba, acogiendo las costumbres de pueblos y respetando tradiciones y culturas.

Se busca que las poblaciones indígenas no pierdan su identidad con el pasar de los años, que se conserven sus tradiciones y costumbres, cabe mencionar aquí la alimentación y todos los aspectos en torno a ella, de qué manera con el pasar del tiempo se ha ido deteriorando, cada cultura tiene raíces diferentes que se deben mantener, respetar y acoger, como lo menciona el Artículo 70. Es Deber del estado promover y fomentar el acceso a la cultura de todos los colombianos en igualdad de oportunidades, por medio de la educación permanente. La cultura en sus diversas manifestaciones es fundamento de la nacionalidad. El Estado reconoce la igualdad y dignidad de todas las que conviven en el país, cabe mencionar también el Artículo 10 y 68. Donde menciona que (Los) integrantes de los grupos étnicos tendrán derecho a una formación que respete y desarrolle su identidad cultural, teniendo en cuenta la inclusión de las lenguas y dialectos de los grupos étnicos, que son también oficiales en sus territorios, La enseñanza que se imparta en las comunidades con tradiciones lingüísticas propias será bilingüe, ya que el castellano es el idioma oficial de Colombia. Cooperando de esta manera con el rescate de la memoria cultural de las comunidades colombianas.

Artículo 80. El Estado planificará el manejo y aprovechamiento de los recursos naturales, para un desarrollo sostenible, su conservación, restauración o sustitución. Además se protege a las tierras comunales de grupos étnicos, las tierras de resguardo, el patrimonio arqueológico de la Nación siendo



estas, inalienables, imprescriptibles e inembargables. Artículo 63. Cabe mencionar también lo propuesto en el Artículo 329. Los resguardos son de propiedad colectiva y no enajenable. La ley definirá las relaciones y la coordinación de estas entidades con aquellas de las cuales formen parte.

Resultados

Para estudiar la experiencia en turismo rural en los territorios de la comunidad Quillacinga del suroccidente colombiano, se pone de manifiesto la percepción del consumidor, para establecer la modificación de su hábito y estimar la acogida de esta estrategia emergente, frente al turismo convencional, que permitan evidenciar oportunidades, fortalezas, debilidades y alternativas de reactivación económica de estas comunidades. Del total de la población entrevistada, un 60% pertenece al segmento de turistas alocéntricos, personas curiosas que optan por elegir destinos nuevos, conocer los habitantes y alrededores, disfrutan de la cultura, gastronomía y actividades que les ofrece el lugar, los impulsa el deseo de experimentar nuevas vivencias y conservan a pesar de las condiciones de seguridad, intacta su motivación por conocer lugares que amplíen su conocimiento a partir de la vivencia de interculturalidad.

El elemento diferencial que identifica al consumidor para realizar actividades de turismo rural en territorios indígenas, radica en la cultura de las comunidades indígenas, su saber ancestral y la forma de entender el mundo desde su óptica, los rituales espirituales y las experiencias extrasensoriales, conjugadas con el entorno natural, atraen a viajeros hacia estos lugares. Es una experiencia que invita al turista a conocer sus orígenes y por medio de la experiencia, reconocer la esencia del ser humano desde un enfoque holístico, en su entorno y como respuesta a su comportamiento. La cultura indígena se encuentra en constante transformación, y esto se debe a la respuesta del individuo frente a un entorno cambiante, su idiosincrasia, su permanencia en el territorio y el respeto por sus ancestros, hace que se desarrolle una lucha entre una cultura naciente y una que se aferra a sus más íntimos principios críticos y míticos.

Las mingas del pensamiento, es un espacio de invitación al compartir, y buscar soluciones colectivas a problemas generales y particulares, en las comunidades, a lo cual, se invita a personas foráneas a enriquecer su pensamiento frente al devenir diario. Quienes lideran este tipo de escenarios, son los Taitas, que son personas que, por su experiencia, cuentan con el don de la palabra, sus consejos son seguidos por la comunidad, su experiencia es el resultado de su diario vivir, la que le permite compartir con sabiduría, sus conocimientos con las nuevas generaciones. Dentro de la minga de pensamiento se transmite el saber frente a la forma de alimentarse, de sanar la parte física y espiritual de la persona, el como convivir, la importancia de la familia, el respeto por el ser humano y la naturaleza.

