

Reflexiones sobre la identidad campesina y la cultura alimentaria en las tradiciones gastronómicas del municipio de Socotá- Boyacá. 1970-2010.

Jaiber Jair Borja Vargas

Director

Carlos Andrés Plazas Díaz

Universidad Pedagógica Nacional

Facultad de humanidades

Departamento de Ciencias Sociales

Licenciatura en Ciencias Sociales

2025

Índice

Pregunta problema.....	7
Planteamiento del problema.....	8
Objetivo General.....	11
Objetivos específicos.....	11
1. Capítulo I: Alimentos y su importancia como necesidad básica de la humanidad; Discusiones sobre la identidad cultural.....	14
Elementos constitutivos de la identidad cultura.....	15
<i>Re-elevar el acto de alimentarse como practica fundamental humana.</i>	16
<i>Prácticas De Producción De Alimentos En Relación Con La Tierra</i>	20
Desde la historia oral y cultural hacia las transformaciones identitarias.	29
<i>Perspectivas Desde La Historia Cultural</i>	33
Anteriores textos en la búsqueda de la comprensión de identidad cultural.....	38
Espacios de socialización, reuniones y festividades alrededor de los alimentos	52
<i>La identidad marcada por un contexto espacial</i>	55
2. Capítulo dos: Una breve historia de la cocina en Colombia. Acercamiento al territorio Boyacense.	58
Contextualización histórica de la cocina en Colombia	58
Cocinas en el nuevo Reino de Granada.....	70
Respecto de la aculturación y una estructura sensitiva nueva	75

Cocina y comida contemporánea	79
Descripción identitaria desde los relatos contruidos por los campesinos	83
3. Capítulo 3. Retos En Un Aula Multinivel: Práctica Pedagógica Y Metodológica De La Investigación.....	101
<i>Acercándonos A La Identidad Campesina Desde La Experiencia De Los Niños Y Su</i>	
<i>Relación Con El Entorno Natural Y Sus Saberes Campesinos.</i>	<i>101</i>
<i>La Huerta Escolar. Un Espacio Formativo Más Allá Del Aula.</i>	<i>127</i>
Conclusiones.....	138
Anexos	146

Agradecimientos

No comprendo como un ser humano puede soportar tanto. No entiendo de donde saco la fuerza, la gallardía y tenacidad para hacer lo que hizo. No asimilo al día de hoy, todo lo que tuvo que pasar para sacar a sus hijos adelante. A ti madrecita hermosa, te debo la vida, te debo la propia fuerza cultivada en mi ser. Mientras yo vivía mi propio duelo, tú con tu corazón roto, resistías para que tus tres hijos no aguantaran hambre. Gracias María Cecilia Vargas, eres y serás una mujer verraca digna de admiración a la cual le debo mi más profunda motivación en este proceso formativo. Gracias Mamá.

Karen Tibaduiza, sin ti, todo este proceso no hubiera sido posible. Tu compañía llena de amor, guiaban el fuego interno para que este no se desvaneciera. Tu infinita paciencia hizo de mí, el conjunto de experiencias y sentimientos que consolidaron la culminación de mi formación. Gracias amor, mil gracias.

Mis hermanos que, desde las críticas y reflexiones colectivas, iban forjando el carácter necesario para seguir enfrentándome a la academia. Gracias.

A cada amistad que me sostuvo y con valor, se mantuvieron. Sin ellos, el paso por la universidad no hubiera podido culminar.

El profesor Carlos plazas, desde su primer ayuda, no podía fallarle. Gracias por su guianza y su amistad. Un gran maestro en todo el sentido de la palabra.

Dedicatoria.

Por cuestiones metafísicas que a veces no comprendo, sé que estás ahí, sé que me acompañas, sé que ayudas a iluminar mi camino. En la infinidad cósmica que te encuentres, gracias, por que en el poco tiempo que compartimos, me enseñaste a cuestionarme mi propia existencia, me forjaste en el trabajo y la empatía con los demás. Pedro Manuel Borja Rincón, te extraño papá, y tal vez, consolidé tu sueño de haber podido estudiar. Te amo mucho Petter.

Marco Vargas y Dioselina Duran, por ustedes amo el campo y las montañas. Por ustedes trabajaré por un país donde quepamos todos. Por ustedes, el amor a las cosas sencillas es parte de mi forma de vida. Campesino han sido los míos, como lo han sido los tuyos. Gracias abuelos.

Introducción

El presente trabajo de investigación relaciona las practicas alimentarias con la construcción de identidad en el Municipio de Socotá en Boyacá y los cambios generacionales que se han evidenciado a través del tiempo.

Describir las practicas entorno al trabajo en la tierra y el consumo de los alimentos hace parte fundamental de la identidad campesina. Allí, es importante encontrar las relaciones que fundan y sustentan la cultura alimentaria, eje principal de la identidad de los campesinos en el municipio de Socotá. La alimentación es una categoría determinante para comprender las prácticas, las creencias, las costumbres y los valores de una comunidad que habita en un territorio. Por eso, la identidad se ve influenciada por las anteriores categorías mencionadas, las cuales,

nos brindan un abanico conceptual de posibilidades para entender y analizar las estructuras sociales allí observadas.

Comprender la identidad campesina y sus transformaciones, es posible mediante los cambios en las prácticas de trabajo, las tradiciones gastronómicas y el consumo de alimentos, observados en el tiempo por medio de las diferentes generaciones. Por lo tanto, se situará el territorio boyacense y las configuraciones identitarias dilucidadas en el consumo de alimentos preparados con productos autóctonos de la región. Con lo anterior, se abordará la cultura alimentaria y su aporte a la construcción de identidad campesina a partir de los cambios en las prácticas de producción y de consumo de alimentos. A razón de esto, la investigación se enfoca en comprender las nuevas configuraciones de la identidad campesina mediadas por el tiempo y la relación con el medio natural. Así mismo, se abordó a la comunidad desde sus testimonios narrados, por medio de entrevistas, las cuales se analizarán con el fin de comprender las problemáticas anteriormente mencionadas.

Pregunta problema

¿Cuáles son las prácticas de producción y de consumo de alimentos que influyen en la construcción de la identidad campesina en el municipio de Socotá en Boyacá?

Planteamiento del problema

A través del tiempo, diferentes prácticas alimentarias se han transformado, los grupos sociales o comunidades han evidenciado estas transformaciones en sus formas de producir, consumir y compartir alimentos. Estas prácticas, están ligadas a la identidad de dichas comunidades. Allí se manifiestan, formas de vida y maneras de subsistencia; las cuales, se observan por medio de la cultura alimentaria. La cultura alimentaria es la herramienta que permitirá, analizar los cambios que ha sufrido la comunidad Socotense a través de los cambios generacionales.

Estos cambios generacionales, influyen en la construcción de identidad y la relación que poseen los seres humanos con su entorno natural. Así mismo, esta relación se ve influenciada por las transformaciones que se producen entorno a la producción de alimentos y su consumo; producción atravesada por dinámicas del trabajo, condiciones económicas de los campesinos y las variables del mercado internacional entorno a la comercialización de alimentos.

El trabajo agrícola, la producción de alimentos y la forma de consumirlos, son materia de análisis para comprender las identidades del campesino las cuales, en diferentes espacios de socialización, y producción de alimentos, hay evidencias de la cultura y la identidad de las comunidades. La construcción de identidad se ve constituida por elementos de cohorte social, cultural y económico, dado que los saberes y conocimientos usados para solventar la vida, son de carácter transmisible y heredados en el tiempo.

Es importante analizar los cambios que se producen en la identidad campesina, a través de la cultura alimentaria, teniendo en cuenta dos grandes categorías de análisis: las prácticas alimentarias, en torno a la producción agrícola y la forma en cómo se consumen los alimentos. Allí, existen medios como las cocinas y espacios de socialización, circunscritas en el consumo de alimentos para las extensas jornadas laborales. Estas transformaciones se evidencian, en el cambio generacional y el desplazamiento de los campesinos hacia las urbes por un mejoramiento de sus condiciones de vida. Desarraigados del territorio y de las costumbres y prácticas llevadas a cabo en su respectivo lugar, existe una fragmentación en la transmisión de estas costumbres. Los alimentos allí cumplen un carácter de suma importancia, teniendo en cuenta todo el proceso de su producción hasta el camino de tránsito para consumirlo.

Lo anterior se sostiene bajo la tesis de las autoras Meléndez y Cañez de la Fuente (2010), donde argumentan: “La transformación de las prácticas alimentarias ha ocurrido más aceleradamente en las zonas urbanas pero las localidades rurales no han sido ajenas a este proceso, principalmente aquellas establecidas en las áreas periféricas cercanas a las ciudades.” (pág. 187). Lo anterior permite observar las transformaciones en la identidad campesina y la ruralidad. Los municipios periféricos, alejados de las grandes urbes, se han visto inmersos en las nuevas configuraciones de las prácticas culturales alimentarias afectadas también, por el mercado global y la época contemporánea

En la categoría de producción agrícola, hay costumbres esenciales tales como surcar, barbechar, regar y desyerbar. Estas prácticas, se han visto reemplazadas debido a la tecnificación de las labores agrícolas, los impactos de la globalización, la industria y el comercio internacional. Frente a estos contextos, la comunidad campesina busca otros espacios que le brinden nuevas oportunidades económicas, una de estas son labores mineras.

Las costumbres, el tejido y las relaciones sociales se ven fragmentadas debido a los cambios laborales del territorio, expresamente el desplazamiento a las minas. Allí, se conciben las dinámicas identitarias características de cada grupo social. En el marco de la preparación y consumo, también están inmersas las memorias y los saberes que trascienden. Estos saberes van desde el dominio del fuego, las estufas de leña y la forma de preparar los alimentos en las cocinas y en cualquier lugar de la montaña, llanura o el campo, son indicadores que evidencian una cultura constitutiva de la identidad. Es pertinente recalcar, los cambios ocurridos al observar la forma en donde se produce y consumen alimentos en una comunidad. Desde esta óptica, se plantea el análisis y sus posteriores reflexiones en torno a las diferentes transformaciones evidentes en el marco generacional, es decir, con el paso del tiempo, y el tránsito de una generación a otra, la identidad campesina ha sufrido nuevas configuraciones.

A nivel general, se realizan observaciones, para analizar y discutir sobre las condiciones del trabajo campesino y sus nuevas configuraciones de la vida social.

Además de los factores y dinámicas estructurales que soslayan la identidad y su construcción colectiva desde la óptica cultural. Por lo tanto, desde un enfoque histórico, podremos dar inicio a las posteriores reflexiones teniendo en cuenta el factor temporal como marco inicial en la comprensión de las nuevas transformaciones de la identidad de los campesinos Socotenses.

Objetivo General

Reflexionar sobre la construcción de identidad campesina a partir de la cultura alimentaria en el municipio de Socotá en Boyacá de 1970 a 2010

Objetivos específicos

1. Identificar la transformación de la identidad campesina en función a las prácticas agrícolas y de consumo de alimentos
2. Describir la construcción de identidad mediada por la cultura alimentaria, y las formas de cultivar y preparar alimentos.
3. Diseñar una propuesta didáctica-pedagógica, para la enseñanza y aprendizaje de la identidad campesina.

Justificación

La identidad campesina se ha visto trastocada por nuevas configuraciones que, a través del tiempo, han generado nuevas formas de producir y consumir alimentos. La globalización y el libre mercado han trasegado las formas de habitar

y socializar en los territorios rurales. Con ello, las practicas identitarias entorno a la alimentación, su valoración y aprehensión, se han transformado debido a las nuevas configuraciones que surgen por dinámicas del desplazamiento de la fuerza productiva campesina hacia otros tipos de trabajo. Dado lo anterior, la forma de producir y consumir alimentos en la vereda de Motavita en el municipio de Socotá, han tenido diversas variaciones y transformaciones en el periodo comprendido entre 1970 hasta el 2010.

La cultura alimentaria, por ende, se ha transformado a través del tiempo. Esto se evidencian en el consumo y la forma en que se producen los alimentos. Es allí donde el análisis de cada generación, los cambios entorno al trabajo de la tierra y la forma de preparar alimentos, permitirá comprender de manera más eficaz, las nuevas configuraciones sufridas en la identidad campesina. La identidad, se constituye en torno a una estructura de sociabilidad con el otro, por ende, las identidades culturales alimentarias se forjan según el tipo de unidad de producción y una socio-geografía laboral (Duhart, 2002.)

De ahí la importancia de esta investigación, debido a la necesidad de estudiar, analizar y comprender, una práctica de necesidad básica, como la alimentación, teniendo en cuenta el comer como un hecho social total que moviliza tres dimensiones, psicológica, fisiológica y social del ser humano (Duhart, 2002); A su vez, comprende una relación directa con la consolidación de la identidad de una comunidad y también, a nivel individual de los sujetos.

La cultura, por otra parte, se constituye de elementos como: el lenguaje, el arte, las técnicas, las creencias; pero también las costumbres, la manera de vestirse, el modo de habitar, las divisiones o estratos sociales y también el modo y tipo de alimentación (Rebato, 2009); Por lo tanto, es valioso precisar las características que determinan las formas de socialización campesina, las prácticas que le identifican y su relacionamiento con su entorno espacial.

La identidad cultural campesina, en resumen, se ve afectada por múltiples factores sociales y estructurales, por ejemplo, allí se observan cambios en la forma de la alimentación. Con la pérdida de la diversidad de los reportorios alimentarios, estos conllevan a el auge de nuevas culturales alimentarias ligadas al intenso flujo migratorio de los últimos años y a los procesos de industrialización y urbanización (Rebato, 2009).

La alimentación es el primer aprendizaje al que se enfrenta el ser humano y los comportamientos alimentarios forman la base cultural alimentaria. Es decir, el conjunto de representaciones, de creencias, de conocimientos y practicas heredadas o aprendidas que están asociadas a la alimentación y son compartidas por los individuos de una cultura o grupo social determinado y a su vez, de una cultura (Pérez, Gil, 2009). Por tal motivo, la cultura alimentaria permite relacionar el ámbito social, natural, cultural, y la acción de alimentarse como una necesidad vital del ser humano.

En el municipio de Socotá en Boyacá, se han evidenciado transformaciones en las formas de socializar, alimentarse y trabajar. En concordancia con lo anterior, es de vital importancia analizar las transformaciones desde la investigación académica y su aplicación en el ámbito pedagógico para el servicio de la comunidad y los estudiantes del municipio. Una de las actividades relevantes para comprender la identidad campesina es la alimentación. Esta práctica origina discusiones en la comprensión de las transformaciones de la identidad cultural alimentaria. La alimentación como elemento de identidad cultural que distingue a un lugar o un país la cual se puede ser alterada por la intervención de otros grupos socioculturales (Leyva-Perez, 2015). Lo anterior nos conduce a utilizar la cultura alimentaria como conjunto teórico para describir, analizar y comprender la identidad campesina, sus coyunturas y configuraciones en el periodo temporal marcado por el cambio generacional que comprende de 1970 a 2010. Como bien se plantea la idea anterior, la alimentación responde a una identidad de un territorio o un país en un plano más general; en un plano más reducido, la alimentación de los campesinos permite comprender su identidad cultural y las transformaciones generadas a través del tiempo.

1. Capítulo I: Alimentos y su importancia como necesidad básica de la humanidad; Discusiones sobre la identidad cultural.

Sobre este capítulo, reposaran diálogos con autores, reflexiones y análisis de la identidad campesina y la importancia de la cultura alimentaria en su

constitución. Los alimentos no llegan a los paladares sin complejos procesos de producción y elaboración que merecen ser mencionados dado el poco reconocimiento de la importancia del acto de alimentarse como factor fundamental de la vida humana. También, se hablará de los lugares donde son procesados estos alimentos, espacios como la cocina, la evolución y origen de esta en el territorio colombiano, aportan a la comprensión de la tesis principal de este texto, la identidad campesina y sus nuevas configuraciones.

Elementos constitutivos de la identidad cultural.

Varios estudios han abordado la alimentación y la producción de alimentos de la humanidad, sin embargo, el horizonte de esta investigación es analizar la interacción de dos categorías de análisis establecidas en la construcción de identidad: la práctica de producción y de consumo de alimentos. Además de, observar la cultura alimentaria desde diferentes perspectivas disciplinarias. Ambas categorías, permiten entender la construcción de la identidad enmarcada en el contexto económico y sociocultural de los campesinos. Posteriormente, se delimitan estas variables para su comprensión, análisis y aportes al trabajo investigativo.

La cultura alimentaria se analiza desde los aportes y herramientas teóricas que brinda la disciplina antropológica. Una antropología de los alimentos posibilita entablar diálogos entre la cultura y la identidad campesina. La alimentación es el factor importante circunscrito en las diferentes practicas alimentarias;

posteriormente se dialogará sobre ello. La alimentación permite observar acciones entorno a su producción material, es decir, la forma de preparar el alimento y como se cultivó. Esto forma parte de un conjunto de prácticas tradicionales y saberes propios de la cultura y a su vez, configuran la identidad campesina. La alimentación, constituye una de las múltiples actividades de la vida cotidiana de cualquier grupo social y por su especificidad y polivalencia adquiere un lugar central en la caracterización biológica, psicológica y cultural de la especie humana (Contreras,2020). Además, en Contreras (2020), encontramos que, la antropología social, dada su aplicabilidad, permite entender la cultura alimentaria y la categoría de alimentación en una mirada holística y comparativa basada en diferentes disciplinas y sus aportes desde las ciencias sociales para así, entender la importancia de la alimentación como práctica humana. Además, hace hincapié sobre el consumo de alimentos, los cuales no se rigen en un análisis meramente biológico ni nutricional, lo que lo desplaza al campo de las ciencias sociales para su comprensión con base a la relación social que implica el sujeto en su medio social.

Re-elevar el acto de alimentarse como practica fundamental humana.

A nivel general, el consumo infiere a los hábitos que los individuos adoptan al adquirir bienes y servicios. Este fenómeno suele ser estudiado por diferentes disciplinas como la sociología, la psicología y la economía. Se analiza desde estas áreas, las distintas posturas y aportes sobre el consumo. Desde la sociología, el

consumo no se trata de la mera adquisición de bienes, si no también, es un acto social que refleja y construye identidades. Según Veblen (1899), el consumo conspicuo es una forma de mostrar estatus social. Dado lo anterior, podremos relacionar el consumir alimentos en las dietas diarias de familias de diferente estrato social con los productos y el precio para adquirirlos; no es lo mismo una cena en la sociedad colombiana de una familia de estrato uno o dos, con la cena de una familia de estrato seis. Las elecciones que se toman frente al consumo están mediadas por la cultura, el contexto social y las interacciones con otros. La influencia del núcleo familiar, el entorno social y las relaciones allí gestadas, tienen influjo en la toma de decisiones sobre el consumo específico de alimentos según la ocasión que lo demande. Desde la psicología, el consumo es analizado desde las emociones, actitudes y percepciones influyentes en las decisiones de consumo y compra. Según Solomon (2017), las motivaciones del consumidor pueden ser emocionales y racionales. Lo anterior, permite entender el carácter individual y social de la práctica de consumo, mediado por decisiones individuales sin dejar de lado el carácter cultural y social en el proceso de la construcción de identidad que, a su vez, puede ser analizado desde diferente teorías y estudios disciplinares.

Específicamente, estas prácticas hacen referencia a los comportamientos, actividades y decisiones de los individuos entorno a la alimentación. Esta actividad básica pasa desapercibida en términos de sus aportes a la construcción de identidad; por lo que se hace primordial comprender de lo que trata esta categoría

en la configuración de la identidad campesina. El consumo de alimentos otorga la energía necesaria para el desarrollo de las actividades básicas de cada individuo, de ahí su relevancia e importancia para generar discusiones alrededor.

En el consumo de alimentos, el factor cultural es importante por los conceptos de tradiciones y costumbres, los cuales juegan un papel primordial en la selección de estos y su preparación según las memorias y practicas transmitidas generacionalmente. En algunas culturas el consumo de cierto tipo de alimentos está ligado a festividades o rituales propios de cada grupo social. (Curiel, 2019). En Socotá Boyacá, por ejemplo, el realizar pan de trigo en hornos de barro es propio de la llegada de semana santa.

Las prácticas de consumo son más que actos nutricionales, estas evidencian todo un reflejo profundo de la identidad cultural, valores sociales y la historia misma de la humanidad:

En el factor económico, dependen conceptos como la disponibilidad y el costo de los alimentos, que afectan el acceso y las decisiones de consumo de los diversos grupos socioeconómicos. Contextos como la pobreza, son determinantes para adquirir alimentos más saludables y nutritivos contribuyendo a problemas de salud como la obesidad y la desnutrición.

Para el factor social, las relaciones e interacciones entre seres humanos, pueden tener influencia en la toma de decisiones sobre los alimentos a consumir. Como ejemplo, el consumo de comida rápida en las últimas décadas ha cambiado

significativamente, reflejando transformaciones en la estructura social y las dinámicas familiares. (Godoy, 2022).

Las prácticas de consumo de alimentos evidencian la importancia de las interacciones entre factores culturales, económicos y sociales, los cuales aportan a la construcción de identidad campesina. Estas interacciones no solo determinan que alimentos se consumen, si no también, como son percibidos en diferentes espacios y contextos. La preparación, el compartir y consumir alimentos responden a elementos primordiales en la configuración de la identidad de los campesinos, constatados en su cultura alimentaria. La identidad responde también, a la expresión cultural y social de un territorio determinado, en donde el tiempo juega un papel fundamental. Estas dos dimensiones, el espacio y el tiempo, son los marcos donde ocurren las transformaciones identitarias, tal como la identidad campesina, transformada de generación en generación en el municipio de Socotá en Boyacá.

La cocina se consolida como el espacio donde confluyen las tradiciones, saberes y manifestaciones de la cultura y la sociabilidad de una familia o comunidad. Para Meléndez y Cañez de la Fuente (2010), el estudio de las cocinas tradicionales permite conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o comunidades. Además, añaden sobre los cambios que ocurren en el estilo de vida de dichas comunidades reflejados en la alimentación (Meléndez y Cañez de la Fuente, 2010). Dos elementos importantes

de la cita anterior permiten discutir las nuevas configuraciones en la identidad: la cocina y la alimentación. Por un lado, la cocina es la muestra viva de los saberes, memorias, tradiciones y hábitos de familias campesinas en el trasegar del tiempo, porque allí, en este espacio confluyen practicas heredadas para preparar alimentos y por otro lado, la alimentación, sujeta a la preparación y consumo de alimentos, responde a formas específicas de preparar y consumirlos, prácticas que han mutado por factores como la migración hacia las grandes ciudades y el abandono de la vida rural y, la no siembra de alimentos típicos del territorio.

Prácticas De Producción De Alimentos En Relación Con La Tierra

La producción de alimentos está estrechamente ligada a la identidad de diversas comunidades. Esta práctica determina los alimentos que se van a producir, además de ver cómo se valoran dentro de un contexto social y cultural. La distribución de los sembradíos, las herramientas que se utilizan y las maneras en cómo se abona y riega los cultivos, pertenecen también, a una expresión cultural, mediada por las tradiciones o conocimientos transmitidos de una generación a otra.

Esta práctica también está mediada por diversos factores, similares y planteados en el apartado anterior respecto al consumo de alimentos. El factor social, económico y de cierta forma ambiental, precisan y definen esta práctica desde sus teorías. Además, la producción de alimentos hace referencia específicamente a los métodos y técnicas utilizados para cultivar, cosechar y

procesar materias primas para luego convertirlas en alimentos. Es importante mencionar sobre la elaboración de alimentos que, hay condiciones que afectan esta actividad, por ejemplo: el mercado, las políticas agrícolas y como se hace hincapié, el cambio de la identidad campesina a través del tiempo y sus generaciones.

La alimentación, como mencionamos, es un componente fundamental en la identidad campesina. Los alimentos producidos y consumidos en una comunidad, reflejan sus tradiciones, costumbres y creencias. La producción de alimentos, como la artesanal, está asociada con la preservación de la cultura alimentaria y la identidad territorial. Este tipo de producción alimentaria no solo busca satisfacer una necesidad, si no también, reafirmar la identidad cultural de las comunidades, promoviendo así, un sentido de pertenencia y continuidad histórica. (Gauna, 2021).

La globalización es transversal a los cambios de la identidad campesina de los Socotenses en Boyacá. Este proceso económico y tecnológico mundial es fundamental en las nuevas formas de producir y consumir alimentos. La producción industrializada y masiva de los alimentos pueden llevar a la pérdida de las prácticas culturales partiendo de producciones más homogéneas y acordes a la suplantar la demanda del constante crecimiento demográfico de las grandes ciudades. No obstante, ha surgido también un movimiento de revalorización de los alimentos con la identidad territorial, donde diferentes comunidades han buscado

promover sus tradiciones alimentarias como una forma de resistencia cultural.

(Muchnik, 2006).

Cada forma de sembrar alimentos se consolida como una práctica específica propia de una comunidad. El hacer canales en la tierra, de forma de pequeñas montañas, es denominado como surcar la tierra. Los surcos permiten mayor facilidad para sembrar las semillas de forma organizada, puesto que cada canal forma filas ordenadas y de fácil acceso para su posterior cosecha. Hacer hoyos, u “hoyar” también es una práctica típica del territorio Boyacense, teniendo en cuenta la apertura de la tierra para depositar allí la semilla. Estas prácticas son características de diferentes comunidades campesinas, en donde la forma de sembrar también nos dirige a entender la identidad del agricultor en el espacio geográfico que habita.

Respecto a la relación entre la educación y la identidad cultural, es pertinente suponer que, el educar en torno a la producción de alimentos fomenta un sentido de pertenencia y responsabilidad de los diferentes grupos sociales. La promoción y rescate de prácticas de producción de alimentos que evidencien las tradiciones familiares y locales, pueden ayudar a fortalecer esta identidad campesina. En un mundo cada vez más globalizado, crear consciencia sobre la importancia de preservar también estas prácticas, conlleva a fortalecer la identidad cultural. (Hernandez,2018).

La identidad como gran matriz o punto de partida de este trabajo de investigación, demanda algunos acercamientos a definiciones concretas en su relación con la cultura alimentaria. El concepto de identidad está caracterizado por tener diversas definiciones y conceptualizaciones, sin embargo, nos enfocaremos en su configuración respecto a la relación con la cultura alimentaria.

Cuando se aborda el concepto de identidad, diversas ideas confluyen en puntos similares. La pertenencia a un grupo social, a una cultura determinada o la forma en cómo se asimilan símbolos y valores, puede brindar nociones de este concepto. Para García Canclini (1995), la identidad es una construcción que se relaciona, en la cual se establecen acontecimientos fundadores, casi siempre referidos a la apropiación de un territorio por un pueblo o a la independencia lograda enfrentando a los extranjeros. Esta apropiación del sujeto implica un reconocimiento situado en su medio social dentro de un marco espacial. Para la vereda de Motavita en el municipio de Socotá en Boyacá, los campesinos se identifican de acuerdo con el reconocimiento de su comunidad y las prácticas relacionadas con el trabajo en la tierra. La siembra de alimentos y su cosecha, y la forma en cómo se preparan, responden a prácticas o tradiciones heredadas por sus padres o abuelos. Las memorias y saberes alrededor de los alimentos son elementos que constituyen la identidad campesina. Canclini (1995), propone una visión de la identidad acorde al horizonte de las discusiones propuestas en este trabajo. Para Canclini la identidad es un término plural, es decir, no se habla de

identidad si no, de identidades debido a las fluctuaciones de un mundo globalizado.

Las identidades tienen relación con las pertenencias múltiples, originando a su vez, culturas híbridas. La “cultura híbrida” como menciona Canclini (1995), permite observar el cambio en la identidad campesina que se quiere demostrar. El autor expone una coexistencia entre culturas étnicas y nuevas tecnologías, formas de producción industrializadas y artesanales, lo moderno y lo tradicional en un marco temporal llamado la posmodernidad. Este marco de análisis permite encontrar en el espacio y tiempo el lugar donde ocurren los cambios de identidad del campesino.

Por otra parte, Giménez (2003) propone que la identidad: “Es el conjunto de repertorios culturales interiorizados, (símbolos, valores y representaciones), por medio de los cuales cada actor social, sea colectivo o individual demarcan simbólicamente sus fronteras, distinguiéndose de los demás en situaciones determinadas, todo lo anterior en contextos históricamente específicos y socialmente estructurados”. (p. 11). Las fronteras aquí, es el término que permite entender la existencia de un marco espacial de cada grupo social, en donde los símbolos y representaciones están acorde a una colectividad, habitando un determinado espacio. Para el campesino, la forma de preparar alimentos y consumirlos, lo identifican y diferencian de otras colectividades dentro de la ruralidad. Además, la forma en cómo se cultivan los alimentos, su riego, como se

cosechan las siembras, hacen parte de unas tradiciones y prácticas heredadas por medio de la memoria de las generaciones.

Manuel Castells

(2000), argumenta sobre el origen y forma de la construcción de identidad, bajo tres definiciones, la identidad legitimadora, identidad de resistencia e identidad de proyecto. Enfatizamos en la identidad de resistencia por su acercamiento al horizonte de este trabajo. Para esta categoría de identidad o identidades, Castells (2000) expresa que, estas, son generadas por aquellos actores que se encuentra en posiciones/condiciones devaluadas o estigmatizadas por la lógica de la dominación por lo que construyen trincheras de resistencias y supervivencia basándose en principios diferentes u opuestos a los que impregnan las instituciones de la sociedad. Además, registra que la aparición de “vigorousas identidades de resistencia”, son aquellas que se niegan a ser barridas por los flujos globales de individualismo radical. (Castells, 2000). Dado lo anterior, la identidad y sus múltiples definiciones, es un concepto que se configura a través de la habitabilidad de un grupo social en un determinado espacio, mediado por factores estructurales como la imposición de una identidad global.

En Socotá, Boyacá, la siembra puede tomarse como un factor de resistencia, debido a la proliferación de productos alimenticios importados desde otros países. El sembrar y cosechar para su propio alimento, ha sido una práctica permanente a través del tiempo, sin embargo, existen factores que afectan estas

prácticas tradicionales debido a que en términos productivos el campesino ya no siembra porque, si desea participar del mercado global, su producto no compite en términos económicos de costos, con los productos generados por grandes industrias multinacionales. Al dejar de realizar estas prácticas, la identidad campesina, sufre cambios y nuevos matices. Sin embargo, cabe recalcar la diferencia entre la siembra para el consumo propio o de supervivencia, y la siembra para el comercio. Ambas suelen ser prácticas constantes del campesino, pero, debido al mercado global hay otra variedad de productos como los de primera necesidad, donde el campesino necesita acceder, y es allí donde la siembra para el comercio no rinde frutos.

El concepto de identidad tiene múltiples aristas y definiciones, según su enfoque disciplinar y según los factores influyentes en la definición. Sin embargo, es posible analizar desde varias posturas y en especial, la cultura alimentaria, los elementos propios que nutren la conceptualización de este término. Las prácticas de consumo y las prácticas agrícolas, según lo analizado y reflexionado anteriormente, brinda elementos propios en la configuración de la identidad campesina, como una identidad localizada y dependiente del contexto sociocultural. Precisar la diferencia de un campesino, de los altiplanos andinos, a un campesino de la costa atlántica colombiana, constituye una diferenciación en términos de, cómo cultivan alimentos y cómo los preparan, es decir, la cultura

alimentaria sirve para definir y delimitar el concepto de identidad según el estudio al grupo social que se aplique.

Al respecto, de la autora Olga Yanet Acuña (2021), y su trabajo de investigación sobre la identidad campesina en torno a la producción de un alimento tradicional como el queso paipa; resaltan, mencionan y conceptualizan la identidad y la producción agrícola de la vida campesina en torno al elaborar un alimento típico y tradicional de Paipa, Ciudad de Boyacá. Sugieren que, abordar las identidades de los campesinos en el ambiente familiar desde sus tradiciones, relatos y articulación con el territorio, generan valores y sentimientos que afianzan la relación entre los miembros de la comunidad y el entorno: “en este sentido la identidad se construye en torno a la tradición, la convivencia, la producción y al tipo de productos que se obtienen en la finca. (Acuña, Albesiano, Pinzón, Cobo, 2021). Hacer énfasis en la vida rural, y las prácticas allí evidentes, crean sentidos de pertenencia e identidad. El medio o práctica que expresa esta configuración identitaria es la producción de queso, porque obedece a una tradición de los campesinos del municipio de Paipa y sus alrededores. Con base a lo anterior los autores infieren: “El sentido de pertenencia se construye a través de la relación que se establece con el territorio: campo, producción, mercado, cotidianidad; donde se percibe que el aprendizaje sobre la producción del queso se obtuvo a partir de la producción familiar campesina” (Acuña, Albesiano, Pinzón, Cobo, 2021).

Sin embargo, acudimos a la idea principal del texto citado anteriormente, donde arguyen: “La identidad es un producto social, donde interactúa el individuo y el colectivo social, se articula a partir de las experiencias humanas, las que una vez retenidas se sedimentan a través de un proceso intersubjetivo cuando varios individuos comparten conocimientos y hábitos comunes, que han sido reconocidas y objetivadas a partir de las experiencias compartidas” (Acuña, Albesiano, Pinzón, Cobo, 2021). Lo anterior reúne conceptos y nociones sobre la identidad para comprender al caso de la producción de queso paipa en el municipio del mismo nombre, con el fin de entender las relaciones sociales, el sentido de pertenencia que tiene la comunidad campesina y, a su vez, son compartidos generacionalmente en el núcleo primario de sociabilidad: la familia. Allí, la tradición, las costumbres, el espacio compartido en el diario vivir o la experiencia cotidiana son elementos viables para comprender la constitución de la identidad campesina de este espacio regional. La producción de queso artesanal posibilita entender la comunidad que lo prepara, como la Paipana, así como la producción de otro tipo de lácteos como el yogurt también, permite entender la identidad de otro campesino situado en un lugar distinto de la extensa vida rural como, por ejemplo, en Ubaté, donde la comunidad campesina gira alrededor de la producción de lácteos. Con base a lo anterior es pertinente argumentar que, no es una identidad campesina, son varias identidades las cuales se configuran debido a unas prácticas realizadas en un espacio determinado. categorías previamente mencionadas y donde coexisten varios elementos de la identidad cultural tales

como: símbolos, tradiciones, valores y experiencias, compartidas por la sociabilidad de las comunidades.

Bajo la premisa, “Somos los que comemos”, se recogen y justifican algunas de las ideas anteriores. En Nunes Do Santos (2007), encontramos en la alimentación la evidencia del modo de vida del ser humano, además de su educación y cultura. Respecto a lo anterior, la identidad campesina responde al trabajo en la tierra, el consumo de alimentos sembrados y cosechados en el mismo territorio y la preparación de alimentos tradicionales son propios de una identidad cultural campesina. Las tradiciones gastronómicas, las preparaciones especiales en encuentros familiares, la ingesta de bebidas fermentadas mientras se trabaja en la tierra, son manifestaciones de la cultura identitaria de la comunidad rural de la vereda de Motavita en Socotá.

Desde la historia oral y cultural hacia las transformaciones identitarias.

La metodología abordada para realizar este trabajo de investigación es la historia oral y cultural. Estas herramientas permiten construir un diálogo con las comunidades del territorio donde se llevará a cabo el trabajo. Diversos autores han abordado estas escuelas historiográficas, planteando en sus métodos herramientas prácticas ideales en la investigación académica dirigida a comunidades y territorios rurales. El acercamiento hacia los actores entrevistados por parte del investigador permite enriquecer más el trabajo, donde el relato, las

historias vivas y la memoria de los campesinos juegan un papel importante en la co-construcción de las ideas que permiten comprender las nuevas configuraciones de la identidad.

La historia oral permite desde sus planteamientos y autores, la posibilidad de observar elementos y herramientas óptimas para el desarrollo y construcción de ideas y conceptos clave para expresar los argumentos de manera coherente. Es necesario entablar un diálogo con autores y exponentes de estos enfoques investigativos, ya que, el uso de la historia oral como herramienta conceptual se adecua debido al acercamiento del investigador y los sujetos históricos inmersos en la construcción de sus propios relatos. La vida rural y el campesinado son el eje central en la comprensión de una cultura identitaria y es por ello, donde la historia cultural y oral, permiten crear al campesinado sus propias ideas expresadas en el desarrollo de este trabajo. Es en el territorio, con las comunidades y la población Socotense, que se construirán y reflexionarán ideas en torno a la comprensión de la identidad cultural campesina.

El enfoque investigativo de la historia oral y la historia cultural, brindan un cuerpo de elementos pertinentes para contextualizar la comunidad campesina en la época contemporánea. Algunos de sus elementos son: relación entrevistador y entrevistado, contexto cultural abordado en la entrevista. También se plantean los orígenes de las entrevistas de la historia oral para poder contextualizar a la nueva teoría de la historia.

Graciela de Garay (1999) propone una serie de elementos destacables en la historia oral como enfoque de investigación, además de reconocer el trabajo del historiador en su relación con el entrevistado. La característica principal de la historia oral, en términos de Garay (1999), es:

Cuando los historiadores comenzaron a hacer entrevistas a testigos y actores directos del acontecer contemporáneo para obtener información no incluida en los archivos documentales, en los textos impresos o en las versiones oficiales de lo ocurrido, los investigadores coincidieron en definir a la nueva actividad como historia oral. (pp. 84-85)

Con base a la anterior idea, reconocer en las voces de nuevos actores, como la de los campesinos y, desarticulados de cualquier historia documental oficial, permite plantear una nueva actividad investigativa, característica de la historia oral. Es decir, una historia con nuevos métodos y actores donde la construcción de relatos no oficiales también hace parte de una historia universal. Se puede expresar de mejor manera en otro argumento de Garay (1999):

Escuchar a partir de las propias palabras, voz y gestos de la gente la "historia experimentada" parecía algo inaudito. La historia oral devolvía a los individuos su papel en la historia y recuperaba la subjetividad que la historia tradicional negaba por ser incompatible con la construcción del conocimiento científico y por pertenecer al ámbito de la literatura. (p.82)

Esta subjetividad es la que pretendemos quede evidenciada, la vida campesina. Teniendo en cuenta la cotidianidad del habitar la ruralidad, como un fenómeno alejado a los estamentos académicos y la vida en las urbes. Ahora, existen nuevos intereses por generar nuevas discusiones alrededor del conocimiento científico, nuevos enfoques y fuentes, en la diversidad cultural de otros espacios y lugares como la ruralidad. Lo anterior, permite comprender la realidad social en la comparación de diferentes formas de vida.

Otro elemento a recalcar es la forma en que se involucra directamente al sujeto entrevistado en el proceso de investigación. Elemento fundamental en la comprensión de la identidad campesina. De allí la importancia del campesino en donde este, sea partícipe en la construcción de saberes para la comprensión de su realidad por medio de su vida cotidiana. Lo anterior, también puede ser reflexionado por las palabras de Garay (1999) donde expresa:

Así, la historia oral ha cuestionado la objetividad defendida por la historia científica o positivista y ha puesto en tela de juicio la tarea de la historia como forma de explicación de la realidad a partir de leyes, para sugerir en cambio una historia interesada en las interpretaciones, entendidas como conocimiento con consenso de verdad, elaboradas por sujetos, actores y objetos de la historia.

(p.83)

Las herramientas otorgadas por la historia oral son propicias para la comprensión de la realidad social por medio de historias no oficiales o sujetos no

inmersos en los grandes acontecimientos; como por ejemplo los campesinos. Por lo tanto, entablar un diálogo con la historia cultural es consecuente debido a que, estos relatos y nuevas narrativas pueden ser expresadas por medio de las propias características culturales de los campesinos en Socotá.

Perspectivas Desde La Historia Cultural

La historia cultural también permite entablar un diálogo entre la cultura alimentaria y la identidad campesina. Varios autores han enfocado sus estudios en la historia de la cocina y de los alimentos, sin embargo, lo competente en esta investigación es reflexionar sobre los cambios de la identidad de los campesinos partiendo de la cultura alimentaria. Para ello, la historia cultural y la antropología de los alimentos brindan herramientas conceptuales ideales para generar estas reflexiones. La historia cultural, recoge en la interdisciplinariedad de áreas del conocimiento como la antropología, la sociología y la economía aportes necesarios para comprender la identidad campesina y su cultura alimentaria. Para ello, la antropología de los alimentos es acorde con lo que se quiere expresar, específicamente, las prácticas, costumbres, concepciones alrededor de los alimentos y su estrecha relación con las dinámicas sociales, aportan conceptos y categorías claves para entender las configuraciones de la identidad mediadas también, por factores estructurales.

Esta perspectiva histórica examina las prácticas del pasado y la influencia en la sociedad actual, donde las interpretaciones y representaciones de las

tradiciones culturales están marcadas por un contexto histórico. Analizar las prácticas, los símbolos, las representaciones, las tradiciones populares y las ceremonias, permiten entablar relaciones directas en la construcción de identidad por medio de la cultura alimentaria.

Un enfoque de la historia cultural es el análisis de las prácticas culturales, lo cual permite entender la evolución de diferentes culturas a través del tiempo y a su vez, tiene influencia directa en la identidad y la estructura social de las comunidades a estudiar.

Uno de los más representativos autores de esta escuela historiográfica, es Peter Burke. Su análisis y planteamientos sobre este enfoque disciplinar, expone la trayectoria, métodos y aplicaciones de la historia cultural. El concepto de cultura en su amplia gama de significados se expresa en un complejo de expresiones de carácter material e inmaterial. Castro, Araya, Nieto, Pérez (2013). En Burke (2004) lo encontramos son todos los conocimientos, las creencias, el arte, la moral, el derecho, las costumbres y cualesquiera otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre como miembro de una sociedad. Todo lo anterior se desenvuelve en la cotidianidad, es decir en los modos de vida de las personas compartiendo en un determinado grupo social.

También encontramos en Castro, Araya, Nieto, Pérez (2013) otra idea pertinente para dialogar:

Bajo esa perspectiva, una de las vías que posee el historiador para develar e investigar el mundo de los hombres y sus sociedades, es utilizar los conceptos de “representación” e “imaginario” como enfoques metodológicos de construcción histórica y cultural, conceptos claves de la llamada Nueva Historia Cultural (NHC), la cual plantea un cambio importante en el quehacer historiográfico, ampliando el término “cultura” hacia las prácticas del día a día de personas ordinarias, situación que conlleva el cruce entre diversas perspectivas historiográficas de análisis e inclusive disciplinas como la antropología y la sociología. (p. 5).

Dado lo anterior, es importante señalar las prácticas del día a día de personas ordinarias, es decir, personas que normalmente no hacían parte de los grandes acontecimientos sucedidos a lo largo de la historia. El campesino, es el sujeto histórico, el cual, situamos para comprender la constitución de su identidad con base en su cultura alimentaria. Allí, las prácticas de producción de alimentos y su preparación, son categorías en función de las “representaciones” de dicha comunidad, las cuales son atravesadas en el marco temporal porque se transmiten de una generación a otra para así darle significado a su realidad.

Los autores Castro, Araya, Nieto, Pérez (2013) retoman en Berger y Luckman el constatar un diálogo interdisciplinar, en donde inscriben en las representaciones el ámbito de lo simbólico, produciendo así, imágenes condensadas en el tiempo que dan origen a significados de un sistema de

referencia para cada sociedad.). La anterior paráfrasis se sostiene en la siguiente cita textual:

(...) es preciso hacer hincapié en que, si bien las representaciones tienen su punto de partida en el orden de lo imaginado, son capaces de trascenderlo al proyectarse en prácticas que se desenvuelven al interior de la misma sociedad que las construye. Es decir, no sólo significa hablar de ideas, mentalidades, imaginarios o interpretaciones, sino que también, de acciones y decisiones.” (p. 6)

De acuerdo con lo anterior, las representaciones, como categoría de la historia cultural, puede develar el lugar esencial de las prácticas y acciones de los campesinos como manifestaciones de su cotidianidad y a la vez de su cultura. Estas acciones y decisiones a su vez configuran la identidad campesina trastocada por fenómenos estructurales como la globalización y dimensiones como el tiempo y el espacio. El cambio en las formas de producir y consumir alimentos es también un cambio en la identidad campesina configurada por la cultura alimentaria.