El paisaje se vuelve parte de estas culturas, y esto es debido a que la naturaleza “Pachamama” como es reconocida por las comunidades, es la gran madre, a la cual se le debe respeto y gratitud. Son comunidades llenas de valores, preceptos importantes, son compartidos y apropiados por visitantes, los cuales manifiestan que después de su visita ven como su percepción se ve enriquecida y entienden que su forma de ver y tratar el mundo, debe cambiar, esta concientización, es uno de los grandes valores agregados que ofrecen estas comunidades a los visitantes. Los cuales en su gran mayoría alteran su comportamiento frente al mundo y a la sociedad. Las tradiciones de estos pueblos trascienden las ciencias básicas, su conocimiento va más allá de lo material, contrario a la ciencia tradicional, sus conocimientos están orientados hacia lo espiritual, el concepto de energía esta dado en la razón de ser de las cosas y de los acontecimientos, muchas de las cosas que para la ciencia tradicional no tienen explicación, para ellos es porque dicha ciencia carece del componente holístico,



medios de entendimiento que son ajenos a nuestra cultura, han sido desarrollados y entendidos por estas comunidades, permitiéndoles ver y entender el mundo de otra forma.

Es así como, se desarrollan actos rituales enfocados hacia el entendimiento y limpieza espiritual; dichos rituales están conformados por música, danza, toma de plantas medicinales, oraciones y otros elementos que son propios de estas culturas. Estos rituales están acompañados y orientados por los Taitas, quienes son los encargados de dicha ceremonia. Anteriormente este tipo de rituales eran reservados exclusivamente para la comunidad indígena, pero en la actualidad hacen parte de las experiencias que se comparten con la población visitante. Entre comunidad existe la creencia que estos rituales además de fortalecer la parte espiritual, sirven de fortaleciendo, para la parte física, y de alguna forma poder contrarrestar las vicisitudes de la vida moderna.

Las mingas agrícolas, están enfocadas hacia la sostenibilidad alimentaria, el saber de la comunidad se enfoca en la identificación de semillas propias de la región, que garanticen una alimentación saludable, siempre desarrollado, bajo un enfoque de sostenibilidad, basada en la agricultura orgánica, este tipo de actividades son reconocidas en la comunidad como Shagras. Conocimiento que es compartido con el visitante, haciéndolo parte de este tipo de trabajos autóctonos. La cosecha es otro acontecimiento comunitario, en el cual participa toda la familia y comunidad, dar gracias a la Pacha Mama por lo conseguido, es una práctica obligatoria en la comunidad, además de compartir los alimentos entre los miembros de la comunidad.

De las materias primas disponibles propias de la región, tanto de origen animal como vegetal se desarrollan procesos artesanales de cocina, desde la preservación de los alimentos hasta la cocción como el almacenamiento, elementos y accesorios son parte del valor diferencial que le confieren a los alimentos, características especiales; el ahumado, el salado y condimentado, junto con la tulpa juegan un papel muy importante dentro de la familia al ser el centro de reunión de familias que comparten los alimentos y las experiencias. Todo esto hace que el momento de reunión familiar, sea un espacio de compartir experiencias que, según la comunidad indígena, es una de las grandes pérdidas que tiene la sociedad actual.



Las artesanías no solo son usadas como objetos decorativos, sino que hacen parte de su vestimenta y platos gastronómicos, de esta forma se encuentran elementos con exuberante decoración para uso en la vida diaria, como lo son: los plantos de cocina, ollas, entre otros. El esfuerzo mancomunado de las entidades gubernamentales y privadas, ha resultado positivo en la forma de exteriorizar toda esta riqueza cultural, proyectos adelantados por entidades locales han fortalecido los territorios, protegiendo zonas naturales para evitar el deterioro de las mismas por la explotación agropecuaria. En la actualidad y en conjunto con los líderes comunales, estas zonas pueden ser visitadas por turistas, en compañía de un guía quien garantiza que la visita este dentro de los requerimientos, como lo es el respeto por la naturaleza y el cuidar del bienestar de los visitantes.



Los escenarios desarrollados, están conformados por unidades familiares que han adaptado sus territorios a hospedajes típicos, donde el visitante puede compartir con las familias residentes en la zona y gozar del componente paisajístico, dentro de la oferta identificada se encuentra el menú que es logrado a partir de estudios de la gastronomía autóctona de la región, cada vereda desarrollo senderos turísticos que permiten realizar avistamiento de aves, y en general observar la fauna y flora. Un aspecto importante a destacar es la forma como las propuestas agro turísticas de la comunidad indígena están acorde con la oferta hotelera local, lo cual guarda una sincronía paisajística de notoria belleza.



Espacios naturales como ríos, cascadas, termales son aprovechados por la comunidad para ofrecer atractivos a propios y visitantes, estratégicamente se han ubicado centros de encuentro como centros culturales, malocas, restaurantes y en las cabeceras municipales en coordinación con los alcaldes municipales, se desarrollan sitios estratégicos para la ubicación de estatuas y murales, que identifican la identidad cultural indígena local. Adicionalmente en fechas especiales se programan fiestas que son acompañadas de muestras culturales que están conformadas por bailes, recitales, muestras gastronómicas, ferias de artesanías, entre otros.

Estos espacios se presentan como alternativas diferentes a las ofertadas en el turismo tradicional, al constituirse como una opción de descanso y tranquilidad en el contexto de la diversidad y biodiversidad, desde la reconciliación consigo mismo y la naturaleza; en sitios naturales que son considerados por las comunidades como sagrados, donde se desarrollan rituales a la madre tierra, generando experiencias con gran valor espiritual. Las personas que han logrado experimentar este tipo de vivencias, sienten que la experiencia ha permitido encontrar no solamente un descanso físico, sino también ha impacto su condición espiritual, reconociendo su condición de ser humano y su papel dentro de la naturaleza.

Conclusiones



La sociedad latina se encuentra muy presionada por culturas como la norteamericana y europea, y mucha de esta influencia ha permeado a las comunidades indígenas, iniciando la pérdida de identidad cultural, uno de los principales propósitos de este tipo de iniciativas es la preservación de esa riqueza cultural. Esto se evidencia en que muchos jóvenes pertenecientes a las comunidades se avergüenzan del uso de prendas como la ruana y el sombrero, que son propias de su cultura. Uno de los objetivos principales que persiguen este tipo de estudios es el retorno de las juventudes a sus territorios, ya que muchos de ellos no identifican una buena posibilidad de futuro a sus hogares nativos.

Las comunidades indígenas colombianas son vulneradas, ya no se presta tanta importancia a su cultura alimentaria, cada día se va perdiendo las tradiciones de estos pueblos que conservan las prácticas utilizadas por sus antepasados. Los cambios que han sufrido los diferentes pueblos indígenas, es por problemas de pobreza, desplazamiento forzado por conflicto armado, esto sucede porque la mayoría de estas comunidades habitan en zonas rurales donde hay guerrilla u otros grupos armados y tienen que emigrar hacia otras zonas de Colombia obligados a ubicarse en cabeceras urbanas, lo cual hace que la cultura se transforme y se vaya perdiendo todas las prácticas de los antepasados indígenas. El agroturismo rural en territorios indígenas no solo debe ofertar una experiencia física para los sentidos, sino de conjugar situaciones de espiritualidad que confluyen en el entorno natural donde habitan estas comunidades. Este turista decide acceder a este tipo de servicio por el conocimiento de la cultura y las raíces de los pobladores oriundos de América y a quien se debe la riqueza cultural del continente.

Se evidencia una fuerte pertinencia de las comunidades que fueron estudiadas en la presente investigación con sus orígenes ancestrales, la recuperación de la memoria histórica de sus pueblos, es una de sus prioridades. Representantes comunitarios manifiestan que se hace necesario incluir dentro de la formación de sus futuras generaciones el conocimiento ancestral, razón por la cual este tipo de iniciativas, como lo evidencia este estudio, hacen parte de una de una necesidad grupal, frente a la documentación del conocimiento que ha pasado de generación tras generación por un medio conocido como lo es la tradición oral.