La alimentación también hace parte de diversos estudios desde el enfoque histórico cultural. Teniendo en cuenta que, el acto alimentario es esencial para el desenvolvimiento de la vida humana, este acto encierra un conjunto de significados culturales, según Zapatero (2006), “la alimentación, junto al vestido y la vivienda, es una de sus más apremiantes necesidades, que cada época le

impone sus propias normas culturales y desafíos de subsistencia". (p. 108). Es aquí, donde hay una relación importante entre los saberes tradicionales transmitidos y los significados de las nuevas generaciones. Alimentarse no solo se remite al acto de consumir alimentos, detrás de esta práctica, otras acciones humanas como cultivar y cocinar, pueden otorgar herramientas conceptuales necesarias para entender la identidad del sujeto en estudio. Producir el alimento y su preparación hacen parte del conjunto de prácticas culturales las cuales permiten entender a la comunidad campesina en la configuración de los variados elementos que le identifican. En Zapatero (2006), el consumo de determinados alimentos y su combinación en cada época específica, es el reflejo de un modelo alimentario, el cual responde a las definiciones culturales de aquel mismo tiempo.

La alimentación también es concebida como una microhistoria de pequeños hechos que se repiten como una realidad cotidiana; acto que en sus formas progresa en el tiempo, el comer es un evento alimentario, es una práctica social compleja debido a la existencia de: comensales, comida y una cultura que los designa como tales, conjunción que va construyendo una historia. (Zapatero. 2006)

El tiempo y las prácticas inscritas en este marco, también responden a una espacialidad, es por lo que, la historia cultural al basar sus estudios desde diferentes enfoques disciplinares, hacen pertinente el estudio de la identidad campesina a través de la cultura alimentaria.

En la misma línea de la antropología de los alimentos Alicia Guidonet (2007), plantea con certeza la importancia de la interdisciplinariedad para comprender el acto de la alimentación humana. De lo anterior, es preciso argumentar la necesidad de esta investigación para los estudios sociales. Al respecto menciona: “Los científicos sociales que trabajan este ámbito de estudio han dedicado numerosas páginas a destacar la importancia del hecho alimentario, entendido como un espacio en el que intervienen factores biológicos, psicológicos, culturales, sociales e históricos.” (Guidonet, 2007, p. 14). De lo anterior se resalta el acto alimentario fuera de los esquemas biológicos y nutricionales, como hemos mencionado, para otorgarle la importancia en la construcción de las ideas en un hilo conductor, desarrolladas a lo largo de este trabajo investigativo. La autora también menciona la espacialidad, atribuyéndole las dos dimensiones de carácter fundamental como lo son el tiempo y el espacio en la construcción de la identidad campesina.

Anteriores textos en la búsqueda de la comprensión de identidad cultural.

Los trabajos e investigaciones que han abordado la construcción de identidad campesina son numerosos. Para esta investigación se examinarán libros, capítulos de libros, artículos, tesis de pregrado y posgrados, tomando en cuenta tres variables de análisis: la identidad construida desde la cultura alimentaria, las experiencias de consumo y las prácticas agrícolas; sumado a esto

se vinculará con las relaciones sociales que se construyen con los alimentos en los espacios de sociabilidad y las festividades.

Entre algunos trabajos que reflexionan y analizan los significados y las relaciones de la identidad con la cultura alimentaria se encuentra el artículo de Cristiane Nune do Santos (2007), "Somos lo que comemos", quien desde una perspectiva antropológica plantea que los hábitos están relacionados con la identidad cultural y son influenciados por la formación cultural y social. En esta medida la alimentación se relaciona con los modos de vida, la cotidianidad, las prácticas e imaginarios sociales. Nune do Santos (2007), considera relevante analizar las formas de consumo, es decir las maneras en las comemos, los lugares, las sensaciones y emociones que despiertan los alimentos; así como la posible construcción de identidad dada con estos.

Lo anterior corresponde a la configuración de la identidad cultural, ideal para entender la identidad campesina mediada por hábitos gastronómicos como las preparaciones de sus platos típicos. También recalcamos en Nune Do Santos (2007), la siguiente idea: la alimentación está relacionada con el modo de vida del ser humano, la manera del ¿Qué? y el ¿Cómo?, se come, dónde se come y como se siente la persona en relación con la comida. Estos, son todos elementos relacionados con la identidad cultura. En esta línea, las ideas expuestas, relacionan la cultura alimentaria con la identidad, en la medida en que, el consumo

de alimentos como practica o habito, son elementos propios de una identidad especifica como la campesina.

Desde un dialogo de la gastronomía y antropología el trabajo investigativo de Alvelayis Nieyo Mejía (2018), “Practicas gastronómicas domesticas como factor de identidad y construcción cultural desde lo campesino en la provincia Guanentina, Santander”, expone una idea para reconocer dicho dialogo, allí menciona: “La alimentación es un acto cultural, que se asocia con los eventos más importantes de la vida humana”(p. 3); también agrega que la gastronomía tradicional se vincula directamente con el ámbito social y cultural entre la comunidad campesina y la naturaleza. Se podría mencionar que, ese vínculo se construye constantemente en las prácticas agrícolas. Donde el campesinado en la siembra de sus alimentos “hereda” su labor y sus saberes a las futuras generaciones.

Otro planteamiento interesante observado en Mejía (2018), es sobre la gastronomía tradicional como una cuestión socio cultural mediada por la interacción entre campesinos y el medio natural que habitan. Lo anterior reconoce en el medio natural el lugar donde se permite realizar acciones respecto a la producción agrícola tales como, formas de trabajo y la manera de consumir los respectivos alimentos. Los anteriores, producidos y cosechados en un espacio determinado.

Siguiendo la anterior perspectiva analítica se encuentran los trabajos de Frederic Duhart (2002): “Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria”. Allí, argumenta sobre la comida como un hecho social que implica tres dimensiones: psicológica, fisiológica y social. Además, menciona: “Una identidad cultural alimentaria puede estar asociada en un contexto cultural muy preciso y, las regiones culinarias son el producto de la historia de las sociedades y de sus relaciones con el sistema ecológico al cual pertenecen” (pg.2). Teniendo en cuenta lo anterior, la construcción de una identidad cultural implica varios elementos, entre estos, las formas en las que nos alimentamos. A su vez, la identidad cultural se relaciona con los espacios y los territorios habitados por los grupos sociales y sus respectivas características, tradiciones y relaciones con el medio natural como eje estructurante de las prácticas de trabajo, por ejemplo, la agricultura en las montañas andinas. Lo anterior permite establecer varios factores influyentes en las tradiciones, costumbres, prácticas y saberes propios de una comunidad: el espacio y las condiciones geográficas allí presentes, la historia de sus gentes transmitida de generación en generación y las acciones frente al trabajo y realización de alimentos típicos como características que las diferencian de otro grupo social.

En otro artículo titulado “Consideraciones transcontinentales sobre la identidad cultural alimentaria.” Frederic Duhart (2004), expresa que, en la esencia de los productos, los platos, las preparaciones hay rasgos identitarios de

determinadas culturas; al respecto apoya la anterior idea con una categoría denominada por él llamada ICA, y allí menciona:

“La construcción de una identidad cultural alimentaria (ICA) que sea de un grupo o de una nación entera, procede de las evoluciones de las prácticas alimentarias y de las de los discursos gastronómicos y culinarios ; un corpus alimentario y su representación son el fruto de una historia compleja, hecha de influencias, de introducciones o de abandonos de productos, de procesos de difusión, de fluctuaciones en la estructura de la comensalidad, de cambios de imagen de un manjar y de él que lo come” (p. 5)

En este sentido, no solo implica la construcción de identidad, dando a entender la existencia de un contexto histórico de cambios y factores influyentes en su propia configuración. La comensalidad y las practicas alimentarias poseen el carácter de ser un cuerpo en la configuración de una identidad cultural alimentaria.

En el artículo de Paula F. Cortez (2016), titulado: “La cultura alimentaria de un grupo de mineros operarios, de maquinaria pesada: Una aproximación etnográfica”, sobresale la propuesta metodológica centrada en la etnografía para investigar diferentes procesos sociales. La autora plantea que:

Hay varios factores que se vinculan con el consumo de alimentos, son de tipo biológicos, personales sociales, culturales que interactúan, determinando la selección, preparación y consumo de alimentos de las comunidades, estableciendo los alimentos considerados “comestibles”, y

dentro de ellos formando preferencias que responden a características sensoriales y culturales (pag.2).

Con base a lo anterior, también es preciso considerar la propuesta metodológica, teniendo en cuenta el acercamiento al territorio a estudiar y la importancia de este, para comprender la identidad cultural campesina la cual se analiza e interpreta. Teniendo en cuenta lo anterior, los factores que influyen en la configuración de una identidad campesina son externos e internos, en una dimensión social y cultural que se articulan a un grupo, espacio y contexto determinado.

Las investigaciones sobre la alimentación también se han abordado desde las migraciones y sus conexiones con la alimentación y las identidades. En el caso colombiano se han adelantado trabajos que reflexionan sobre la identidad alimentaria; como es el caso de “Cultura alimentaria: continuidades y cambios en la preferencia o rechazo en los métodos de conservación de alimentos de la población migrante del cantón de San Pablo(choco) Medellín” de María Gómez (2016), quien diserta sobre los cambios en la identidad entorno a las migraciones de una comunidad del Choco hacia Medellín. Dichas migraciones están caracterizadas por una territorialidad y los intermedios socioculturales allí presentes. Entrelazado con la anterior idea, Gómez (2016) plantea: Los conocimientos y tradiciones populares asociados a la producción, preparación y el consumo cotidiano de alimentos constituyen uno de los pilares del patrimonio

cultural inmaterial de la nación". (p. 84). Con lo anterior cita, la categoría de nación representa varios grupos o comunidades asociados en una territorialidad, poseedores de ricas expresiones culturales y patrimoniales, propios a su vez, de su identidad. Es por eso que, ante las migraciones de diferentes comunidades en el territorio colombiano, existe un patrimonio cultural diverso, pero este, adquiere nuevos cambios y relacionamientos ante la movilidad de los grupos sociales por los flujos migratorios, produciendo con ello un enriquecimiento de la cultura debido a las tradiciones llevadas por las personas obligadas a desplazarse de un lugar a otro y compartiendo en un nuevo espacio o lugar.

En la tesis de maestría de: Francisco Javier Daza (2019), titulada: "Alimentando identidades: construcciones de identidad cultural alimentaria de migrantes colombianos en Buenos aires", se analizan las diferentes configuraciones de la identidad cultural con base al desplazamiento de las personas que migran de un territorio a otro. En ese sentido, el autor expresa que: "Los flujos globales de movilidad humana han incidido en la pluralidad de intercambios y desarrollo cultural de las sociedades de los estados-nación modernos" (p. 8); y a su vez menciona: "El componente alimentario estará inmerso en la dinámica migratoria, incidiendo permanente en los contextos de recepción de migrantes al arribar mercancías y colectivos nacionales que transforman, en este caso, las dinámicas alimentarias de dicho espacio". (p. 14). Con lo expuesto anteriormente, se enfatiza y problematiza las hibridaciones que tiene la

construcción de identidad, cuando ocurre un desplazamiento en el marco geográfico y se reconfiguran nuevas formas de identidad cultural en constante relación con, prácticas y costumbres diferentes a las propias de cada territorio. Es decir, hay un grupo social movilizador de sus propias prácticas y tradiciones, y otro grupo receptor de estas, a fin de cuentas, en la sociabilidad de los grupos, terminan por ser compartidas las características culturales, sus prácticas y tradiciones para dar paso a unas nuevas configuraciones.

Bajo la misma perspectiva analítica sobre migraciones y alimentación se encuentra: “La alimentación como signo de identidad cultural entre los inmigrantes marroquíes” escrito por Abu-Shams Leila (2008), el cual, tiene estrecha relación con el anterior texto frente a las nuevas configuraciones identitarias a través de los procesos migratorios. En este artículo escrito por Abu-Shams Leila (2008), expone sobre la alimentación como un elemento identificador de un grupo social, es, además, la característica cultural que más difícilmente se pierde cuando se produce el contacto con otros grupos de la sociedad. Con base a lo anterior es necesario analizar la identidad como un concepto adscrito al marco de la estructura social y que, en la alimentación, se encuentran también, marcas diferenciales con otros grupos sociales. La alimentación trae consigo prácticas de consumo y preparación, allí, justamente se encuentran elementos diferenciadores entre varios grupos o comunidades. El anterior texto expone la comunidad marroquí, ejemplo fundamental para entender como las migraciones y el contacto

con la cuenca del Mar Mediterráneo, origina una gastronomía rica y diversa en términos de preparaciones, alimentos y técnicas propias de este territorio. Una cultura alimentaria donde confluyen alimentos y especias de medio oriente, bebidas fermentadas del sur de Europa y pescados y mariscos provenientes del mar.

El trabajo “Alimentos poder e identidad en las comunidades fenicias occidentales” Ana Delgado Hervás (2008), analiza las prácticas alimenticias y los intercambios ocurridos en la sociedad fenicia. Desde una perspectiva sociológica e histórica argumenta que la cultura material, los espacios sociales y las practicas ligadas a la alimentación, han mostrado un interesante material imperativo para analizar las relaciones de convivencia e interacción entre grupos inmigrantes y gentes autóctonas, así como para indagar los procesos de construcción y negociación de estos ámbitos de jerarquías y solidaridades sociales y relaciones de poder. (Hervas, 2008). Este texto nos brinda herramientas para entender las culturas y sociedades antiguas con relación a sus prácticas alimentarias, sus desplazamientos y emplazamientos en diferentes territorios y sus posibles organizaciones sociales, jerárquicas y de poder. Aquí aparece una herramienta interesante que, a través de los vestigios arqueológicos, la autora reconstruye las formas del relacionamiento de los fenicios con base a la producción, intercambio e ingesta de alimentos.

Desde una mirada más amplia de la construcción de la identidad cultural con relación a la alimentación, el artículo: “La alimentación como identidad cultural” de, Elizabeth Hernández Martínez (2013), plantea la acción de comer como una función social, en lo que se denominan una serie de reglas, y conductas gestadas alrededor de esta práctica, dotando de sentido e identidad a cualquier grupo social. La autora además expone la noción de conducta, en la acción de alimentarse, en lo que expresa lo siguiente: “Entendiendo alimentarse como la actividad tanto de comer como de beber, trasciende la pura necesidad vital y tiene que ver más con una serie de conductas que con la mera actividad biológica” (pag.2). El término conducta, hace referencia a un conjunto de hábitos propios o característicos en la acción de alimentarse. Esta conducta se configura por medio de la sociabilidad de una comunidad haciendo propios los hábitos y prácticas alrededor del consumo de alimentos.

El papel fundamental de la alimentación en la configuración de identidades culturales es una de las tesis principales del trabajo editorial de Conabio (2013), titulado: “Identidad a través de la cultura alimentaria.” Desde allí se propone un desvanecimiento de fronteras, en lo que se trata a la comercialización e intercambio de productos alimenticios de una comunidad a otra; allí ocurre un intercambio de prácticas y saberes (Conabio, 2013). Este término nos indica, la conformación de identidades a través del papel fundamental de los alimentos y su ingesta como carácter primordial de la humanidad desligado a una espacialidad,

marcada por la frontera y la regionalización en cuanto a la producción y consumo de los alimentos. Además, el trabajo de Conabio (2013) expresa que las transformaciones de los patrones de alimentación, sustancia de las respectivas identidades culturales, y los procesos de producción, distribución y consumo que estas transformaciones determinan, obligan a dirigir la mirada hacia nuestros ecosistemas. Es decir, las transformaciones entorno a la alimentación, ocurren en el marco espacial y están determinadas por el medio biológico; este, influye en la producción de diferentes productos alimenticios, como de su preparación y posterior ingesta. En términos de la construcción de identidad cultural, el texto hace un recorrido histórico frente a la construcción de características culturales mediadas por un marco espacial, por ejemplo, en las sociedades mesoamericanas. Allí explica los diferentes procesos históricos determinados según el medio natural. La producción, recolección y conservación del maíz, para su posterior procesamiento, son indicio de una identidad cultural de un territorio en específico. El trabajo alrededor del maíz, alimento sembrado y cosechado por sociedades prehispánicas, daban cuenta de unos hábitos y conductas de cada comunidad.

Las transformaciones sociales, económicas y culturales producto del proceso de globalización condujeron a cambios en las formas y prácticas de consumo alimenticio. Lo anterior se manifestó en la identidad cultural alimentaria, y en la producción y comercialización de alimentos. Sobre esto, se han realizado

investigaciones y estudios que han evidenciado estas nuevas configuraciones. El escrito de Noguera (2020), que lleva por nombre: “Caracterización del consumo de maíz, y prácticas culinarias en familias molineras de los municipios de Socha y Socotá en el departamento de Boyacá”; nos acerca al territorio el cual queremos proyectar este trabajo investigativo, donde hace énfasis en prácticas ancestrales perdurables en el tiempo. Noguera (2020), comenta sobre el uso y siembra del maíz y el trigo se ha visto atravesado por los procesos de industrialización en el marco de la globalización. Resalta la importancia del uso de los molinos hidráulicos como herramienta desligada a procesos industrializados, donde, los cambios en el consumo de maíz y trigo evidencian un alejamiento con la producción de alimentos para la subsistencia. También encontramos en Noguera (2020) que, en estos municipios, la producción es principalmente destinada al consumo familiar y a un pequeño comercio local. Es importante mencionar sobre años atrás, donde el eje principal de la economía de estas regiones era la agricultura, la cual ha sido desplazada paulatinamente por diferentes factores que han llevado la producción de maíz a una escala mucho menor al compararla con su producción en los años 80, afectando así, el consumo y las preparaciones que usan maíz local como materia prima. Noguera (2020). Desde esta visión se ve un panorama destructor de la identidad en relación con el trabajo agrícola. Sin embargo, los cambios en la identidad también se ven atravesadas por las formas de consumo y preparación inmersas en la cultura alimentaria. El factor estructural de la producción industrializada en el marco de la economía global ha sido

fundamental en el desplazamiento de las economías locales con fines de subsistencia. Economías como la producción de harinas para el consumo campesino con molinos de hidráulicos, son prácticas que, en la actualidad, son observadas como patrimonios culturales que resisten a ser homogenizadas en el marco de una industria de alimentos acelerada.

Sobre la misma discusión, el ensayo titulado, “Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria”, de Trinidad, Vázquez, (2015) acopla también, las implicaciones y consecuencias de la globalización que traen consigo, transformaciones en la cultura alimentaria. Los autores explican, la pérdida de las raíces culinarias prehispánicas en México, y plantean los cambios en torno a la salud y calidad de vida, a raíz de estas transformaciones. Es importante reconocer la afirmación que conciben sobre la cultura, pues bien, explican: “El termino cultura tiene una relación directa con los hábitos, comportamientos y costumbres que existen y se construyen en la vida social dentro de una comunidad”. (p. 872). Por tanto, la identidad se construye a partir de elementos culturales, y específicamente algunos de ellos son, los hábitos y costumbres implícitos en las practicas alimentarias trastocadas por cambios en las formas de consumo y producción de alimentos.

En función de lo planteado, otro texto escrito por Ochoa (2008), titulado “Las nuevas culturas alimentarias: La globalización vs etnicidad” el cual, relaciona la alimentación en la dimensión humana biológica y social inmersa en la

confrontación de una identidad global impuesta sobre la identidad propia de las etnias. Los usos de los alimentos los articula en formas de códigos que, a su vez, están inscritos en las configuraciones de la cultura. También, precisa los “indicadores gustativos,” como identidad alimentaria perteneciente, a una territorialidad específica. Ochoa (2008), afirma que las formas de alimentarse, los productos que se consumen y la manera de cocinarlos se relacionan con los recursos locales, con las características del medio físico, con las formas de producción y de aprovisionamiento y con el comercio, pero también tienen relación con las prácticas culturales que se inscriben en un contexto socioeconómico determinado” (Ochoa, 2008). Lo anterior infiere al contexto socioeconómico estructurante de rasgos y características culturales específicas de un grupo social en un medio físico. Llevando a factores externos a reconfigurar la identidad campesina.

En la misma línea argumentativa, la globalización conduce a múltiples discusiones y reflexiones frente a su incidencia en la configuración de la identidad cultural alimentaria; lo encontramos en la siguiente cita:

A pesar de que la globalización está brindando beneficios económicos y permitiendo una unión mayor entre países y culturas, también se está viendo afectada la identidad de cada región, que con el paso del tiempo se va desvaneciendo para construir una cultura resultante de la interconexión que está ocurriendo alrededor del mundo, que combina distintos

pensamientos y la conservación de lo auténtico se convierte en una tradición olvidada (pag.2).

La cita anterior, es la tesis principal del artículo escrito por María Maya y Gabriela Garzón (2002). Se infiere una interconexión globalizada donde se pretende conectar unos territorios con otros, pero el resultado de dicha interconexión genera unos efectos adversos. Estos efectos son directamente proporcionales a las nuevas formas de la relación humana con sus hábitos alimenticios. La identidad de cada región como Maya, Garzón (2002) afirman, se desdibuja mediante el contexto y el desarrollo social propios de la humanidad actual. Es decir, la identidad responde a unas acciones específicas de la dimensión temporal donde se desarrolla, y estas se transforman en torno al momento y proceso de desarrollo al que se encuentra ligada.

Espacios de socialización, reuniones y festividades alrededor de los alimentos

Los alimentos también son muestra de tradiciones respecto a la congregación de familias en una época específica con fines de celebrar o conmemorar alguno momento especial. En el artículo: “Comidas y bebidas en celebraciones y ritos como rasgo de identidad cultural tabasqueña”. Se evidencia la anterior idea. Compartir alimentos en un espacio determinado y en una fecha especial posibilita entender la identidad cultural de una comunidad. En este sentido se entiende que: “En todas las culturas, las comidas festivas manifiestan la

historia de la comunidad; así, en México se puede encontrar la identidad nacional ligada a los alimentos que se consumen en esas fechas especiales” (Sánchez, 2006). En definitiva, la historicidad de la cultura alimentaria es un factor importante para la construcción de identidad campesina. En determinados espacios y fechas especiales, se consumen variedad de alimentos característicos de las practicas alimentarias constitutivas de una identidad cultural alimentaria.

En la misma perspectiva alrededor de las festividades y encuentros conmemorativos de una comunidad, encontramos un escrito denominado “Las fiestas y el folclor colombiano” (Ocampo, 2006); el cual afirma que las fiestas se han definido como un conjunto de actos y diversiones que se organizan para regocijo público con motivo de un acontecimiento conmemorativo mientras que el rito se expresa en una ceremonia religiosa en la cual se hace el culto. (Ocampo, 2006) Con base a lo anterior, se observa en el campo de la celebración, diferentes formas tradicionales de consumo de alimentos en un espacio y tiempo determinados, propios de un grupo social convocados o reunidos con fines de compartir algún tipo de conmemoración o celebración específica.

Sobre las tradiciones culturales, los alimentos sirven para comprender como se configura la identidad. En el texto: “Influencias culturales en el régimen alimentario del venezolano” de Calanche (2002), plantea la historia de los alimentos estudiando sus orígenes y su desarrollo en los diferentes regímenes de alimentación. Por régimen entendemos como un modelo de cultura cuya vigencia

y transformación se dan, en un ritmo lento. En palabras del autor: “Se define régimen alimentario como un complejo de conocimientos, valores, comportamientos y técnicas relativos a los alimentos producidos por una sociedad en un medio físico determinado, u obtenidos por intercambio, que durante cierto período aseguran su existencia cotidiana, satisfaciendo sus gustos y permitiendo su persistencia en un conjunto de condiciones socioeconómicas específico” (pág.34). Esta idea os permite relacionar la cultura alimentaria con la construcción identitaria de la sociedad venezolana donde el factor económico condiciona el acceso a diferentes productos alimenticios según su capacidad de compra y así determinar y diferenciar la esta sociedad de otras, según su régimen alimentario.

Los saberes, conocimientos, pautas culturales, así como sus prácticas, son transmitidos a través de la memoria de las comunidades, por medio de los cambios generacionales. Además, estas, están sometidos a transformaciones por factores estructurales. De acuerdo a lo anterior, en el artículo de nombre: “Socialización y transmisión intergeneracional en pautas del consumo de alimentos: su impacto en la identidad cultural alimentaria en mujeres mapuche urbanas de chile” de Ra Ximhai (2016); cabe resaltar, la importancia de los hábitos y prácticas como elementos constitutivos de la identidad cultural de la comunidad o población de la mujer mapuche en chile, donde la transmisión intergeneracional es el medio donde se transfieren estas pautas. Parafraseando a Ximhai (2016),

encontramos que los hábitos alimentarios y las prácticas para su adquisición están influidos por una amplia gama de factores psicosociales, socioculturales y económicos. Estos a su vez, impactan los patrones de consumo de alimentos, configurando estilos propios que permiten distinguir a diversos segmentos de la población. (Ximhai, 2016). Dado lo anterior se reconocen tres elementos importantes desarrollados en la construcción de la identidad cultural alimentaria; las prácticas y hábitos transmitidos generacionalmente, los factores estructurales determinantes y, las nuevas configuraciones identitarias de una población. Es importante recalcar en la adquisición de creencias y actitudes, son en esencia, socialmente construidas y, además, se vinculan a la reproducción simbólica y material de las comunidades y poblaciones.

La identidad marcada por un contexto espacial

En un espacio determinado, ocurren actividades específicas realizadas por los seres humanos allí presentes. Estas actividades son marcadas por condiciones climáticas y del medio natural donde se ubiquen. La agricultura, por ejemplo, la encontramos en diferentes contextos geográficos con características particulares. En esta relación, tenemos la siembra de tubérculos en las montañas andinas. Sin embargo, el cultivar la tierra también puede realizarse en partes costeras y en valles naturales en donde la siembra de yuca y plátano obedece a climas más templados o cálidos. En el texto: “La identidad cultural, uno de los detonantes del desarrollo territorial”, de la autora Olga Lucia Molano (2016), se describe el

concepto de identidad expresado en la siguiente cita: “encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como, costumbres, valores, creencias.” (p. 7). Con lo anterior y en relación con el hilo argumentativo, la identidad cultural, responde a múltiples aspectos definidos históricamente; la lengua, instrumento de comunicación, los ritos, las ceremonias y las relaciones sociales, pueden estar localizadas geográficamente. Lo que quiere decir, es que, si se circunscribe la identidad a marcos como el tiempo y el espacio, esta puede ser transformada por diversos factores, conduciéndonos a comprender las nuevas configuraciones de la identidad campesina.

La diferenciación de una comunidad a otra no obedece únicamente a la habitabilidad de un territorio específico. Las costumbres, hábitos y prácticas también hacen parte del entramado de elementos constitutivos de la identidad. Esto se manifiesta en el artículo: “La identidad cultural y el desarrollo territorial rural, una aproximación desde Colombia.” Desarrollado por David Soto (2006). Allí, el autor afirma: “la identidad no es otra cosa que aquello que nos diferencia de los otros en tanto en el ámbito individual como colectivo” (p. 5). Bajo estas afirmaciones, es válido comprender la identidad como el eje de articulación de prácticas, símbolos, costumbres manifestadas en lo individual y colectivo de la vida humana. Es decir, la identidad como concepto, nos dirige a comprender, como podemos diferenciarnos de un grupo social a otro, debido a los anteriores factores estructurales mencionados.

Por último, se reflexiona sobre la espacialidad como eje estructural de la construcción de identidad, hallamos el texto: “Alimentos, poder e identidad en las comunidades fenicias occidentales.” Escrito por Ana Delgado Hervás, (2008). Desde esta perspectiva, la dimensión espacial en relación con la cocina y alimentos también cumple un papel fundamental en la construcción de una identidad cultural alimentaria. Al respecto la autora argumenta sobre la cocina como espacio de representación social, además, de un lugar donde se negocia el poder. (Hervas, 2008). Por ende, a través de los alimentos, de las prácticas sociales relacionadas con la preparación, o consumo de bebidas o comida y, de la cultura material utilizada en estas acciones se escenifica y naturaliza la distinción y la identidad social y se tejen memorias compartidas” (Hervas, 2008). Con base a lo anterior, el poder y la memoria también son conceptos propios en la configuración de la identidad cultural alimentaria, inmersos no por menos, en una espacialidad. Además, el factor de distinción entre diferentes comunidades o grupos sociales, están permeados por estas acciones o practicas relacionadas con la elaboración de alimentos.

En conclusión, encontramos en la espacialidad un factor fundamental en la conformación de la identidad. Cada comunidad de acuerdo con el espacio que habiten posee ciertos hábitos, prácticas y tradiciones respecto a el acto de alimentarse. Cocinar o preparar alimentos, así como de su siembra o producción, son saberes transmisibles de generación en generación. El desplazamiento de

personas de un territorio a otro permite también, desplazar todos estos saberes y prácticas para que posteriormente, puedan transformarse debido al encuentro con la comunidad receptora y sus propias características culturales.

La siembra de papa en el territorio boyacense ha sido una forma de referenciar este departamento de Colombia. Es decir, se reconoce a este departamento como principal productor y comercializador de papa, sin embargo, este departamento con su rica geografía y diversidad de climas propicios para la siembra también produce y se siembran productos como la caña de azúcar, el café y la yuca. Con lo anterior, se concluye que, la identidad del boyacense se puede inferir gracias a los alimentos que en su territorio se cosechan. El reconocimiento del trabajo campesino agricultor es propio de este departamento, y así mismo, los habitantes se identifican y los referencian las demás comunidades, por su trabajo en la tierra y la forma de preparar sus alimentos sembrados.

2. Capítulo dos: Una breve historia de la cocina en Colombia.

Acercamiento al territorio Boyacense.

Contextualización histórica de la cocina en Colombia

Entre sabores, memorias ancestrales y nuevas técnicas culinarias traídas del viejo continente.

Para comprender las practicas alrededor de la producción de alimentos, como una característica fundamental en la identidad campesina, fue necesario realizar un

balance de la cocina colombiana. Por ello se situará en diversos momentos de la historia de Colombia, la descripción de la cocina y sus principales características.

Desde el inicio es necesario abordar la dieta indígena como un referente de la identidad cultural de los campesinos. Los alimentos que se encontraban en la época, su forma de cultivo, recolección y las técnicas de preparación, hacen parte de un terreno propicio para reflexionar y analizar la cocina colombiana actual. Lo anterior, contrastado con la aparición de nuevos alimentos, así como su forma de preparación y cocción traída por los españoles tras el arribo al continente americano. Esto permite establecer un marco analítico para comprender los orígenes de la cocina campesina del altiplano cundiboyacense de la comunidad Socotense.

Si bien la cultura alimentaria es esencial para comprender la identidad campesina, la cocina es aquel lugar, donde las prácticas de preparación responden a unos saberes transmitidos de generación en generación. Las formas en cómo se prepara un alimento, obedece a tradiciones familiares impuestas sobre las líneas temporales marcadas sobre los cambios en la sociabilidad de las comunidades entorno a su alimentación. Sin embargo, varias han sido las maneras en que estos saberes han tomado nuevas configuraciones y adaptaciones según el contexto social y geográfico donde se encuentren. Abordaremos la cocina desde cuatro momentos históricos pertinentes en la comprensión de la cocina y sus configuraciones históricas. Periodos como la

colonia, el virreinato y la república, permiten realizar un cuadro temporal donde, en cada uno de estos periodos históricos, existen características propias, que al final, serán influyentes en la constitución de la cocina colombiana y sus aportes a la del altiplano cundiboyacense.

En el periodo de la colonia, la hibridación cultural allí presente, apporto significativamente a el análisis de la cocina actual. La cocina en el periodo post independencia y el nacimiento de la Nueva Granada, también serán importantes en la observación de la conformación de las principales características de las formas de cocinar en la ruralidad como la conocemos hoy.

La cocina en Colombia es producto hibridaciones entre diferentes técnicas y alimentos circunscritas en los procesos sociales como la fusión cultural y el mestizaje. Aportes desde el mundo oriental, árabe, africano y europeo, terminan maridando un sin número recetas con sus técnicas, especias y sabores conocidas hoy en nuestra cocina colombiana. A raíz del intenso proceso social vivido en el sometimiento de la vida indígena por el mundo europeo y sus diferentes dinámicas sociales en el territorio Abya Yala, se dio origen a nuevas recetas multiétnicas en los platos de comida de los indígenas y los españoles. Con lo anterior, concebir cómo este choque cultural desemboco en tensiones sociales entre dos formas de vida en sociedad diferentes, configuraron lo que expresamos como un primer acercamiento al origen de la cocina rural o campesina. Es importante mencionar que, en este lugar hay saberes y resistencias. Por ende, la cocina pasa a ser un

espacio donde las principales características culturales y rasgos identitarios encuentran puntos de fusión y conexión frente a el encuentro con otras características de otro grupo social.

Las practicas culinarias como bien mencionamos, son producto de tensiones y resistencias, pero a la larga, se vuelven tradicionales. Allí, es donde se reflejan creencias, conocimientos y usanzas, que las hacen patrimonio ligado a la identidad y a la convivencia, y son a su vez, la base de su permanencia cultural. (Boletín cultural y bibliográfico, 2020)

Jorge Orlando Melo, (2020), reflexiona sobre la cocina indígena antes de la llegada de los españoles a partir de un acercamiento minucioso a lo definido como un origen de la cocina colombiana. Allí expresa que, la dieta de los indígenas era provista por despensas naturales y formas de producción donde, obtenían productos saludables. Sin embargo, esto tiene un giro abrupto tras la llegada de los españoles y su propio caudal de alimentos traídos consigo. Además de unas formas de producción y explotación de la tierra diferentes. También, se concibe el poco enriquecimiento por parte de las comunidades nativas con este “mestizaje culinario”, pero que, a fin de cuentas, ampliaron el horizonte de sabores y técnicas de preparación.

Enfatizar en las técnicas de cultivo y los alimentos consumidos en la época prehispánica, es el bagaje analítico expuesto por el historiador Jorge Orlando Melo. La importancia de observar y reflexionar esta investigación es marcar el

punto de origen o de partida del próximo sincretismo cultural. También el historiador, comenta sobre el encuentro de las dos sociedades de esa época, la indígena y la europea. En su escrito expone y ayuda a entender cómo las comunidades neogranadinas realizaban actividades alimentarias entorno a su propia manutención. Añade, que, teniendo en cuenta la alta densidad poblacional, las comunidades indígenas cultivaban para abastecerse de los alimentos producidos en sus propios asentamientos. En base a su investigación, deduce que no era un millón de habitantes indígenas a principios del siglo XX, por el contrario, eran cinco millones de indígenas los que habitaban el territorio colombiano. Lo anterior permite reflexionar sobre la supervivencia de miles de comunidades indígenas a base de los suficientes nutrientes encontrados en los alimentos cultivados por ellos mismos. Allí, la dieta indígena era equilibrada y saludable producto de los cultivos del maíz y el frijol que se enredaba en el maíz y la calabaza como técnica de cultivo. Esta dieta también estaba fusionada con los productos traídos por los españoles como la grasa de cerdo, granos como la arveja y el garbanzo, entre otros. En ese momento fue el punto de conexión para entender una nueva configuración de la cocina y las practicas alrededor de los alimentos.

La domesticación de los animales y la ganadería extensiva fue el apéndice de este gran cambio, el consumo de proteínas marco un precedente en la historia de la cocina en Colombia. En el mundo precolombino, la siembra de maíz, papa,

yuca y frijol, aportaron nutrientes necesarios para desarrollar las labores diarias de aquella época. Sin embargo, el uso de la tierra con fines de ganadería remplazaría la relación armónica con la tierra y sus cultivos. Un elemento comparativo utilizado por Melo (2020), es comprender como se enfrentaban las sociedades indígenas y europeas frente a épocas de contingencia como las hambrunas. Dado lo anterior, se atribuye a la extensa diversidad de productos agrícolas y sus nutrientes, la forma en cómo se afrontaba la crisis de manera óptima por parte de la comunidad indígena. Por consiguiente, el maíz se empezó a sembrar en Europa, con el fin de alimentar el ganado y manejar las hambrunas con mejores herramientas.

Así pues, la tierra no era usada con fines meramente productivos, ocasionando una disminución en el impacto erosivo de esta. Por un lado, la diversidad de productos agrícolas, permitían el asentamiento de las comunidades indígenas debido a la manutención con productos locales; por otro lado, permitió a los españoles observar en estos alimentos ricos en nutrientes, una herramienta para afrontar las hambrunas en el viejo continente de manera más eficiente a través de la diversificación de semillas. Los grandes conglomerados y asentamientos humanos con base a el aprovechamiento de su entorno natural para su alimentación permiten entender el auge de comunidades lo suficientemente sofisticadas y avanzadas como la Azteca y los Incas.

La dieta prehispánica, se describe como una dieta saludable y equilibrada. Esta, otorgaba los nutrientes y aminoácidos necesarios para el sostenimiento de la vida y el trabajo de estas comunidades (Melo, 2020).

Posteriormente y con el encuentro de la vida europea e indígena se trajeron consigo nuevas prácticas culinarias que harían parte de la nueva configuración de la cocina campesina. Un elemento como la aparición de la grasa de cerdo, permitió nuevas técnicas en la cocina de esta época. Por ejemplo, la fritura aparecería y con ella, nuevas formas de preparar alimentos para el consumo, un ejemplo claro es la incidencia de esta técnica tras el arribo de los españoles en las preparaciones fritas de la región costera de Colombia. Continuando el análisis, es aquí donde encontramos un primer elemento para comprender el inicio de la cocina colombiana actual: la fusión entre alimentos precolombinos y técnicas traídas al continente americano por los españoles. Lo anterior permite analizar el: ¿Por qué?, de las diversas técnicas, alimentos, y sus preparaciones en el territorio colombiano, caracterizado por múltiples manifestaciones gastronómicas pertenecientes a un área o espacio geográfico específico.

De la cocina indígena Muisca nos hemos basado para las observaciones y reflexiones consiguientes, dada su ubicación en el altiplano cundiboyacense. En esta misma área geográfica, se ubica la comunidad Socotense, comunidad con una arraigada identidad campesina.

La comunidad Muisca, denominado por los españoles como el pueblo de la sal, debido a su hallazgo y observaciones, reconocían en los nativos la destreza con que extraían y trabajaban con este mineral de las minas de Nemocón, Zipaquirá y Tausa. La sal también era utilizada para darle sabor a sus preparaciones culinarias. Además, su uso era necesario para aplicarle a los pescados obtenidos (por trueques) para conservarlos y transportarlos. También, era bien sabido por los cronistas y frailes, el conocimiento de los nativos respecto a la relación con la tierra, (Rojas, 2012).

Los nativos también poseían maestría en el dominio del ciclo lunar para sus cultivos, además de conocer los ciclos del agua para los riegos de sus siembras, los hacían tener una relación importante con su espacio habitado. El uso de terrazas en terrenos pendientes y la aplicación de canales de agua para el riego de sus cultivos, evidencia el perfecto conocimiento de cómo labrar la tierra para la supervivencia de su comunidad. A partir de las estaciones lunares, comprendían la sincronía con el ciclo de cultivo y la preparación de la tierra; el cual llamaban en su lengua chibcha chocan (Rojas, 2012). Lo anterior también responde a nuestras dos categorías de análisis que permiten entender la cultura alimentaria de la época: las prácticas agrícolas y prácticas de consumo. Las prácticas de los indígenas Muiscas evidencian la composición del entramado cultural que encierra la cocina debido al uso de vasijas elaboradas a base de barro y el uso de

alimentos como el achiote para darle diferentes tonos de color a sus preparaciones.

De acuerdo con Rojas (2012), la propiedad privada de la tierra no era concebida, por tanto, existían campos de explotación colectiva, donde los hombres se encargaban del cuidado del cultivo y las mujeres de la siembra, puesto que pensaban que ellas, les transmitían la fertilidad a sus cultivos. Los alimentos eran muy similares a los descritos por los cronistas sobre los Incas, donde el maíz, los frijoles y las turmas, como ellos llamaban las papas, eran los principales alimentos de su dieta diaria. El uso de la sal, como mencionamos, y descrito por Rojas (2012), era una práctica importante. Mantenían el pescado conservado, transportado de las comunidades más alejadas del centro del país, donde se ubicaban los principales Zipas, denotando un intercambio de alimentos entre las tierras más altas y las más bajas. Los productos agrícolas también eran comprados con sal, como manera de intercambio, enmarcando, unas sofisticadas relaciones sociales y económicas fuera del valor de intercambio moderno. Recalcar sobre el uso de monedas talladas en oro para sus diferentes intercambios daba cuenta de ello, pues era bien sabido que las culturas precolombinas eran maestros orfebres; la medición con las intersecciones de los dedos entre las manos servía para medir el tamaño y grosor de una moneda para su posterior intercambio. (Rojas, 2012).

Según la investigación de Rojas (2012), nunca hubo un relato específico de las formas de preparar y cocinar alimentos. El poderse acercar a los sabores y los olores de la cocina de aquella época, solo era producto de la imaginación con base a la lectura de los diferentes cronistas; Rojas (2012), también expresa en su escrito, sobre los nombres de los alimentos según la lengua Muisca y como se nombran hoy en día; concibiendo en el uso del lenguaje, un marco de hibridación entre las dos culturas. Alimentos como la papa, el maíz, el ají, las calabazas, la yuca, el achiote, las bebidas fermentadas hacían parte de la alimentación indígena de ese periodo histórico. Otro punto importante de reflexionar según los planteamientos de Rojas (2012), es sobre los alimentos nombrados en el lenguaje chibcha, estos tenían su especificidad; pero la autora reconoce el aprovechamiento español de nombrar los alimentos con nuevas acepciones. Dentro de este texto, se encuentra una amplia gama de términos chibchas con los cuales los nativos nombraban sus alimentos. Palabras como Aba, para el maíz, o Abqui, para la mazorca pequeña, fueron remplazados por el nuevo lenguaje español. Lo anterior responde al proceso de aculturación o choque del nuevo con el viejo continente. (Rojas, 2012)

El maíz es el sustento básico de mayor presencia en la dieta de los nativos del continente Abya Yala. Su cultivo recolección y procesamiento para preparar diferentes platos, como sopas y bebidas, mostraba la importancia de este grano para las comunidades antiguas a lo largo y ancho del continente y que, dado su

valor nutricional, fue agregado por los españoles en sus estructuras de consumo. (Rojas y Saldarriaga, 2012). Respecto a lo anterior, numerosas preparaciones como los amasijos a base de maíz, hoy llamados envueltos, sopas o potajes llamados mazamoras y bebidas fermentadas, no se han borrado del panorama gastronómico de las comunidades campesinas en la actualidad. De ahí, la importancia de mencionarlo y reconocer este producto y sus derivados como una herencia indígena y de aculturación producto del choque cultural de la conquista española.

Preparaciones como los envueltos previamente mencionados, los tamales o hayacas, son típicos de la gastronomía cundiboyacense. Hoy, hacen parte de la cocina de las abuelas campesinas caracterizada por los productos que aún se siembran en las montañas de Colombia. Es decir, pese a los cambios evidenciados tras el encuentro de las culturas producto de la conquista y los indígenas precolombinos, hay saberes que han resistido a lo largo del tiempo, por ejemplo, las cocinas de fogones de leña, las preparaciones como la chicha a base de maíz y las formas de cultivo rotativo, en la actualidad, se mantienen en menor medida, pero vigentes, en la elaboración, recolección y preparación de alimentos para el consumo diario necesario para el desarrollo de la actividad humana.