Los adelantos realizados por la ciencia en cuestión de alimentos y el manejo de los mismos desde su origen como materia prima y las transformaciones que sobre ella se hace para mejorar su durabilidad y disponibilidad, son un claro ejemplo, las acciones desmedidas en el uso de preservante es químicos que pueden resultar perjudiciales para la salud, el uso de uso de alimentos, que son el resultado de tratamientos naturales y orgánicos, son las tendencias de los mercados actuales y las conversiones que se han que sean realizados sobre los procesos, tendientes a disminuir el uso de químicos en la obtención de materias primas y transformación de estas en procesos industriales, cómo se pudo evidenciar en este estudio, la comunidad ha tenido este precepto mucho antes de qué estas tendencias se volvieran emergentes en los mercados modernos, por la cual es importante retomar todo el conocimiento de las comunidades indígenas frente a la obtención de productos agrícolas, manejo de los cultivos, cosecha preservación de las materias primas y los alimentos y transformación como un valor agregado en la gastronomía.

La convivencia de los pueblos indígenas y el manejo que le dan a sus recursos naturales, nos enseña la importancia de mantener el equilibrio en nuestros ecosistemas, la fragilidad en nuestro ambiente, es el resultado de un manejo indiscriminado y sobre explotación de los recursos. De los mayores y las mayores, personas reconocidas en las comunidades indígenas, como aquellos que poseen el conocimiento y tienen la posibilidad de compartirlo con las nuevas generaciones, son aquellos quienes enseñan en las mingas de pensamiento, el respeto por la pachá mama, no sólo en virtud cultural de un tema religioso, si no, como esto afecta la calidad de vida de cada uno de los integrantes de las comunidades, tras la observancia de los rituales, de las creencias de los pueblos y del misticismo que



se maneja en esta idiosincrasia, queda claro que basa como eje central el respeto por la vida, entender el papel que juega cada uno de los organismos que conforman la “Pacha mama”, y como estos pueden tener un rol específico dentro de un ecosistema, es lo que ha logrado equilibrio en sus sistemas de cultivo, técnicas que han sido desarrolladas por muchos años atrás, y que han permitido una conservación de la naturaleza, durante varias generaciones.

Una de las mayores preocupaciones que tienen los Taitas, en los pueblos indígenas Quillacingas, es el no retorno de sus juventudes a sus territorios, esto debido a las condiciones de modernidad, que se basan en la búsqueda de otras posibilidades de vida, mejoramiento de las condiciones, niveles de estudio, capitalismo, curiosidad por conocer otros entornos geográficos, entre otros. Los taitas manifiestan, estar de acuerdo con incrementar su nivel de estudios adquirir nuevos conocimientos que son el resultado de una modernidad, incluir medios tecnológicos que puedan facilitarle la vida a los integrantes de su comunidad, pero denotan que se hace necesario que ese conocimiento y esa modernidad, no haga olvidar a sus futuras generaciones sus orígenes, Y la importancia de retribuir lo que la comunidad les facilitado. Esta es una de las principales razones por las cuales estas comunidades han aceptado una modernización que no vaya en contravía de sus principales creencias y respetos tanto por la madre tierra como de sus ancestros, el conocimiento es uno de las principales riquezas que estas comunidades guardan como un tesoro.

Una de las estrategias que se pueden contemplar para asegurar el retorno de las juventudes hacia los territorios, esto es establecer condiciones idóneas y prósperas de una cultura emergente, el afianzamiento de sus raíces, tras reconocer sus orígenes y entender la riqueza que puede ser aprovechable, desde el punto de vista económico y social, tras estructurar propuestas, que garanticen ingresos para las familias y un desarrollo comunitario sustentable; es aquí donde podemos denotar que una de las grandes posibilidades que se ofertan para estas comunidades es el agro turismo, debe desarrollarse bajo condiciones apropiadas que no afecten ni a la comunidad ni a su entorno, Y que generen nuevos ingresos para estos pueblos que en muchas ocasiones se encuentran en condiciones de pobreza.

La gastronomía indígena es uno de los principales atractivos que presentan estas comunidades, la diversidad de platos, colores, percepciones que se pueden atraer los sentidos, son experiencias que pueden ser ofertados tanto propios como foráneos, el desarrollo de una cocina tradicional enriquecida por todos los matices de modernidad y conjugado a los colores y elementos que hacen propia su cultura, son los elementos que se conjugan en un paquete de oferta turística que la comunidad puede ofrecer con garantías de éxito. Encontrar los orígenes prehispánicos de cada una de las materias primas resulta irrelevante si se tienen cuenta el papel que actualmente representan cada una de ellas para las comunidades, por eso se hizo importante estudiar la pertinencia que tienen los pueblos con el grado de reconocimiento de cada una de las materias primas utilizadas, la fusión que generan la mezcla de las diferentes materias primas en cada una de las preparaciones realizadas por los pueblos indígenas, denotan su identidad, se pudo observar, que muchas de las preparaciones necesitaron en el documento, tienen una identidad de origen que se diferencia claramente de otras preparaciones de otros territorios.