Las ideas expuestas por Rojas (2012) expresan sobre la cultura alimentaria, como un medio para comprender la estratificación social por medio del consumo

de alimentos, evidente en la época del Virreinato de la Nueva Granada. Lo anterior puede ser la realidad del contexto socio económico de los colombianos en la actualidad en donde, el consumo de cierto tipo de alimentos saludables tiene un precio elevado, donde su adquisición, pasa a las manos de personas de los estratos más altos. Al respecto Rojas (2012) menciona:

En realidad, los productos alimenticios, así como otros no relacionados con el tema específico de la comida, se difundieron siguiendo el ritmo conocido de estratificación social, ligado a lo político y económico: los alimentos más refinados como las bebidas, las especias y algunas conservas fueron a parar a la mesa de clase alta y los modestos a las de las clases de menores recursos. (p. 228)

La investigación de Rojas (2012), ayuda a comprender en el proceso de aculturación, el origen y configuración de lo categorizado como Gastronomía colombiana. La fusión entre productos como la manteca de cerdo, el plátano (oro verde como le llamaban en el mundo precolombino), el aceite, los lácteos, entre otros; con alimentos como la papa, los amasijos de maíz etc, hacen parte de los inicios de la cocina campesina actual. Debido a que, aún se siguen consumiendo estos alimentos en la ruralidad colombiana. Además, productos como el frijol, la mazamorra de maíz, la chicha, los sancochos y cocidos, son mencionados por la autora, como alimentos preparados tras el choque de los mundos, pero si revisamos hoy en día, aun se conciben y son parte de la cocina tradicional de nuestro país. Específicamente la autora argumenta: “En forma gradual también se

fue conformando la comida mestiza, en la que intervinieron para complementarse productos y modos de cocinar de uno y otro continente; es la que hoy se conoce en general como comida autóctona.” (Rojas, 2012, p. 228)

Esta comida autóctona, con sus diversas recetas tradicionales, tienen un sin fin de interpretaciones y formas de preparación dada la región donde se realicen. Sin embargo, hay un origen y una forma específica de preparar los alimentos. Uno de los primeros acercamientos es todo lo que rodea la alimentación indígena antes y después de la llegada de los españoles debido a la mezcla de productos de ambos continentes. El uso de otros alimentos como el ají, el achiote, las hortalizas y las guascas, también son un referente histórico de una trazabilidad sobre lo cocinado y de dónde vienen las diferentes formas de preparación y cocción de alimentos; evidentemente las raíces vienen del mundo indígena y su posterior encuentro con el mundo europeo.

Cocinas en el nuevo Reino de Granada

En este apartado nos centraremos en la descripción de los alimentos y frutas cosechadas y consumidas en este periodo histórico, como parte del proceso de aculturación. Rojas y Patiño, (2012); Lo anterior permite reconocer el origen de la cocina colombiana y en específico, la campesina. Después del choque de los “dos mundos” como mencionamos, hay un particular interés desde la antropología, la sociología y la historia en los estudios de la cocina como un espacio social de

saberes. Además de describir los aportes de la cocina indígena, basado en las herramientas de trabajo que fabricadas por ellos mismos utilizaban tallajes de madera y aleaciones de metales para realizar huecos en la tierra y posteriormente depositar semillas. Adicional, el uso de nuevos materiales para los procesos de cocción, y en específico, nuevos alimentos traídos por los movimientos intercontinentales de personas fueron sometidos a el proceso de hibridación con los alimentos ya sembrados en el nuevo continente. Lo anterior es el material para comprender la configuración histórica de la cocina colombiana.

Según Carlos Humberto Illera (2012), existen descripciones y narraciones de varios cronistas y viajeros sobre las cocinas del Nuevo Reino de Granada desde el siglo XVI hasta el siglo XIX. Allí es posible analizar, el consumo de pescados, ahuyamas, papas, maíz y frijol, como uno de los principales alimentos de la época. La descripción detallada sobre procesos culinarios como la cocción, los colores, sabores y aromas que atestiguaban dichos cronistas son un esbozo de lo que para la época se consumía. Claramente, la importancia radica en los nuevos procesos culinarios dado el encuentro de los mundos, teniendo en cuenta que hay diferencias significativas entre la cocina nativa y la europea. Adicionalmente, el autor expresa una idea de suma importancia para entender los primeros procesos de la nueva configuración de la cocina en el territorio colombiano. Al respecto Illera (2012), dice:

Hoy, cuando disfrutamos de las que denominamos cocinas colombianas, en realidad lo que estamos consumiendo es una variedad casi imposible de inventariar platillos producto de la fusión de la mayoría de las cocinas de la Tierra, en particular de las de Europa y África, que inició desde que se hizo el primer contacto entre nativos americanos, europeos y africanos. Estas cocinas empezaron a encontrarse hasta confundirse en las tulpas de nuestros antepasados, para ir fusionando lentamente saberes y sabores de unos con otros, hasta conseguir unas cocinas con las identidades y personalidades regionales y locales con que las conocemos en la actualidad. (p. 11)

Lo anterior, demuestra la hibridación de las formas de cocinar y mezclar alimentos de diferentes lugares de la tierra. Como consecuencia tenemos el origen y un primer acercamiento observable de nuestra gastronomía en Colombia. El proceso de aculturación, permite comprender no solo una cocina colombiana, sino al contrario, múltiples cocinas e identidades y personalidades regionales, aportando así a la tesis central de este trabajo investigativo. En esta misma línea, la cultura alimentaria, funge como herramienta conceptual para comprender las identidades y en específico la identidad campesina.

Para los españoles y demás viajeros extrañados de conocer este nuevo territorio, fue importante conocer esta nueva estructura sensitiva, donde lo primordial paso a ser plasmado en las crónicas que describían la variedad de

paisajes y alimentos como elementos propios de las nuevas identidades forjadas tras este proceso de choque cultural. Uno de los cronistas de mayor envergadura para los historiadores y antropólogos interesados en el espectro gastronómico, es el fray Pedro Simón, donde sus relatos poseen descripciones certeras, pero abren un mundo de imaginación sensitiva. Allí, el relato posa sobre lo ocurrido en el periodo del descubrimiento y conquista de lo que hoy se conoce como Venezuela y Colombia, durante el siglo XVII, (Illera, 2012). Los alimentos poseen primicia en su necesidad de narrar lo que por la época pasaba, otorgándole especial interés a los productos europeos como las grasas, los lácteos y especias que, se aclimataban en la Nueva granada y su aprovechamiento en beneficio del crecimiento económico de sus provincias. Además, a Pedro Simón se le debe la mención a las personas que se cree, son pioneras en el cultivo de trigo (Jerónimo de Aguayo), la molienda de grano (Pedro Briceño) y la planificación de los cultivos (Elvira Gutiérrez), donde además ubican a Tunja como el epicentro de tan importantes acontecimientos. (Illera, 2012)

Todo lo anterior permite hacer un contexto preciso sobre el proceso de aculturación para los siglos mencionados. Frente al proceso y gesta de independencia, no cambian muchos elementos. Sin embargo, si hay aparición de nuevos cronistas e investigadores como Isaac F. Holton, quien recorrió la república en 1854 donde sus escritos también relataban los sabores y olores experimentados tras el consumo de alimentos en su estancia. (Illera, 2012). Los

dulces de guayaba por ejemplo mostraban como los productos sembrados en territorio americano, pasaban por procesos de conserva traídos por los españoles. También los tamales santafereños descritos por Isaac daban cuenta de una hibridación de alimentos americanos envueltos en hojas de plátano traídas del continente africano, debido a la compra y venta de esclavos de esa época. Los alimentos anteriores caracterizan una gastronomía colombiana en sus orígenes y nueva configuración. Tanto la cocina indígena como la europea son parte de las preparaciones alimenticias evidentes en la vida campesina. El maíz y sus derivados como la chicha hacen parte de la cotidianidad de los campesinos de las zonas rurales de Colombia. No solo los alimentos hacen parte del resultado de aculturación en la cocina colombiana, las técnicas de cultivos como los surcos, o hileras de huecos en la tierra, en altas montañas llevada a cabo por los indígenas y las herramientas para la recolección de alimentos como tulas de material de palmas naturales, hicieron parte fundamental de los nuevos procesos configuradores de sabores, olores y texturas propios de la rica gastronomía colombiana. En la vida rural contemporánea, algunas tradiciones de trabajo campesino, además de los alimentos allí sembrados, son la muestra para comprender todos los procesos de hibridación y mezcla cultural del encuentro de los dos mundos. El cultivo de maíz, de caña, las bebidas fermentadas y la conservación de alimentos por medio de la sal, aun presentes en la ruralidad, evidencia la amalgama de saberes y tradiciones transmitidas a través del tiempo.

Respecto de la aculturación y una estructura sensitiva nueva

Los nuevos productos alimenticios traídos por los españoles tras el arribo de Cristóbal Colon a las Antillas dieron origen a numerosas técnicas que hacen parte de la cocina colombiana actual. Además, productos como la caña y las especias, dan cuenta de un proceso de aculturación previo entre Europa, África y Asia. La muestra de ese proceso son todas las preparaciones regionales conocidas en los fogones colombianos, tanto rurales como citadinos. La regionalización gastronómica en Colombia ayuda a distinguir el contexto espacial e histórico de cada comunidad y sus respectivas preparaciones tradicionales basadas en el aprovechamiento de los productos locales que ofrece la variada geografía colombiana.

Entre los vegetales traídos de Europa, están las remolachas, típicos de los cultivos de España en el siglo XVI (Patiño,1969). Los nabos también pertenecen a la misma época. La zanahoria tuvo especial arraigo en los cultivos de América, y es evidente su consumo diario en la actualidad. (Patiño,2012). Los ñames africanos y asiáticos fueron traídos en 1530 como alimentos para los esclavos negros de las Antillas, y fueron aceptados en la parte norte de Suramérica y las islas del Caribe (Patiño, 1969). En la región colombiana conocida como la Costa Atlántica, la yuca constituye un alimento básico y compite en importancia económica con otros. Así mismo también está presente en las Sabanas de Bolívar, Sucre y Córdoba (Patiño,2012). Rizomas como el jengibre y bulbos como

la cebolla y el ajo traídos de Europa, también fueron parte del proceso de mezcla de productos entre los dos continentes. Tallos como la caña, también fue un alimento esencial introducido en el nuevo continente (Patiño, 2012); es imprescindible en la búsqueda de la identidad campesina Socotense, puesto que una parte de su economía y sustento diario es el cultivo y procesamiento de caña en los trapiches para la obtención de dulce y posterior procesamiento de bebidas fermentadas. El guarapo para extensas jornadas laborales y con base a este mismo, el Chirinche, destilado del guarapo son muestra del arraigo del tallo llamado caña. Con lo anterior se evidencia el proceso de aculturación de los dos continentes aún vigentes y que demuestran la configuración de la cocina y sus preparaciones en el centro occidente del país producto de un alimento introducido como la caña, tras el encuentro de los dos mundos.

En cuanto al consumo y cultivo de cereales, estos eran propios de la cultura europea, así como la cría de ganado. Desde el siglo XVI, fueron introducidos cereales como el trigo, la cebada, centeno y arroz, pero solo los dos primeros tuvieron mayor acogida para el consumo humano (Patiño, 2012). El trigo y la cebada son de gran importancia en los cultivos del altiplano cundiboyacense. Especialmente en el municipio de Socotá, estos cereales eran fundamentales en las siembras de sus campesinos, con el fin de su cosecha para la elaboración de panes y sopas típicas del territorio. Es importante mencionar la tradición molinera de Socotá. Impulsados por el agua de las montañas, estos molinos procesaban el

trigo para la obtención de harina con el fin elaborar panes o mogollas tradicionales y potajes como la mazamorra. Lo anterior es otra evidencia más de la configuración de la cocina boyacense, como producto de la mezcla y fusión de técnicas y alimentos tanto europeos como de los nativos indígenas del territorio.

Hay que precisar el proceso de aculturación en términos étnicos y culturales, donde lo alimentario es un elemento específico a este proceso macroestructural. No es secreto las dinámicas esclavistas y de dominación racial de los españoles sobre los indios, como les llamaban, y es precisamente allí donde ocurre este proceso. Era de costumbre de los españoles tener abundante servidumbre indígena (Friede, 1975) y negra hasta para los más ínfimos menesteres caseros, y esto, es importante para el cambio cultural que se gestaba. (Patiño, 2012). Al respecto, el autor nos ilustra con el origen de este proceso:

Pero la praxis más efectiva de la aculturación alimentaria se verificó a través de las cocineras indígenas. Conocido es el hecho de la escasa inmigración de mujeres españolas a América, no solo en las expediciones iniciales de descubrimiento y conquista, sino ya asentada la vida colonial. El invasor europeo tuvo que satisfacer sus necesidades sexuales en las mujeres indígenas, con lo cual se inició un proceso de miscigenación que no ha terminado. (p. 205).

Dado el origen invasor, como bien menciona el autor, la imposición de una cultura sobre otra se puede analizar en la cocina. Se ha expuesto sobre la mezcla

y fusión de productos alimenticios, como si de un producto natural de encuentro de dos culturas hubiera sido pacífico. Sin embargo, cabe recalcar el aspecto “civilizador” con que los españoles aun relatan el encuentro dado de los continentes o descubrimiento como es llamado. Este aspecto no visibiliza la violencia ejercida de los europeos hacia las mujeres y hombres indígenas de la época, además de la imposición y consolidación de la vida religiosa a través de la institución clerical. No obstante, es un tema de investigación para los estudios latinoamericanos en ciencias sociales, espectro que está en continuo y profundo interés por ser narrado; lo determinante aquí, es la cocina como un espacio de fusión y mezcla de alimentos, técnicas y saberes producto del choque cultural de los dos mundos, pero que hoy en día, son herencia manifestada en las cocinas de Colombia y Latinoamérica.

La prueba de alimentos nuevos por parte de los grupos étnicos envueltos en los encuentros históricos ha sido tema de repulsión para algunos y de interés para otros. Los españoles no encontraban interés en las sopas y chichas fermentadas de los indígenas, mientras que los indígenas no se atrevían a probar cosas que nunca habían visto. Para ello, el autor encuentra en los niños indígenas mestizos como un segundo factor eficaz de transculturación alimentaria en América. (Patiño, 2012). Lo anterior es expresado en la siguiente cita:

En todas las comunidades, el niño come alimentos que raras veces prueban los adultos. En la botánica aplicada hay listas de las llamadas “frutas para

muchachos”, o sea, aquellas que, por varias razones, y a causa principalmente de prejuicios culturales, no son consumidas por los adultos. Muchos niños mestizos sin duda enseñaron a sus padres españoles a probar determinados alimentos. (Patiño, 2012, p. 206)

Cocina y comida contemporánea

Para comprender la cocina actual en Colombia, es necesario hablar sobre la influencia que ha tenido la globalización en esta. Las prácticas tradicionales, saberes, labores en la tierra y demás actividades campesinas, tienen sin duda, cambios notables en la actualidad.

Estudiar la cocina en Colombia, sus orígenes y transformaciones, permiten entender la identidad del campesino Boyacense. Allí, numerosas preparaciones gastronómicas posibilitan entender las prácticas agrícolas y de consumo de alimentos que se pueden sembrar en este espacio, dada su ubicación en la cordillera de los Andes. Por ende, estos elementos están relacionados con la identidad del campesinado. La globalización y sus acelerados procesos industriales han tenido y tienen fuerte influencia en el consumo de alimentos y las formas de prepararlos por las manos campesinas. La cocina como espacio social de saberes, en su mayoría, ha estado inspirada por la mano de madres y abuelas campesinas herederas de estas tradicionales formas de preparar alimentos transmitidas por sus antecesoras. Sin embargo, algunas recetas y preparaciones han sido reemplazadas por alimentos de más fácil preparación acorde a las

lógicas de consumo del mundo global. Es decir, los procesos industriales trajeron alimentos y materias primas de menor costo, ocasionando un quiebre entre lo sembrado para consumo propio y lo sembrado para comercializar.

En Socotá, era tradicional ver el paisaje lleno de cultivos de trigo, cebada y maíz, alimentos reemplazados por pastos verdes para el cuidado de la ganadería. No obstante, tampoco se siembran estos cereales y alimentos porque para ellos, no es rentable sembrar para perder dinero en su posterior venta. Lo anterior ocasiona que los campesinos compren el maíz y el trigo comercializado en las tiendas y abarrotes; alimentos traídos por el comercio y las importaciones internacionales. Debido a esto, lo que normalmente se preparaba como el cuchuco de cebada, el mute, la chicha, el pan o mogolla tradicional, se convirtieron en alimentos producidos para fechas especiales. El pan para semana santa, el mute para reuniones familiares, y la chicha para festividades.

El cambio en la dieta alimenticia también responde a la aparición de bebidas como la gaseosa, los paquetes de papas llamadas galguerías, que expresamente responden a procesos industriales de comercio alimentario. También, a raíz del modelo norteamericano de consumo, la ingesta de comidas rápidas, o de ágil preparación acompañadas de una bebida gaseosa con nulo contenido nutritivo, dan cuenta de la influencia en la cultura alimentaria del presente, (Patiño, 2012). Lo anterior responde a un modelo de consumo globalizado, propagandas de formas de alimentarse con productos altamente

procesados y empacados para su fácil adquisición; estos han ido reemplazando los platos tradicionales propios de la cocina colombiana. Sin embargo, hay lugares donde permanecen estas tradiciones, es decir, se siguen preparando dichos alimentos autóctonos sin negar el auge y la naturalización de consumo de estos nuevos productos como si de una sana convivencia entre lo tradicional y lo globalizado o contemporáneo se tratara.

La globalización en términos de cultura alimentaria pasa a ser otro vehículo de hibridación cultural, donde lo global tiende a afectar a lo local, pero, desnaturalizando y homogeneizando la identidad o identidades propias de cada territorio. Para comprender lo anterior se destaca lo planteado por el antropólogo Martin Varese, sobre la globalización y como comprenderla desde García Canclini. En su análisis Varese recoge de Canclini su definición de cultura popular desde los espacios locales, para mostrarnos lo que encuentra como producción local (Varese, 2018). Aquí se habla de la cultura popular mexicana dentro del proceso de globalización. Varese (2018), encuentra en Canclini, que la cultura es una construcción que está en perpetua formación y por lo mismo va cambiando a lo largo del tiempo y con relación a encuentros culturales con otros. Lo anterior permite entender la cultura alimentaria Boyacense, la cual ha sido forjadora de la identidad campesina, producto de cambios históricos y de encuentros entre varias culturas del mundo.

Además, Varese (2018), realiza un análisis importante de la cultura alimentaria ecuatoriana y las transformaciones producto del fenómeno de la globalización. Para ello, y basándose en los postulados de Canclini, nos ilustra:

El autor no ve a las culturas locales como indefensas, sino que reconoce que tienen formas de cambiar y de adaptarse para poder continuar existiendo. Es decir, que las culturas locales existen dentro del proceso de globalización internacional e interaccionan con esa globalización. Ambas formas de cultura están en disputa, pero coexisten en un mismo lugar. En ningún momento de la historia una cultura es prístina, hay intercambios entre culturas que se encuentran. (p. 33)

Con lo previo, se comprende la interacción entre la cocina tradicional boyacense, producto del encuentro de la cultura Indígena y europea, y los procesos de la globalización tales como el fast food que tienden a generar tensiones, pero, coexisten en un espacio determinado.

Lo anterior, hace parte esencial en la comprensión de la constitución de la cocina Boyacense. Nuevas preparaciones y técnicas europeas se mezclan con productos de origen de las siembras indígenas del Abya Yala, para configurar la cocina como un espacio de transmisión de saberes y de transculturación. En el presente, no se han dejado de preparar productos denominados autóctonos, pero estos merman tras el fenómeno de la globalización. El desplazamiento de campesinos a las urbes en búsqueda de mejores condiciones de vida, han

producido una brecha cultural donde la identidad campesina ha sido trastocada por la falta de sembradíos de alimentos propios del territorio. Así mismo, disminuye la preparación de alimentos tradicionales como la chicha y el guarapo, que han sido reemplazados por bebidas gaseosas poco nutritivas, pero coexisten por quienes ven en estos saberes y alimentos, las memorias de sus antepasados como formas de resistencia ante la constante naturalización de los procesos de homogeneización. La identidad responde a lo compartido y con quienes, y el alimento es fundamental para entender las relaciones sociales de un territorio determinado. Por eso, la cocina y la cultura alimentaria de hoy, es un espacio en disputa, en donde lo tradicional resiste frente a lo moderno y a si mismo las identidades multiculturales se niegan a evocarse hacia una identidad única y universal.

Descripción identitaria desde los relatos contruidos por los campesinos

Sistematización de Entrevistas. Voces generacionales de los campesinos

La vereda de Motavita es nuestro campo de investigación, situada en Socotá en Boyacá. Este municipio se encuentra ubicado en la parte nordeste de la cordillera oriental de los Andes, en la provincia de Valderrama. Cuenta con una extensión territorial de aproximadamente 600 km², convirtiéndose en el más extenso de su provincia. El área urbana cuenta con una extensión de 1 km² lo que

convierte al área rural en el espacio más ocupado por sus habitantes. La ruralidad es caracterizada por su superficie quebrada debido a su ubicación en la Cordillera de los Andes. En este municipio existen veredas ubicadas desde los 1800 msnm como Chusvita y Guaquira ubicadas en la vega del río Chicamocha, hasta los 4000 msnm, donde se encuentra el parque nacional natural paramo de Pisba, adscrito a la jurisdicción del municipio.

La actividad agropecuaria juega un papel fundamental en la economía del municipio, sin embargo, impresiones suscitan al saber que, de 10039 habitantes, solo 8405 dicen no ser productores agropecuarios¹.

La minería juega un papel fundamental en la economía del municipio, ubicándola como la segunda actividad económica más importante de Socotá. Allí, los campesinos como mano de obra no calificada se han visto obligados a desplazarse a las minas de carbón con fines laborales de subsistencia. Lo anterior permite realizar una observación sobre una actividad que marco un cambio en la identidad campesina debido al desplazamiento de las gentes que se dedicaban a la labor en la tierra, hacia las minas de carbón. Lo anterior, evidencia un abandono de las costumbres frente al trabajo rural campesino, transitando hacia la industria minera².

¹ Recuperado de: <https://www.socota-boyaca.gov.co>

² Información recuperada de la página web del Municipio: <https://www.socota-boyaca.gov.co>

El pastoreo de cabras y ovejas, la crianza de gallinas, la ganadería y los tejidos manuales realizados en telares no son actividades que ocupen un importante lugar en la economía del municipio. Sin embargo, son actividades que queremos recalcar en términos de actividades tradicionales que posibilitan comprender la identidad del campesino y su cultura.