La comunidad Quillacinga fue una de las más afectadas, por los procesos de colonización, por la cual no se tiene una memoria histórica tan grande como lo tienen otras comunidades indígenas, muchas de las costumbres culturales, alimentarias, y religiosas, se ven muy influenciadas por un proceso de colonización, es por esto que se puede ver como muchos de los participantes, hacen parte de procesos de catolicismo y los incluyen en sus ceremonias y ritos ancestrales. Contrario de lo que se piensa, no se trata de un pueblo que carece de identidad, al contrario, es el resultado de una mezcla cultural, rica en expresiones y saberes de diferentes orígenes, qué es lo que genera su particularidad.



Una de las principales enseñanzas que se pueden tomar de estas comunidades, tras este estudio, es el valor que tienen los grupos familiares para estos pueblos, la familia se considera el centro de desarrollo comunitario, de ahí la importancia de mantener estos núcleos bien conformados y bien constituidos tras un respeto por sus mayores. Actividades desarrolladas en familia, como lo es el compartir de alimentos, sagrados para los mismos, por lo cual no se puede permitir que ningún miembro de la familia falte a este importante evento del día, en este proceso, se comparte el alimento, las experiencias, las vivencias, el consejo y la ilustración, que forman a las nuevas generaciones. Los entornos donde habitan las comunidades del pueblo Quillacinga, están constituidos, por riquezas que son el fruto de un ecosistema con condiciones muy propias, su biodiversidad, sus paisajes, sus recursos hídricos, y en general su entorno, denotan un paisaje diferenciado por condiciones muy propias de la zona, resultado de fenómenos geográficos, presencia de volcanes y condiciones tropicales.

Actualmente en agroindustria se está implementando el concepto de cadena productiva, el cual, tiene como fundamento la integración de los sectores productivos, primario, secundario y terciario, con el conocimiento adquirido sobre el manejo de los recursos, dicho concepto debe ser enriquecido, con el saber ancestral, que integra el concepto holístico y la cosmovisión de un sistema, esto basado en el manejo complementario y el rol que no solo juegan los actores en una cadena productiva, sino que además incluye los roles que desempeñan los individuos en un ecosistema equilibrado y que ha evolucionado por muchos años. Como lo mencionan los Taitas, la naturaleza ha desarrollado y adaptado un equilibrio endógeno, que no puede ser desconocido por el hombre, el aprovechamiento de los recursos que ofrece la pacha mama, se debe hacer de forma responsable, cada ser que interviene en un ecosistema, tiene un papel definido, por lo tanto la concepción del manejo capitalista, donde circunscribe algunas especies como plagas, razona únicamente a una visión que no contempla un panorama global, se debe entender que cada individuo que participa en un ecosistema es como un eslabón en una cadena y por lo tanto retirarlo, es fragmentar la consolidación de sistemas simbióticos que se favorecen entre sí. Los monocultivos, y la explotación agropecuaria a gran escala causan, grandes desequilibrios a los ecosistemas, esto crea condiciones donde una especie se convierte en predominante y su entorno al igual que el rol que desempeñan los individuos se pierde.

Las garantías de una oferta idónea de alimentos a estas comunidades depende en gran medida de preservar las condiciones de manejo de los cultivos y la explotación de los recursos, la Shagra se concibe, como el presente mejor logrado de una producción amigable con el medio ambiente, la producción primaria de los recursos con el mínimo o nulo, uso de fertilizantes, fungicidas y toda la gama de productos químicos que utiliza la explotación comercial agrícola, hace que, los productos obtenidos en la Shagra tengan un valor alimentario y de seguridad, superior a cualquier producto obtenido en un monocultivo.