En el siguiente apartado, entablamos un dialogo con los campesinos Socotenses y sus perspectivas y observaciones frente a su espacio habitado. A través de la entrevista organizada previamente, se pudo indagar sobre los cambios en la identidad campesina por medio de preguntas específicas y respuestas encaminadas a generar observaciones frente a la identidad. Fueron tres series de entrevistas destinadas a infantes y jóvenes entre los 10 a los 17 años, adultos entre los 20 a 50 años y abuelos y abuelas de la vereda. Dichas series, permitieron observar en las respuestas, la concepción de cada grupo de entrevistados y su respectiva visión sobre lo que es ser campesino enfocado a el trabajo en la tierra y los alimentos que se consumen. Estas dos categorías están inmersas en las preguntas abiertas realizadas a los entrevistados. En las entrevistas a realizar en la práctica de campo, se abordaron las preguntas, datos y entrevistas, adjuntadas en los anexos.

En las memorias y recuerdos de los abuelos campesinos, se resguarda los saberes tradicionales de la comida y el trabajo campesino del municipio de Socotá. Don Leuterio Trujillo, un campesino de 78 años se ha negado desplazarse

a la ciudad pese a que sus hijos si lo hicieron porque, los adultos mayores han preferido quedarse en su territorio por el arraigo a su tierra que hace parte de su identidad. Don Leuterio viene de una familia Socotense de la vereda de Motavita, donde su padre sostenía el hogar con medicinas herbales y rezos con los que curaba todo tipo de enfermedades y malestares. De allí adquirieron el tradicional molino de agua para procesar los granos como el trigo, maíz y cebada con el fin de obtener harinas para las mazamorras típicas de la región. Este molino funcionaba con engranajes impulsados por el cauce del agua que fue enrutado para empujar cada parte del molino y así, las piedras trillaran el grano para obtener harina. Según Raymond et al. (2014), en el altiplano, como en el resto de América, la molturación de granos se hacía por medio de una piedra de moler y una mano de piedra llamada metate según la voz nauthl que ha sido adoptada para nombrar este artefacto. Históricamente se concibe que los primeros molinos de agua son mencionados en el siglo I antes de Cristo, unos de rueda horizontal y otros de rueda vertical; “en algunos investigadores, los de rueda horizontal fueron los primeros en aparecer, los cuales se sustituyó la energía humana por la hidráulica” (Raymond et al., (2014). Para el trillado del trigo, los españoles introdujeron esta técnica para transformar el grano en harina y así mismo, la necesidad de utilizar los molinos de agua. Esta técnica se originó en el Mediterráneo oriental. Allí las harinas se producían inicialmente por medio de pilones y metates y, más adelante, con molinos manuales. (Raymond et al.,2014). Así como don Leuterio, los habitantes de este territorio no conciben claramente el

origen español de los molinos de agua, los cuales fueron muy numerosos en Boyacá. Lo importante de reconocer es la existencia de 157 molinos de “pequeña producción” reseñados en 1936 por La “Geografía económica de Boyacá”. Además, de la existencia de otros molinos medianos con una capacidad menor, de 20 a 30 bultos de 70 kg y cinco grandes, con capacidad entre 60 y 160 bultos, daban cuenta de los numerosos molinos que para el siglo XX existían en Socotá y Socha; sin embargo, de toda la cantidad anterior mencionada, para el 2014, solo quedan siete molinos. (Raymond et al., 2014). Lo anterior permite comprender como las prácticas laborales y la producción de alimentos a base de harina de trigo, tradicionales en el municipio de Socotá a mediados del siglo XX, se han visto mermadas en la actualidad. Estas prácticas son propias de la identidad campesina, la cual ha sufrido transformaciones a lo largo del tiempo.

En las palabras de don Leuterio se escuchaba gran interés por que sentía que su “tierra está abandonada”. Su edad, le ha permitido ver generaciones nacer y otras trascender en la inclemencia del tiempo. Al momento de abordar las preguntas comenta y hace un reconocimiento al trabajo investigativo y pedagógico que se adelantó en la escuela veredal de Motavita. Esto debido a que su tienda se encuentra a unos 50 metros de distancia de la escuela veredal. Frente a la labor agrícola y productiva de la tierra, don Leuterio menciona que ya no trabaja la tierra y que no está capacitado para ello. Así mismo comenta lo poco que había trabajado en ella. Lo anterior desarrolló una charla donde él expresaba que poco

había trabajado la tierra, porque su mayor desempeño en la vereda fue trabajar en el molino de agua y la crianza de ganado. También se dialogaba si don Leuterio cultivaba su propia alimentación donde responde que sembraba poquito, maticas de maíz y frijol para el consumo propio. (L. Trujillo. entrevista, 4 de mayo, 2024). Lo anterior también dio continuidad a seguir conversando sobre la historia de los cultivos en el campo. La mirada desde la supervivencia, para alimentar a grandes familias o, el cultivo con fines productivos y de intercambios económicos. Argumentaba don Leuterio sobre las familias antiguas numerosas y su vocación por sembrar la tierra con maíz y frijol porque no había otra forma de sobrevivir. Existían otras actividades, sin embargo, enmarca en la labranza de la tierra el eje fundamental del sostenimiento de la vida de los campesinos Socotenses. Otro tema importante por recalcar en el dialogo con Don Leuterio era discutir si había evidenciado cambios en el trabajo agrícola de la vereda. Don Leuterio, hace un comentario importante, considerando la reflexión póstuma para comprender los cambios en la identidad campesina. Menciona: “Claro la mayoría siembra es caña porque la mayoría siembran para el trapiche igual que pa` las minas por que el sustento no daba y tocaba dirigirnos a las minas; es decir, antes se veía de todo y ahora la mayoría se ve es caña para moler y hacer panela”. (L. Trujillo, entrevista, 4 de mayo, 2024). De lo anterior, podemos inferir sobre el desplazamiento del campesino a la mina para su manutención y la de su familia. Además de la aparición del monocultivo de caña con fines productivos también de subsistencia. Hoy en día, la caña y sus derivados como la panela y el aguardiente hacen parte

de la economía campesina para adquirir los alimentos necesarios para su manutención. Lo anterior también es mencionado por el señor Segundo Mendivelso, otro campesino de la vereda, quien, recalca también que, la manutención de los campesinos en la actualidad es provista por el cultivo de la panela. De allí se desprenden bebidas fermentadas como el guarapo y la chicha. Don Segundo Mendivelso menciona que para sus jornadas laborales es importante comprar siempre “media de aguardiente”, destilado de la evaporación del fermento del jugo de la caña para llevar su jornada laboral más amena.

Diversos trapiches donde se procesa el dulce de la caña han aparecido y se han extendido por la vereda. Antiguamente halado por animales como bueyes, los trapiches han sido parte de la cultura y la identidad campesina de la vereda Motavita en Socotá. Marcos Gualteros, adulto de aproximadamente 50 años, posee un trapiche en la vereda, donde trabaja produciendo panela para vender. Comenta que el sustento del campo en la actualidad no le da para sostenerse, entonces se dirige a trabajar en albañilería alrededor del municipio. Él también dice, como Don Leuterio, que siembra en su mayoría para el consumo propio y el de su familia, allí siembra papa, maíz, alverja y frijol. (M. Gualteros, entrevista, 4 de mayo, 2024).

Frente a la idea sobre las transformaciones del trabajo en la tierra, los tres entrevistados coinciden en lo mismo. Estas se han transformado debido a un cambio en el paisaje regional, ya pocas personas siembran en el campo. La fuerza

de trabajo campesino se desplazó hacia las minas y a las grandes ciudades. En Raymond et al. (2016) se plantea que, la agricultura fue el eje de la economía regional en Socotá y Socha, y esta ha sido desplazada paulatinamente por otras actividades como la ganadería y la minería, esta última aparecería en Socha con la apertura de la empresa Acerías Paz del Río, en los años cincuenta del siglo XX; en Socotá esta actividad llegaría más tardía. Lo anterior permite comprender como desde el análisis del trabajo agrícola relatado por los campesinos de Socotá, se evidencian cambios en la identidad campesina desde la segunda mitad del siglo XX, hasta la actualidad debido al remplazo del trabajo agrícola por, dinámicas económicas como la minería y la ganadería.

Al respecto de la cultura alimentaria, se construyeron diálogos con los campesinos con base a los alimentos y preparaciones típicas de la región. Era necesario observar si existían preparaciones o bebidas que, con el tiempo, se habían dejado de preparar. Lo anterior permitía constatar si la cultura alimentaria de los habitantes de la vereda sufrió transformaciones. Con don Leuterio se pudieron constatar algunos alimentos típicos de su vereda. Él nos cuenta sobre algunos de ellos: “La chicha de ojo es lo más típico de aquí, la arepa de Maíz, la pepitoria, el sancocho de gallina, las arepas liudas, las asaduras de cordero preparadas, todo eso es lo más típico de aquí y de mi familia” (L. Trujillo. Entrevista, 4 de mayo, 2024). Durante el diálogo, se logra afirmar que, en la actualidad, estos alimentos han perdido presencia en los comedores de los

campesinos Socotenses. Don Segundo Mendivelso, también menciona otras preparaciones típicas dignas de resaltar, comentaba de la existencia de la sopa, el mute, el arroz, la papa salada, el caldo de papa, el guarapo, el tinto y el aguardiente. Este último, producto del destilado del mosto de la caña, como anteriormente fue mencionado. Entorno a la discusión de que, ya no se preparaban los mismos platos típicos de la vereda en la actualidad, Don Segundo Mendivelso comentaba: “Ya no están los que la preparan, ya nadie come el angú, todo toca es empaquetado. Los niños de ahora no consumen ni el Angus. No hay señoras que hagan el angú, el pan y la arepa liuda”. (S. Mendivelso, entrevista, 4 de mayo, 2024). La anterior respuesta, permite observar en las preparaciones típicas, saberes transmitidos especialmente de las abuelas a las madres campesinas. También, el remplazo de comidas típicas como el angú, o mazamorra a base de harina de trigo por productos empaquetados, ocasiono un cambio en las formas de consumo de los campesinos, y a la vez, cambios en la identidad cultural alimentaria.

Los anteriores platos mencionados por don Leuterio y don Segundo, dejan ver algunas de las actividades económicas de los campesinos. El pastoreo de chivos y ovejas, la crianza de gallinas, y la recolección de granos como el maíz y el trigo, permiten encontrar alimentos y bebidas únicas y tradicionales. Añadiendo, estas preparaciones obedecen a épocas específicas del año acorde a alguna celebración o festividad. El sacrificio de un chivo o cordero se realizaba cuando

una fecha especial se conmemoraba. Las arepas liudas a base de trigo y la chicha de ojo, bebida fermentada a base de maíz, articulan la práctica laboral campesina y la práctica de consumo de alimentos como ejes conceptuales y prácticos para entender la identidad campesina Socotense.

Otro tema importante en los diálogos con los campesinos fue la frecuencia de trabajar la tierra sembrando y el tipo de alimentos cultivados. Es decir, si anteriormente se sembraban alimentos y en la actualidad ya no se ven en el paisaje rural. De lo anterior, don Leuterio nos cuenta: “Cebada, trigo, frijol, habas, alverja y garbanzos, de todo se daba en esta loma y ahora poco se da. Y si, se han dejado de cultivar para prepararlos después”. (L. Trujillo, entrevista, 4 de mayo, 2024). Como se mencionó anteriormente, el desplazamiento a las minas de carbón en Socotá ha dejado una brecha profunda entre la identidad campesina de la segunda mitad del siglo veinte, con respecto a la generación del siglo veintiuno. Dialogando con don Leuterio, con el señor Marcos Gualteros y don Segundo Mendivelso, surgió esta hipótesis. En Raymond et al, (2016), encontramos este cambio generacional en relación con los molinos de agua, el autor menciona: “El abandono del campo y la falta de motivación de las nuevas generaciones para la vida rural y para la actividad molinera, vista como anticuada y no rentable, explican la desaparición de muchos de los molinos por ausencia de relevo generacional”. (p. 62)

En los diálogos contruidos a raíz de las entrevistas, se escogieron rangos de edad específico para que, desde diferentes perspectivas temporales, pudiéramos analizar los cambios de la identidad campesina³.

La señora María Betty Vargas, ama de casa y trabajadora campesina cuenta que, sus hermanos se desplazaron a la ciudad, pero a ella nunca le gustó la idea. Tiene tres hijos y está casada. Formó su hogar y su rancho en la misma montaña donde creció y acompañó a sus padres hasta el día de su muerte. Toda su vida estuvo al cuidado del ganado y al pendiente de los cultivos que su padre Marco Abel dejaba para cosechar posteriormente y sobrevivir. Sus palabras y reflexiones ponen de manifiesto su interés por la labor campesina y los cambio que han experimentado en la vida rural.

En el dialogo con doña María Vargas, se lograron identificar cambios más específicos de la vida rural entorno al trabajo y la alimentación. Como mencionamos anteriormente, los saberes tradicionales frente a la alimentación se transmitían por medio de mujeres, especialmente, matronas campesinas que heredaban sus conocimientos a su siguiente generación. Frente al trabajo o practica agrícola y los cambios observados por ella, menciona que han existido cambios importantes. Al respecto nos comenta: “Si claro, antes era con bueyes, con arados, el yugo, las coyundas y el hijón que es una vara para arriar los

³ La entrevista se realizó a personas de diferentes edades. Los rangos comprendían entre los 10 a 80 años, donde desde la óptica de aproximadamente tres generaciones, se pudiera construir un análisis concreto.

bueyes. Y ahora pues igual es con tractor, pese que aun aquí todavía es con bueyes porque no hay carreteras para que llegue el tractor”. (M. Vargas, entrevista, 5 de mayo, 2024). Durante el dialogo se mencionaba por parte de doña María, el uso de herramientas para arar la tierra, herramientas que se siguen usando, pero, no con la misma frecuencia. Lo anterior permite inferir en el cambio acontecido del trabajo en el campo a través del tiempo, puesto que las herramientas para trabajar, nos decía, eran usadas por su padre y por los antiguos, como ella los nombra. Además, comenta: por lo accidentado del territorio, los tractores no logran llegar a ciertas fincas a revolcar la tierra para posteriormente sembrarla; en términos analíticos, aun se usa el arado con bueyes, pero en mucha menor escala. (M. Vargas, entrevista, 5 de mayo, 2024).

Durante el dialogo y las reflexiones suscitadas a través de la entrevista con la señora María Vargas, se hizo mención del uso de semillas transgénicas y la duración de los cultivos. Ella, reflexionaba sobre la cantidad de químicos aplicados actualmente a los cultivos para que estos sobrevivan, cosa de no realizarse, los cultivos no se podían cosechar. Lo anterior genera una nueva discusión frente al uso de semillas nativas y transgénicas. En Ruiz-Cristancho y Tejedor-Estupiñán (2020), encontramos esta misma discusión; para ellos, las semillas nativas han sido la fuente principal de abastecimiento de las poblaciones americanas y, además, hacen parte inherente de los valores e identidad cultural, antes de la entrada de las semillas transgénicas por imposición estatal y

comercial. En Motavita, según Doña María, y la experiencia que tiene trabajando en el campo, los cultivos de hoy en día no sobrevivían sin químicos fumigantes para que las plagas no dañaran el sembradío. Lo anterior tiene relación con la desaparición silenciosa en la que se encuentra abocadas las semillas nativas, la cual no afecta solo a poblaciones campesinas, indígenas, afro entre otras, sino también, la soberanía alimentaria de la sociedad mayoritaria. (Ruiz-Cristancho y Tejedor-Estupiñán, 2020).

El maíz ha estado presente históricamente en los pueblos americanos y en Socotá no ha sido la excepción. Este producto ha sido elemental en satisfacer la necesidad de alimentarse. Y, además, en la tradición oral y de otras expresiones culturales de dichos pueblos, se ha transmitido la forma de cultivar los alimentos por generaciones, donde los valores como la cooperación, el respeto, el trabajo en la tierra con las semillas, son esenciales para la supervivencia de las comunidades rurales. (Ruiz-Cristancho y Tejedor-Estupiñán, 2020). Lo anterior se contrasta con las memorias y saberes transmitidos tanto en la práctica agrícola como en la forma de preparar alimentos y bebidas tradicionales a través de las generaciones. La señora María, afirma que lo sabido por ella en cuanto a trabajar la tierra se lo enseñaron sus padres, y respecto a las tradiciones gastronómicas, como preparar queso, fue obtenido gracias a la tradición oral de su madre.

Otro punto discutido en el dialogo es, sobre la frecuencia del cultivo de la tierra. Doña María nos comparte si se cultivaba igual que antes, comenta: “No,

porque igual, antes se daban los cultivos sin fumigo y ahora de no fumigar ya no se da la misma comida. Y las cosas ahora están solas y la gente se ha ido a buscar “mejor vida” (M. Vargas, entrevista, 5 de mayo, 2024). El “buscar mejor vida” como menciona, posibilita entender porque el abandono del campo y la dislocación de las prácticas tradicionales de las abuelas y abuelos campesinos. Mejorar las condiciones de vida, llevo a los campesinos a trasladarse bien sea a la ciudad o, como se viene argumentando, hacia otros trabajos como la extracción de recursos fósiles. Este abandono de la vida rural ha trazado una brecha evidente entre generaciones. Los cambios en la identidad del campesino de mitad del siglo veinte, a los campesinos jóvenes que habitan actualmente la ruralidad, se ha permitido discutir con base en el marco de las prácticas agrícolas y sus alimentos sembrados en la tierra, las formas de sembrar y, además, como se preparaban estos alimentos.

Doña María con nostalgia recuerda las recetas que su madre le enseñó desde pequeña. La elaboración de queso campesino, la gueta o base para hacer guarapo, las arepas fritas, el mute y las mazamoras, entre muchas otras preparaciones, son alimentos dicientes de saberes que, hasta el momento, trascendieron y forman parte de la bien laboriosa y noble vida campesina. Ella, seguía comentando sobre los alimentos que eran típicos en su familia, en donde con orgullo y la voz entrecortada, vinieron a su memoria recuerdos de toda una vida transitada en el campo; Doña María dice: “El mute, el masato, el pan, las

mogollas, la mazamorra, las sopas, la de maíz con ruyas, la sopa de fuerte, sopa de chorotes que es parecida a la de ruyas, el guarapo, arepa cari tiesa y las fritas, la arepa liuda, la sopa de trigo con ruyas, etc.”. (M. Vargas, entrevista, 5 de mayo, 2024). Estas preparaciones mencionadas, conceden a los alimentos y el trabajo para cultivarlos, una forma de vida ligada a un territorio, sus costumbres y tradiciones propias de una identidad, la campesina.

Este diálogo con doña María, estuvo acompañado por el calor del fogón de estufa de leña, fiel testigo de las preparaciones que alimentaron varias generaciones; así como las ollas colgadas en la pared, donde se mostraba en cada preparación. La reflexión sobre los alimentos sembrados, cosechados y preparados, generó una nostalgia al pensar que ya no se realizan con frecuencia y resalto algunas preparaciones a partir de estos, así comenta la señora María: “Con el maíz la sopa y las arepas de boronas, el trigo para hacer el pan y el mazato, también con harina de maíz, y la caña para hacer guarapo y el dulce.” (M. Vargas, entrevista, 5 de mayo, 2024). Aparece un elemento importante para seguir dialogando esas reflexiones alrededor de la identidad campesina. La caña, alimento sembrado en la actualidad con mayor frecuencia paso a reemplazar los paisajes llenos de verdes oscuros de la vegetación y verdes claros de los cultivos. Este monocultivo, es el sustento de las familias campesinas en la actualidad. El procesar caña para extraer su jugo y con él, hacer panela y aguardiente, son actividades que les ayudan a sostener económicamente sus hogares. Doña María

posee un “saque”, como le dice, es un lugar donde destilan el guarapo para producir aguardiente. El reemplazo de grandes extensiones de trigales, cultivos de cebada y maíz por cañaduzales ayudan a comprender la vida campesina, y diferentes transformaciones a través del tiempo.

No solo los adultos y abuelos compartieron sus saberes, también los niños. En este caso, Yuliana Velandia de nueve años, nos platicó sobre la identidad campesina y la alimentación cotidiana. Las preguntas se realizaron más concretas para develar y dialogar con la menor sobre identidad campesina y la cultura alimentaria. Ella estudia en la escuela veredal de Motavita, donde se desplaza todos los días subiendo la montaña en unos treinta minutos a pie. Vive con sus padres y hermanos, sus abuelos ya fallecieron. Comprender las transformaciones en la identidad era posible, al dialogar y reflexionar con varias generaciones en sus experiencias reflejadas en comidas tradicionales y la labranza en la tierra.

Específicamente, es relevante dialogar con las infancias respecto a los alimentos consumidos en la actualidad y los que, por la conexión con sus generaciones pasadas, se ha sabido de su poca preparación y consumo.

Con Yuliana se dialogó sobre las prácticas de trabajo en la tierra que sus padres le habían enseñado, a lo cual responde: “Si, primero se hace el hoyo, después se echa la semilla, después abono y después se tapa, eso para sembrar matas. Arar, echar azadón y regar también son cosas que me han enseñado”. (Y. Velandia, entrevista, 5 de mayo, 2024). Ella, muy concreta, responde directamente

al trabajo de la labranza. El cómo preparar la tierra haciendo un hoyo para depositar la semilla, lo ha realizado desde que tiene uso de razón, según nos cuenta. Cabe recalcar que, por mínima que sea una tarea, ella expresa saberla. El trabajo con el azadón, y el regar o encaminar el agua para los cultivos, es tarea que se le facilita y menciona con orgullo que sabe hacerlo.

También era importante dialogar con esta generación sobre los alimentos y la cultura alimentaria. Dialogar sobre si ella había escuchado anécdotas sobre alimentos que ya no consume, infiere un cambio; Es decir, preguntarle sobre preparaciones típicas que con menor frecuencia ya no se realizaban, estaba enmarcando un quiebre en la identidad campesina de su ascendencia. Se argumenta lo anterior, porque en efecto, si ha escuchado de alimentos que poco se preparan y consumen. Al respecto ella nos responde específicamente: “Si, casi no consumimos sopa de guarapo o sopa de dulce o de fuerte con queso. El angú es otro alimento que no consumimos mucho. La sopa de crecido tampoco la he consumido” (Y. Velandia, entrevista, 5 de mayo, 2024). Yuliana y su respuesta dan cuenta de un cambio en la cultura alimentaria. La no preparación con frecuencia en la dieta diaria de ella y su familia de los alimentos mencionados tiene directa relación con lo que ha escuchado de sus padres sobre comidas que ellos consumían en su niñez. Es decir, en la actualidad ella no consume estos alimentos típicos, pero sabe de ellos por las memorias transmitidas a través de la palabra, de las recetas de sus padres y abuelos. En concreto, estos platos son típicos por los

alimentos que se sembraban en la región, que, articulado con las anteriores entrevistas de las personas más adultas, existe un hilo conductor en tanto a los alimentos que ya no se cultivan y, por ende, los platos que ya no se preparan.