Las experiencias que el pueblo indígena puede compartir con el turista, bajo el enfoque de turismo rural, son muy diversas, pero cada una de ellas cuenta con un componente holístico, que recolecta las creencias y el saber ancestral, la pluriculturalidad de los pueblos, hace de estas culturas, un escenario de un atractivo incalculable, para aquellas personas que, en la búsqueda de experiencias, desean conocer otros ambientes. Por lo tanto, es muy importante, que los territorios al igual que su cultura, que está marcada por una notoria identidad, se preserve y se enriquezca con todo el saber de sus ancestros, los entornos y la oferta en los paquetes turísticos que se ofrezcan debe estar enfocada en la vivencia de una experiencia de un pueblo que habita en la actualidad, pero que nos retorna a nuestros orígenes. Uno de los aspectos que se identificaron como relevantes y que es susceptible de mejorar, es integrar cada uno de los elementos que se ofertan en la experiencia de turismo rural, ya que se



observa, desarticulación y atomización de las propuestas de la comunidad, como es el caso de la oferta de productos tales como: artesanías, ofertas gastronómicas, senderos, experiencias ancestrales.

Fuentes

ARANGO, R. y Gutiérrez, E. (2004). *Los Pueblos Indígenas en el Umbral del Nuevo Milenio*. Bogotá: Departamento Nacional de Planeación.

ARIAS, L. (2015). *65 Lenguas Nativas de las 69 en Colombia son Indígenas*. Comunicado ONICO13.

BARRERA, E. (2007). El turismo rural: un agronegocio para el desarrollo de los territorios rurales. En: Vieites, C.M. *Agronegocios alternativos enfoque, importancia y bases para la generación de actividades agropecuarias no tradicionales*. 1Ed. Editorial Hemisferio Sur. Buenos Aires. 6-76.

BLANCO, M.M. y Riveros, H.S. (2011). El agroturismo como diversificación de la actividad agropecuaria y agroindustria. *Revista Estudios Agrarios*, 17, 117-125. <https://www.acnur.org/fileadmin/Documentos/Publicaciones/2008/6686.pdf>

FAO (2015). *Comida, Territorio y memoria Situación alimentaria de los pueblos indígenas colombianos*. Proyecto TCP/RLA/3403, 44.

GUTIÉRREZ, E y Palacios, J (2011). *Creación artística y memoria cultural en la comunidad del Resguardo Refugio del Sol Universidad del Nariño*, p. 34.

MUÑOZ (2021). Saberes ancestrales del cabildo indígena de Jenoy, 12. Colombia, o. n. (s.f.). Organización nacional indígena de Colombia. Obtenido de: Organización Nacional Indígena de Colombia: <https://www.onic.org.co/pueblos/1138-quillacinga>.

PERUGACHE SALAS, Jorge Andrés (2014). La disolución de los resguardos quillasingas del valle de Atriz del suroccidente colombiano, 1940-1950 *Procesos Históricos*, núm. 26, julio-diciembre, 2014, pp. 140-157 Universidad de los Andes Mérida, Venezuela.

MORALES, O.; Diaz, R (2013). Artículo "Tras las huellas alimentarias de nuestros ancestros – Sembrando pasado y cultivando el presente en armonía con la Madre Tierra".

MUESES, K. (2015). *La Shagra, alternativa productiva, que apoya la seguridad alimentaria y nutricional en Cumbal*. Artículo de discusión. Universidad de Nariño, San Juan de Pasto.

MUSSE, Alcides. Observatorio Nacional de Salud Bucal y Práctica Odontológica. *Memorias VII Congreso*. Disponible: <http://onsb.com.co/images/stories/Congresos/2014/Alcides.pdf> Consultado: septiembre de 2014.

RIVAS, X.; Pazos, S.; Castillo, S.; Pachón, H. (2010). Artículo general: *Alimentos autóctonos de las comunidades indígenas y afrodescendientes de Colombia*.

RODRÍGUEZ, Gloria (2007). *Argumentos para la resistencia cultural de los pueblos indígenas de Colombia contra el TLC*.

TOBAR, Luisa; Chinchilla, Myriam (2013). *aspectos nutricionales y alimentarios de las comunidades indígenas colombianas*.

WOODLEY, E.; Crowley E.; Dey de Pryck, J. y Carmen, A. (2006). *Shard Initiative people shaping their sustainable futures*. Nicaragua: FAO y el Consejo Internacional de Tratados Indios (CITI).

YAGÜE, B. (2013). *Tesis: Haciendo comestible la ciudad: Los indígenas urbanos de Leticia y sus redes desde la soberanía alimentaria*. 16, 254 Leticia, Colombia.