Para concluir este apartado, es necesario generar reflexiones a raíz de la observación de cada entrevista realizada enfocada en los cambios de la identidad como eje de unidad. Por un lado, tenemos las prácticas de trabajo que ya no se realizan, y, por otro lado, el de la cultura alimentaria, los alimentos que ya no se siembran y los platos típicos no preparados con la misma frecuencia. Los diálogos con los entrevistados permitieron una conversación con tres generaciones existentes en la vereda, donde eran evidentes, diferentes cambios en la identidad campesina de acuerdo con factores culturales y estructurales. Lo anterior marcado en dos dimensiones, en el tiempo, por los abuelos y abuelas que transmitían por medio de la palabra, las ricas tradiciones en cuanto al cultivo de alimentos y la preparación de recetas típicas de sus familias y por ende sus antecesores. Y en el espacio, porque estos sucesos se materializaban en la tierra, lugar donde se cultivaban los alimentos y donde estos campesinos erigían sus casas de adobe en la montaña para resguardar a sus familias.

No obstante, los campesinos, dan respuestas a si en efecto, han existido cambios en la identidad campesina. Por supuesto que dichas transformaciones se evidencian en la cultura alimentaria, dando paso a una identidad en continua evolución.

Es importante mencionar, el ahínco y energía con que los campesinos respondieron las preguntas, enarbolando un sentimiento de orgullo sobre lo expresado, dando a entender que la identidad campesina, pese a sus mutaciones, transformaciones y cambios, termina resistiendo en lo alto y bajo de la montaña a las fluctuaciones de la estructura económica y las dinámicas del desplazamiento a las urbes con fines de supervivencia; porque a fin de cuentas, el campesino vive y sobrevive en la tierra, lugar donde le dan sentido a su existencia y realidad.

3. Capítulo 3. Retos En Un Aula Multinivel: Práctica Pedagógica Y Metodológica De La Investigación

Acercándonos A La Identidad Campesina Desde La Experiencia De Los Niños Y Su Relación Con El Entorno Natural Y Sus Saberes Campesinos.

En la institución educativa I.E Técnico Francisco José de Caldas del municipio de Socotá fue, donde se realizó la práctica pedagógica. Esta institución cuenta con una sede principal ubicada en la cabecera municipal, y, tiene sedes veredales que suplen la necesidad educativa debido a las grandes distancias existentes entre las veredas y el municipio. La visión de la institución plantea la excelencia educativa en la provincia de Valderrama, donde la formación de bachilleres auténticos e idóneos en su que hacer técnico tiene proyección a futuro. Por misión, además de caracterizarse como una institución integrada e inclusiva,

promueve el desarrollo de la sociedad con base a la formación de estudiantes competentes, respetuosos y responsables. La escuela donde se llevó a cabo la práctica pedagógica se encuentra en la vereda de Motavita. Cuenta con diez estudiantes de diferentes grados debido a su programa multinivel. Un profesor imparte todas las clases en la jornada diurna calendario A. Pese al deterioro físico de la escuela, el profesor Giovanni Hernández junto a sus estudiantes, se han encargado de embellecerla con murales y decoraciones florales. Tienen un espacio especial para la cocina, donde la ecónoma encargada, llega a cocinar el almuerzo para los alumnos y el profesor. Lo anterior lo rige un programa de la Gobernación de Boyacá, quien otorga los recursos para dicha actividad. Allí existen tres grandes salones, uno para las clases, el otro es el salón comunal de la vereda, y el ultimo es donde guardan todo el material deportivo de la escuela. En términos, generales, la escuela de Motavita se encuentra a veinte minutos en carro del municipio de Socotá y ello, no es impedimento para que sea un lugar donde se manifiesten procesos educativos memorables y reuniones de padres constructivas entorno al bienestar de la comunidad veredal.

En este apartado, se abordarán los conceptos y diálogos contruidos con los campesinos en el aula de clase. Los estudiantes serán los principales implicados en la comprensión de la identidad campesina. Con ellos, se buscaron herramientas teóricas y prácticas para generar diálogos frente a la búsqueda de los factores inmersos en las transformaciones de su propia identidad. Por ello, se

planearon y aplicaron ocho sesiones de clase, donde diferentes retos se iban presentado en la medida que avanzaba el desarrollo de las clases. La relación de los estudiantes con su entorno habitado natural y su experiencia campesina, serian el horizonte de las sesiones de clase.

Por consiguiente, hablaremos sobre la práctica pedagógica llevada a cabo en la escuela rural de Motavita, en el municipio de Socotá. Allí, se implementaron unas sesiones y clases con objetivos particulares y actividades didácticas. La pedagogía de la experiencia puesta en práctica en la huerta escolar y otros escenarios de las sesiones de clase, fueron planteamientos ideales para el desarrollo del aprendizaje de los estudiantes articulado a, las reflexiones que se querían generar. La escuela nueva y los debates sobre la escuela rural también hacen parte del entramado de discusiones y diálogos de este capítulo. Fuera del aula, también se generaron otros espacios de aprendizaje, mostrando resultados en donde el aula fue excedida por el contacto con la naturaleza y esto, enriqueció el desarrollo de la práctica. La práctica pedagógica, busco escenarios de reflexión en el aula con los estudiantes para comprender los ejes temáticos de la investigación y así reflexionar sobre la identidad campesina y la formación del docente. Para ello es importante sistematizar el desarrollo de las ocho sesiones previamente realizadas por el profesor en formación y así, generar las reflexiones que nacían en el proceso de la práctica ejecutada.

Para iniciar, es preciso contextualizar los aportes del programa y ejecución de la escuela nueva a mediados de los años setenta para comprender los procesos educativos de la ruralidad en Colombia. Para Gaviria (2017), la escuela nueva tenía en su programa nacional reducir la inequidad, ofrecer la educación básica primaria completa y mejorar la educación de niñas, niños y jóvenes, inicialmente en escuelas rurales. Esto permite entender como el aula multigrado podía ser manejada por un solo profesor en donde su poca capacitación sobre el contexto rural y además de los bajos recursos materiales, opacaban la práctica docente. La cantidad de estudiantes en un mismo salón, así como la falta de bienes materiales y el abandono estatal hacían de la educación un bien privilegiado para las ciudades centrales. (Gaviria, 2017). La consolidación de la fundación para la escuela nueva tiene sus cimientos por una reunión de la Unesco. Una conferencia realizada en Suiza, en la década de los años sesenta, donde varios ministros de educación fueron solicitados, se reunieron en lo que sería el origen de los parámetros para el inicio a la escuela unitaria. Allí el docente tendría la capacitación y material suficiente para llevar a cabo su práctica educativa de manera renovada y transformadora. (Gaviria, 2017). Con respecto a lo anterior, cabe resaltar el origen del funcionamiento del aula multinivel, en donde la aparición de fichas técnicas realizadas por docentes de esas décadas, harían parte del material educativo para poder manejar un aula con diferentes grados. Con estas fichas comenta Gaviria (2017), se buscaba obtener una enseñanza individualizada al ritmo de cada niño, introduciendo un ritmo pedagógico necesario

y pertinente para los niños campesinos.

En Colombia la educación ha tenido particularidades en relación con la educación rural y urbana. Para la ruralidad, la mayoría de las instituciones educativas son multinivel y utilizan el modelo educativo denominado escuela nueva, para brindar educación básica donde un maestro cubre desde preescolar hasta quinto grado y este, es el último grado de las escuelas rurales en Colombia. (Poveda y Alcocer, 2023). En Socotá municipio rural del departamento de Boyacá, se maneja este tipo de educación. Como mencionamos, el profesor Giovanny es quien está encargado de la escuela veredal donde en efecto, maneja desde preescolar hasta el grado quinto de primaria. En la práctica pedagógica, estuvieron presentes niños de todos estos niveles.

En este orden, los estudiantes de quinto grado continúan sus estudios en instituciones de la ciudad para continuar en sexto grado, en donde esta transición implica un quiebre en el cambio de un modelo pedagógico opuesto. (Poveda y Alcocer, 2023). En Motavita, los estudiantes no se dirigen a las ciudades, pero si, a la cabecera municipal. En la actualidad, los estudiantes cuentan con un programa de rutas que los recoge a las seis de la mañana en la carretera que comunica su vereda con el municipio, denotando un cambio en las condiciones materiales que posibilitan continuar con su formación educativa respecto a los estudiantes de mediados de los años setenta, en donde estas posibilidades de

transporte eran nulas y así, los campesinos tenían más dificultad para terminar sus estudios.

En el contexto escolar rural, el trabajo realizado por los docentes depende de las metodologías que se implementen dentro del aula, dando cabida a fallas o falta de coherencia en los procesos de articulación entre el diseño, el planteamiento y la estrategia pedagógica utilizada para la implementación. Lo anterior termina en los objetivos propuestos no den resultados óptimos en la aplicación de las estrategias planteadas. (Soto, 2012). Lo anterior, permite ser el norte orientador en articular la metodología de las clases y su implementación junto con, la estrategia pedagógica para cumplir los objetivos junto a los estudiantes de la escuela de Motavita. Por eso el diseño didáctico de cada clase estaba pensado para estudiantes de un mismo grado, pero que, en su desarrollo, fue exigiendo replanteamientos acordes a la presencia de niñas de grado preescolar y transición. A fin de cuentas y como se describirá más adelante, cada actividad y su objetivo se fueron cumpliendo pese a las dificultades. El contexto rural campesino de cada estudiante, aterrizo cada diseño a su realidad y cotidianidad, logrando una práctica pedagógica constructiva y formadora.

En Poveda y Alcocer, (2023), también encontramos que, en Colombia existen 23 nuevos modelos pedagógicos según la (OCDE,2016); donde uno de los

más interesantes es la Escuela Nueva, la cual promete ser ideal para brindar educación en áreas rurales.

En la misma línea, los modelos escolares nuevos o activos, están caracterizados por ver a los estudiantes como agentes participativos, buscando personalizar la educación conectando la experiencia de aprendizaje con el hogar, la comunidad y el entorno laboral. (Poveda y Alcocer, 2023). Lo anterior, permite relacionar la secuencia didáctica con el contexto rural. Los estudiantes partícipes del proceso de aprendizaje, además de su experiencia de vida rural, la relación con el medio natural y así mismo el trabajo campesino, fueron los elementos orientadores para llevar a cabo toda la práctica pedagógica. El hogar y sus manifestaciones culturales alimenticias también fueron el apéndice en la comprensión de la identidad campesina.

Seguido daremos paso a la sistematización de la práctica pedagógica, realizando observaciones a medida de la descripción del desarrollo de cada sesión planeada y llevada al aula. Se describirá cada sesión, su objetivo, su desarrollo y las actividades realizadas. También resaltaremos los momentos donde las reflexiones surgidas debido a los momentos más enriquecedores tanto para los alumnos como para el docente en formación daban cuenta de un trabajo acorde al horizonte pedagógico de la investigación.

En primer lugar, se planearon ocho sesiones para estudiantes de grado quinto, primer punto de reflexión teniendo en cuenta que la planeación estaba

dirigida a un solo grado, y el aula de la vereda es multinivel obedeciendo al modelo de Escuela Nueva; es decir, hay estudiantes desde los cinco años cursando transición hasta los diez años cursando quinto de primaria en la misma aula respectivamente. Esto transgredió la planeación de las clases teniendo en cuenta su diseño para unas edades específicas.

En las sesiones desarrolladas, se tenía a consideración, hablar con los estudiantes sobre la cultura y la identidad, primera pretensión grande teniendo en cuenta que había 4 estudiantes de 5 y 6 años. Al entrar al aula, el profesor muy displicente, dio la bienvenida al estudiante en formación y los presento. Sin embargo, los nervios cooptaban la mente y el cuerpo del estudiante por ver a las cuatro estudiantes que estaban dibujando y pintando formatos brindados por el profesor. Lo anterior origino un punto de inflexión en la práctica debido a que, la planeación o secuencia didáctica llevada por el profesor se dirigía a un solo grado; Esto condujo a reflexionar: ¿De qué manera les habló a las niñas de transición sobre la identidad y la cultura? Asumiendo el reto, el profesor de sociales, procede a presentarse, hace una breve introducción del por qué iba a realizar la práctica y el propósito de esta. Entrando en materia y procediendo con el cuerpo temático de la tesis, se dialoga con los estudiantes sobre ¿Qué entiende por ser campesino?; pregunta introductoria a la práctica en general. El desorden invadió el aula, teniendo en cuenta que los estudiantes no hablan muy a menudo de este tema en sus clases. Numerosos cuadernos, hojas con dibujos, cartucheras y cartillas se

dejaron a un lado para empezar a dialogar con el profesor. Las niñas de transición participaban con la condición de seguir dibujando y pintando sus cuadernos, era cuestión del profesor hacerlas partícipes del diálogo por medio de preguntas abiertas. Respuestas múltiples venían por parte de los y las estudiantes más grandes, pero, todas aquellas respuestas conectaban con una idea, vivir y trabajar en el campo. Ese fue el punto de partida del diálogo, el partir de este inicio, permitió matizar la teoría del profesor por medio de la experiencia directa del estudiantado con su diario vivir y cotidianidad.

Esta imagen es una muestra del primer acercamiento con los estudiantes, donde el entorno natural siempre estuvo presente en la perspectiva del campesino por parte de los estudiantes:

Imagen Numero 1: Fecha: 3 de mayo del 2024



La anterior imagen responde a el dibujo realizado por el estudiante Camilo, cursante de tercero de primaria. La relación con el agua y la naturaleza estuvo presente en todos los dibujos.

Seguido, se empezó a entrelazar la vivencia del campo con las prácticas y los alimentos que allí se veían y cultivaban. Antes de esto los estudiantes mencionaron como se veía un campesino, refiriéndose al uso del sombrero, ruana y herramientas en su espalda para el trabajo. Este aspecto hace parte de la idea de identidad, centrada en las formas de vestir y el aspecto físico.

En continuidad al diálogo con los estudiantes, arrojaba también lugares como la estufa de leña, espacios de trabajo como la minería y sus respectivas

herramientas y no menos importante la música que se escucha en este territorio, la carranga y la carrilera.

Imagen Numero Dos: Fecha: 6 de mayo de 2024



La anterior imagen es de autoría propia. Estufa de leña ubicada en la vereda de Motavita, Socotá Boyacá.

Al seguir dialogando con los estudiantes, surgieron nuevos elementos como la relación directa con la naturaleza y el cuidado de animales bovinos y caprinos. Por parte de los bovinos, mencionan con gran ahínco la yunta de bueyes, típica del territorio para arar y cultivar la tierra. El azadón para trabajar remover y surcar, el hacha para rajar leña y poder cocinar los alimentos cultivados, también fueron mencionados por los estudiantes.

Imagen número 3: Fecha 3 de abril de 2022



Foto de autoría propia. El compadre Demofilo Velandia, arando la tierra con su yunta de bueyes. Encima de los bueyes las coyundas amarran y sostienen el yugo. El Campesino con el hijon, chuza a los bueyes y los dirige por donde quiere que pase el arado para remover la tierra.

Por parte de la cultura alimentaria como elemento fundamental para comprender la identidad campesina, se indago acerca de los alimentos que se siembran, los platos o preparaciones típicas de la vereda. Alimentos como el maíz, la caña de azúcar, los frijoles y el trigo fueron mencionados a través de la

conversación. Se buscó motivar la participación de los y las estudiantes de menor edad. Para esto se hicieron algunas preguntas a los alumnos más pequeños, las cuales respondieron con ayuda de los demás estudiantes. La colectividad de los alumnos de mayor edad que ayudaban a sus compañeros de transición y preescolar evidencio un proceso educativo en forma de guianza, amistad y trabajo en equipo.

Los platos típicos también fueron los determinantes para comprender la identidad y la cultura alimentaria. La construcción del concepto identidad por parte de los estudiantes se dio desde las prácticas y herramientas para la labor agrícola, alimentos cultivados y preparaciones gastronómicas. El mute, el guarapo, como bebida a base de la caña de azúcar, las arepas fritas hechas a partir de la harina de trigo y el pan para semana santa, son alimentos típicos del territorio según el diálogo con los alumnos.



Fotos de autoría propia. Arepas fritas a base de harina de trigo fermentada con mantequilla fresca de vaca y levadura. Es una de las preparaciones más representativas del municipio de Socotá.

En las reuniones o congregaciones como las festividades de campesinos convocan a consumir productos típicos del territorio. Tomar destilado del guarapo o llamado por ellos chirinche, es muestra de ello. El mute para celebrar eventos familiares combinaba la siembra del maíz y el frijol en un potaje rojizo delicioso al

paladar. La sopa de dulce también es típica según los estudiantes, porque combinaba el guarapo hervido con trozos de queso artesanal realizado por las madres campesinas.

Imagen Numero 5: Fecha: 5 de mayo del 2024



Foto de autoría propia. Lugar denominado como “saque.” Allí se destila el guarapo fermentado de las barricas después de veinte días. En la evaporación del jugo de caña, lentamente gotea el aguardiente artesanal. La olla de barro es fundamental en este proceso por su resistencia a temperaturas altas.

Para concluir esta sesión, se solicitó a los estudiantes realizar un dibujo sobre lo entendido en el desarrollo de esta. Además, cabe destacar el entorno del dibujo, es decir, los estudiantes plasmaron a todos sus campesinos rodeados de un entorno natural. El paisaje, con la puesta del sol, las montañas, los cultivos fueron parte de todos los dibujos. Lo más significativo, fue la notoria presencia del agua. Aguas que bajaban las montañas, agua que regaban los cultivos y agua alrededor de los campesinos, estuvieron presentes en cada uno de los dibujos.



Dibujos realizados por los estudiantes, Johan, Yuliana y María José. Cada uno plasmo desde su visión y lo dialogado en clase, la identidad campesina.

De lo anterior, surge la primera gran reflexión, la importancia del cuidado del agua. Pese a la corta edad de los estudiantes, expresaban por medio de sus dibujos la relación del campesinado con el entorno natural y sus elementos bióticos de manera equilibrada y necesaria. El agua, rodea sus viviendas, recorre la vereda por medio de las “tomas”, los campesinos la encausan para regar los cultivos y darle de beber a los animales. Por esto los niños tienen una relación

directa con este elemento natural y casi de manera inconsciente, conciben en ella la vitalidad de su territorio y la necesidad del cuidado para la supervivencia de su comunidad.

En las siguientes cuatro sesiones se continuo en la exploración de la identidad campesina. Elementos para destacar fueron; el entorno natural y el reconocimiento de las plantas allí encontradas, la importancia del agua y su cuidado, y el apoyo de los padres de familia en la participación de las actividades realizadas. La segunda sesión de la práctica estuvo marcada por el uso de la memoria de los padres y la solicitud previa del docente de fotografías para el desarrollo de la actividad. Para ello, se solicitó a los estudiantes observaciones respecto a las fotos y lo que allí se quería encontrar: los alimentos que se preparaban y las personas presentes. Las fotos solicitadas eran de reuniones familiares en el campo. Sin embargo, varios estudiantes trajeron a la clase fotos de toda índole; fotos de los padres jóvenes cultivando, fiestas navideñas, de encuentros veredales entre otras. La actividad final fue realizar una línea gráfica con las fotos. Entre todos, hacer un tejido con lana e ir perforando las fotos para meterlas en forma lineal y posteriormente hacer una exposición fotográfica. El reconocimiento de los lugares de trabajo, las reuniones familiares, las anécdotas contadas de los padres a los estudiantes, los alimentos presentados en las fotos fueron los ejes temáticos principales de la galería fotográfica. Además, en la misma escuela veredal, habían realizado encuentros en conmemoración del día

del campesino y de la familia en cabeza del Profesor Giovanny, el cual, también aportó con sus registros, fotos de estos encuentros para nutrir la galería y así realizar el cierre de la actividad solicitando a los estudiantes un comentario frente a la galería fotográfica realizada en torno a la vida campesina y las tradiciones allí presentes. Yuliana, estudiante de cuarto grado, comento que le gusto el trabajo debido a que sus padres le comentaron historias sobre las reuniones decembrinas en un pasado, donde la ruralidad contaba con numerosas familias. Además, compartía lo agradable de la actividad debido a que hicieron algo diferente en relación con lo que realizan en clase normalmente. La siguiente imagen es el resultado del cierre de esta sesión.

Imagen número 7: Fecha 3 de mayo del 2024.





Las anteriores fotografías son de autoría propia. Son el resultado de la sesión dos. Una línea del tiempo con las fotos solicitadas a cada estudiante. Además, se dibujaron herramientas campesinas y elementos de la naturaleza.

Imagen número 8: Fecha: 3 de mayo de 2024



Estas fotografías son de autoría propia. Allí se evidencian apoyos gráficos del profesor Giovanni a la construcción de la galería fotográfica junto a los estudiantes. Resaltaron las reuniones en la escuela que previamente se habían realizado con los campesinos de la vereda.

Las sesiones número tres, cuatro y cinco giraron en torno a la relación de los estudiantes con el medio ambiente. En la sesión número tres y a petición del profesor, se solicitó, la recolección de plantas herbales con las que se aromatizan las preparaciones gastronómicas y se preparan remedios para aliviar malestares en general. Numerosas hojas, tallos y plantas fueron traídas por los y las estudiantes. En mesa redonda, se pusieron todos los materiales disponibles para realizar la actividad asignada. Se llevaron hojas de papel kraft, pliegos de cartulina, colores y marcadores. La actividad consistía en: grupos asignados por

conocimiento por parte de los estudiantes de tan corta edad acerca de la naturaleza y las plantas que los rodean también nutrieron la discusión en curso; la identidad campesina es construida en un espacio o territorio específico. Esto da cuenta de que los estudiantes se ubican geográficamente por medio de los árboles y las plantas. Como las calles y carreras en la ciudad, ellos usan las plantas como guía para saber dónde dejan los animales, o la cercanía de una finca a la otra o ubicarse ellos mismos en su territorio veredal. Es importante reconocer el saber o conocimiento heredado de una generación a otra. Los campesinos a través del tiempo han sabido utilizar la naturaleza para ubicarse y desplazarse en las montañas andinas.

En torno a las sesiones cuatro y cinco, fueron actividades y discusiones alrededor del agua y el reconocer su importancia. Se visualizó un documental respecto a la flora y la fauna de Colombia. La diversidad y riqueza ambiental del departamento Boyacá fue el eje de estas dos sesiones. Cartografías del agua, se llamó la actividad didáctica donde los estudiantes expresarían lo aprendido. En las mismas reflexiones nacida de la actividad en clase, con los estudiantes fue importante aclarar de donde salía el sol para su ubicación geoespacial. Con ello, no solo se guiaban con los puntos cardinales tradicionales, también, con su ubicación en la montaña y el costado oriental donde asoma el sol en la madrugada. En un mapa del mundo ubicando a Colombia y Socotá con los elementos naturales más vistos en el documental, fue la actividad donde los dotes

artísticos de cada estudiante fueron expuestos en sus muestras gráficas. Al final los estudiantes expusieron sus dibujos, resaltando las extensas praderas verdes, la diversidad de árboles y plantas y no por menos, el agua presente en cada uno de sus dibujos.

Las anteriores fotos son de autoría propia. Imágenes de las actividades resultantes de las sesiones cuatro y cinco. Reflexiones frente a la ubicación geográfica y los elementos naturales más importantes de Colombia, generaron varias reflexiones en torno al campo colombiano.

La Huerta Escolar. Un Espacio Formativo Más Allá Del Aula.

En el siguiente apartado, se desarrollaron las observaciones y reflexiones pertinentes respecto a las sesiones, número seis, siete y ocho de la práctica pedagógica.

Partiendo de las anteriores discusiones frente a los alimentos, sus preparaciones y la importancia que tienen como parte constitutiva de la identidad campesina, se plantea el fortalecimiento de la huerta escolar teniendo en cuenta que ya había un proceso adelantado en la escuela veredal.

Concebir la huerta como un espacio pedagógico muestra la posibilidad de generar nuevas alternativas frente a la formación educativa y el aprendizaje de saberes en entornos escolares. En un resumen bien detallado, Rosero, Aguilar y Duchi (2017), citando a la FAO, comentan sobre la iniciativa de las huertas escolares en América latina surgidas a mediados de los años 90 o están orientadas en el mejoramiento de la calidad de la alimentación de los niños (FAO,2010). También se observa que, desde los primeros años del nuevo milenio, las huertas escolares fueron también, enfocadas como espacio pedagógico para la

enseñanza de ciencias naturales y matemáticas. (Rosero, Aguilar, Duchi. 2017). Yace aquí la relación del espacio de la huerta como un lugar pedagógico donde maestros y estudiantes encuentran alternativas de aprendizaje, pertinente para la comprensión de la identidad campesina y la cultura alimentaria de los estudiantes de la escuela rural de Motavita en Socotá. Estos autores, detallan la creación de la huerta UNAE, proyecto dirigido a la comunidad universitaria en Ecuador. Lo anterior con el fin de cambiar paradigmas en la formación de los nuevos educadores y de robustecer la propuesta pedagógica para todas las escuelas ecuatorianas, tanto urbanas como rurales. (Rosero, Aguilar, Duchi. 2017).

Barrios Y Soto (2023), parafraseando a Paredes (2013), comentan sobre las huertas escolares como una manera de llevar y vivir la naturaleza a la escuela, un espacio dentro de las instituciones que dirige a los estudiantes a comprender las relaciones que existen entre plantas, el entorno social y cultural. Lo anterior, permite concebir en la huerta observaciones de la vida campesina con relación a la naturaleza, las características culturales y las relaciones sociales tejidas en la ruralidad por parte de los estudiantes inmersos en las actividades de la huerta.

Según la actividad planteada para la sesión seis, se propendía recuperar la huerta escolar con el fin de comprender la práctica del trabajo campesino. El terreno estaba sin picar ni arar, avisando a los estudiantes desde la clase anterior, traer herramientas para empezar a preparar la tierra. Mini azadones fueron traídos por los estudiantes, así como ropa justa para empezar a preparar la huerta. Sin

embargo, no se podría preparar la tierra sin saber los alimentos a sembrar, por eso se solicitó a los estudiantes traer semillas en lo posible orgánicas, de alimentos y plantas que tuvieran en sus casas. Por consiguiente, se realizó un minibanco de semillas, donde fueron recolectadas y nombradas todas para saber dónde sembrarlas. Esta relación del campesino con la tierra es una relación histórica con las montañas andinas. Como lo describen Rosero, Aguilar y Duchi (2017), las culturas originarias de los Andes son Agro-céntricas, en donde sus actividades giran alrededor de la agricultura y la chakra, constituye uno de sus espacios más significativos. Hablar de la chakra según estos autores, es hablar de un recurso didáctico excelente para convertir a las unidades educativas rurales y urbanas en espacios innovadores y abiertos a múltiples actividades y experiencias de aprendizaje de estudiantes y maestros (Rosero, Aguilar, Duchi, 2017).

Lo anterior, permitió relacionar la huerta como un espacio pedagógico para que los estudiantes de la vereda de Motavita pudieran entrelazar su vivencia en el campo, con los alimentos sembrados para su manutención ya que estos son parte fundamental de su identidad como campesinos. La práctica puesta en marcha de los conceptos vistos en las anteriores clases permite ver resultados inmediatos donde los estudiantes generan observaciones, preguntas y reflexiones alrededor del trabajo realizado en la huerta. Las prácticas laborales como la preparación de la tierra, el uso de herramientas como el azadón, las picas, y la realización del banco de semillas, fueron idóneas para discutir con los estudiantes el concepto de

identidad y su correcta apropiación con base a su experiencia de vida, el vivir en el campo. Para otros espacios escolares, la huerta puede ser un espacio innovador, sin embargo, para los estudiantes de la escuela de Motavita, era poner en práctica lo que en su cotidianidad realizan con sus padres en sus fincas. Por lo anterior, considerando la experiencia de los estudiantes y el entorno donde viven, que la huerta permitió la apropiación de las ideas y los conceptos de manera práctica de los ejes temáticos de la investigación del docente. Allí, la cosmogonía de los pueblos originarios heredada generacionalmente por los campesinos que habitan aun la ruralidad, están manifestadas por la relación del trabajo en la tierra para la siembra y la realización de alimentos típicos tradicionales de las familias campesinas.

Seguido, la huerta permitió un proceso óptimo de enseñanza aprendizaje debido a, el aplicar y practicar los saberes teóricos contruidos por el docente y los estudiantes en un espacio utilizado como laboratorio donde confluyen ideas, reflexiones y conclusiones sobre la vida en el campo. Considerar la utilización de otros ambientes de aprendizaje, posibilita al estudiante apropiarse con mayor profundidad las teorías, temas o conceptos a comprender. Muy pertinente sería, salir de las tradicionales mallas curriculares establecidas a nivel general en los estándares educativos, para imaginar y practicar nuevas posibilidades frente a la formación de niños con métodos didácticos diferentes con el fin de concebir de la

educación un proceso amigable, respetuoso y equilibrado del ser humano con sus pares y su entorno natural.

Retomando a Barrios y Soto (2023), la huerta como práctica pedagógica constituye una herramienta educativa, en donde los estudiantes pueden aprender a cultivar sus alimentos y hacer partícipes a sus padres en el proceso de aprendizaje. Precisamente, la huerta en la escuela de Motavita motivó a los padres a realizar aportes en el proceso. Varios fueron los que acompañaron a sus hijos a realizar esta actividad.

Imagen número 11: Fecha 11 de mayo de 2024.



Fotografía de propia autoría. La anterior imagen responde al proceso de picar la tierra para dejarla preparada y sembrar posteriormente. Herramientas de trabajo como pequeños azadones, fueron llevados por los estudiantes.

Lo anterior permite comprender la articulación en la producción de alimentos con el trabajo en el campo. Los picos y azadones llevados por los estudiantes dejaron la reflexión sobre las herramientas de trabajo usadas en el campo y que, además, cada estudiante tiene su propio azadón guardado en su casa; elemento importante en comprender la identidad campesina en el marco del trabajo agrícola.

Para seguir con el dialogo, comentamos que, no es únicamente cultivar alimentos en la tierra; es concebir alrededor de esta práctica, un entramado de saberes y conocimientos heredados de generación en generación por medio de la forma de surcar la tierra, la manera de “hoyar” para depositar la semilla y el encauzamiento del agua para regar los cultivos. Lo anterior permite comprender la vida en el campo, la identidad campesina y su cultura alimentaria. La huerta, según diálogos con el profesor Giovanni, quedó para seguir fortaleciendo y, que los padres pudieran apropiarse del proceso y pudieran cosechar en un futuro, alimentos para el consumo de la comunidad en general.

En la sesión número siete, por solicitud del docente, se pidieron restos y hollejos de alimentos de las casas de los estudiantes. Tusas, hojarascas de maíz verde y secas, hojas y tallos de caña de azúcar, cáscaras de frijol, hojas de

plantas de calabazas fueron entre otros, traídos por los estudiantes al aula. Con pliegos de papel Kraft y de cartulina llevados desde la ciudad por el docente, se realizó la actividad. En un primer momento, se socializó sobre todos los elementos recolectados, en su mayoría se llegó a la conclusión de los alimentos presentes en la vereda y sus formas de preparación. Mientras se realizaban un collage con el material, se discutía sobre las preparaciones alimenticias típicas y tradicionales que los estudiantes conocían. Como herramienta surgida de la práctica pedagógica, se dispuso de la información recolectada, con el propósito de realizar un manual tradicional de recetas y preparaciones del territorio Socotense el cual será colocado en los anexos. Posteriormente, surgieron los collages, al igual de los demás trabajos y muestras resultantes de las actividades, algunas estarán presentes en los anexos del trabajo de investigación. Este collage resultante fue socializado por los estudiantes exponiendo la idea sobre la cultura alimentaria como fue entendida. Tradiciones y prácticas entorno a los alimentos sembrados y sus diferentes preparaciones.

Imagen número 12. Fecha: 12 de mayo de 2024:



Fotografía de autoría propia. El anterior collage, se realizó con hojarascas de todos los alimentos y tusas secas. Hojas verdes y secas de plátano, evidencia una rica cultura alimentaria, además de la presencia de alimentos de todos los climas en la vereda de Motavita.

Respecto a la sesión final, se planeó realizar un muro donde se plasmarán todas las ideas de los estudiantes y su comprensión de los ejes temáticos expuestos. Al inicio de la sesión, se realizó un bosquejo del mural a realizar, donde el paisaje de la vereda, el sol, las montañas pintadas de hilos azules por el agua que las recorre, alimentos como el maíz, los animales y diferentes preparaciones, fueron las ideas a plasmar en el muro.

Para realizar el mural, se llevaron pinturas, pinceles y brochas desde la ciudad y a pesar de la distancia del pueblo a la vereda y de la ciudad al pueblo, se lograron gestionar los materiales para la elaboración del mural. La primera sensación de los estudiantes fue de alegría y entusiasmo al pintar su propia escuela. Durante la realización de este, el docente había planteado una conversación con los estudiantes sobre palabras o lenguaje utilizado de los papás y abuelos que, escasamente se utilizaba en la actualidad. Numerosas palabras, y resignificaciones del lenguaje propio de los campesinos salieron a flote. Con base a este, otro formato surgiría como herramienta resultante de la práctica pedagógica: un diccionario de palabras campesinas.

El mural quedó realizado y las palabras guardadas en el diario de campo del profesor. Preguntas de los estudiantes hacia el docente como: ¿Cuándo volvería?, evidenciaba el cierre de un proceso formativo muy valioso para ambas

partes. Los dibujos quedaron plasmados, cultivos y ollas con alimentos, coloreaban y daban vida al mural de la escuela que por años permanecía grisáceo. Las pinturas se dejaron junto a los pinceles en el cuarto donde se guardan los materiales de la escuela para el buen provecho de actividades futuras. El cierre se da, con una co-creación de coplas de los estudiantes y el profesor en formación. Estas coplas también dan cuenta de una tradición del departamento de Boyacá y serán exhibidas en los anexos. La póstuma socialización del mural y de los ejes temáticos dieron cierre a la práctica pedagógica del docente y la apertura de más encuentros tanto pedagógicos como culturales concretados con el profesor encargado de la escuela veredal.

Las muestras y resultados de las actividades estarán evidenciadas en los anexos del trabajo. El pensar en nuevas didácticas para el óptimo aprendizaje de los estudiantes, debería ser el horizonte de la práctica docente frente a los diversos retos de la educación actual. Otros espacios educativos como la ruralidad, vislumbran otros posibles imaginarios del aula fuera de los espacios comunes en la ciudad. La educación como herramienta de transformación social, también puede concebirse en espacios y territorios donde las condiciones de existencia son difíciles y los retos educativos son más evidentes.

Imagen numero 13. Fecha 13 de mayo del 2024



Fotos de autoría propia. Las anteriores imágenes fueron el resultado del mural construido con los estudiantes. Todos aportaron de manera significativa en él. También quedo la posibilidad de mejorarlo en ocasiones futuras.

Conclusiones

La identidad campesina se ha transformado a través del tiempo y el espacio. Varios elementos son constitutivos en la configuración de la identidad, encontrarlos y explicarlos ha sido posible gracias a la tarea investigativa del trabajo. La investigación permite, no solo abordar el tema a profundidad, también encuentra en el dialogo de diferentes postulados y aristas científicas y disciplinares, la comprensión, asimilación y reflexión de problemáticas o fenómenos sociales en miras de comprender la realidad social.

Comprender las transformaciones de la identidad campesina, fue posible gracias a la cultura alimentaria. Las tradiciones, prácticas, y saberes propios de un grupo social específico, hacen parte de su identidad. En este caso, las prácticas laborales alrededor del cultivo de alimentos están relacionadas con el trabajo en la tierra y las diferentes formas de preparar los alimentos. Pocas reflexiones se han dado alrededor de las implicaciones de consumir alimentos de manera sana y consciente en el ámbito académico y las discusiones generadas de mayor impacto, provienen de alertas o advertencias cuando se trata de un problema de salud pública.

La identidad como concepto, se construye mediante características propias de un grupo social. Vestimenta, lenguaje, prácticas de trabajo y costumbres, son propias de grupos sociales adscritos a un territorio en específico. Sin embargo, no se puede hablar de una identidad universal; como conclusión, la identidad

responde a el lugar específico y las prácticas que los seres humanos ejerzan allí, generando múltiples identidades.

La identidad campesina se constituye por el ser humano que habita un entorno natural, sea la montaña, la ciénaga, la sabana, la llanura, entre otros paisajes geográficos. Es por ello que, se puede hablar de identidades. Diferentes prácticas y tradiciones marcan la configuración de este concepto según sea su ubicación espacial. El campesino de la montaña por lo general está dedicado a cultivar la tierra para sembrar alimentos con fines de manutención, mientras que, el campesino que habita en la llanura está dedicado a otro tipo de prácticas como la ganadería. Lo anterior permite acercarnos al concepto de identidad mediado por unas características, prácticas y saberes específicos transmitidos generacionalmente en un espacio y por mediación del tiempo.

En la actualidad, existe una crisis respecto a la raíz identitaria de las comunidades o grupos sociales. Para Quijano (1988), la crisis del sistema capitalista dejó en evidencia conflictos en el pensamiento y en la sensibilidad de la época contemporánea. Estos conflictos, argumenta Quijano, afectan la subjetividad social e individual predominante. Una predominancia ejercida por una identidad cultural prominente denominada euro norteamericana, mundialmente hegemónica, asociada, principalmente al imperio mundial de la burguesía (Quijano,1988). Con base a lo anterior, es preciso afirmar que, las transformaciones en la identidad campesina están soportadas por un marco

estructural. Quijano (1988), apela sobre las demás culturas, que no posean algún tipo de vinculación con la cultura dominante euro norteamericana, puede no ser afectada por la crisis de la identidad cultural moderna. A razón de lo anterior, damos cimiento a factores estructurales implicados en la transformación de la identidad campesina. La lógica productiva del mundo moderno ha permeado la identidad cultural del campesinado, caracterizada por el trabajo con fines de subsistencia y manutención propia. A partir de las ideas anteriores, problematizamos las transformaciones en la identidad campesina por medio de la cultura alimentaria y sus elementos y conceptos más relevantes.

Basándonos en la concepción de la cultura de Dussel y enriqueciendo la idea de las transformaciones en la identidad cultural mediada por factores estructurales, podremos entablar un diálogo entre este autor y Quijano. Para Dussel (2012), las corporaciones transnacionales son el medio de expansión de la cultura imperial occidental acosando e intentando aniquilar a las grandes culturas universales y particulares de la periferia mundial. En el plano de lo propositivo, Dussel (2012), arguye a, el deber de estas culturas de la periferia es definir sus rutas de resistencia y de retorno crítico a su identidad, además de formular proyectos futuros transmodernos; lo que implica el uso de la memoria de los pueblos para formularlos. Lo anterior permite dar origen a la base de las siguientes reflexiones respecto a la identidad configurada por la cultura, y de manera más particular, la cultura alimentaria.

Frente a la cultura alimentaria, cabe destacar sus elementos propios, facilitadores en el proceso de aprendizaje de los estudiantes para comprender el conflictivo concepto de la identidad. Alrededor de los alimentos, abundan estudios, artículos y notas centradas en el debate de la satisfacción de las necesidades humanas reduciéndolo a un tema netamente de los sentidos y menospreciando la infinidad de discusiones frente a lo que implica, cultivar, preparar y consumir alimentos. La cultura alimentaria dialoga con las prácticas para producir y preparar alimentos. Para estas prácticas existen variedad de técnicas y saberes que también, han sido heredados por generaciones en un espacio y tiempo determinado. Las famosas recetas, describen platos preparados de formas especiales las cuales obedecen a saberes y conocimientos transmitidos principalmente dentro del núcleo familiar. Esta herencia como muestra de la identidad de una familia es evidente en el concepto denominado como típico. Lo típico o característico de una preparación deja ver en detalle, la forma en como se aprecia un alimento, su preparación y consumo encierran toda una serie de conocimientos que, si son heredados generacionalmente, se atesoran como la manifestación de una memoria viva.

Respecto de los alimentos cultivados en el campo o la ruralidad colombiana, estos están enmarcados fuera del marco de productividad mercantil. Los campesinos como herencia también de los pueblos originarios cultivan sus propios alimentos con fines de supervivencia. Esta práctica aún prevalece en

Socotá Boyacá, el cultivo de alimentos para el consumo propio, aunque mermados, aún persisten en el paisaje del municipio. Las dinámicas del mercado global han repercutido directamente en la identidad campesina. La extracción de recursos fósiles extendida por todo el planeta con fines de producir energía, ha cooptado espacios como el municipio de Socotá. Allí, la minería dedicada a la extracción de carbón produjo graves afectaciones en la siembra de alimentos para el consumo. Los campesinos, con el fin de mejorar sus condiciones materiales de vida, fueron volcados a trabajar en las minas para devengar un salario y así, poder “vivir más dignamente”. La coexistencia de la minería con los cultivos trajo transformaciones en la identidad campesina. Los estudiantes de la escuela veredal, relacionaban al campesino no solo con herramientas del cultivo de la tierra, sino, también, con herramientas para trabajar en las minas. El campesino aún vive en la ruralidad, aún siembra en menor cantidad sus alimentos, pero también jornalea en socavones de más de 100 metros de profundidad cuando es necesario, para llevar manutención a su hogar.

De cierta manera, el abandono de la labranza de la tierra ha transformado la identidad del campesino. Los cultivos de trigo, cebada y maíz, se han reducido en un setenta por ciento respecto de la década de los ochenta y noventa. El desplazamiento del campo a las minas trajo consigo, la inmersión del campesino al mercado internacional; la obtención de productos básicos de la canasta familiar como alimentos ultra procesados traídos por multinaciones al interior del país,

ahora es mediante el acceso con dinero recolectado por medio de la fuerza del trabajo en las minas. Esto ha dejado un evidente abandono en la práctica de cultivar la tierra. Con lo anterior no solo la práctica de trabajo ha sido transformada, también, la preparación de alimentos como el pan a base de harina de trigo, o las arepas de boronas a base de harina de maíz, típicas del territorio, tienen menor presencia en el consumo diario de los campesinos.

Frente a la práctica pedagógica, esta fue marcada por bastantes complicaciones. Desde el desplazamiento mismo del docente en formación, como de la recolección de dinero necesario para llevar materiales suficientes; fue un reto asumido por el compromiso ético con su vocación y la relación íntima con el territorio. La teoría sin práctica deja en el aire las ideas y su nula aplicabilidad. Los conocimientos, teorías y saberes deben ser puestos en contextos reales con fines de proporcionar a la sociedad en general, herramientas que permitan comprender la realidad. Es por lo anterior, importante reconocer el valor de la práctica pedagógica y la aplicabilidad de todo un proceso de aprendizaje y formación, enriquecido por el territorio, su comunidad campesina y los estudiantes de la escuela veredal; es allí donde confluyen la experiencia, la cotidianidad y los saberes campesinos.

Encontrar en los alimentos, sustento académico para comprender la identidad, fue la confluencia de dos procesos formativos del docente practicante. El enriquecimiento de la investigación fue posible de observar en los sentidos, el

dialogo y la pedagogía como receta de un proceso significativo, donde la academia salió de su espacio normal despliegue, para dirigirse a la necesidad del territorio; denunciar, problematizar o exponer algún fenómeno social del que poco o nada se había hablado.

Pese al enorme intento de realizar un trabajo de grado con un enfoque histórico, el resultado no estuvo alejado de lo esperado. La interdisciplinariedad fue marcando la pauta del trabajo investigativo. La antropología, la geografía, la sociología y la historia tuvieron su consenso en la construcción del concepto de identidad campesina. Es por ello, que los docentes están llamados a dialogar con diferentes disciplinas sin dejar a un lado el componente pedagógico y la didáctica en los procesos de enseñanza en diferentes contextos escolares.

En general existe, un llamado a los futuros docentes de llevar sus aprendizajes, experiencias y saberes acumulados, a los espacios y lugares más alejados e inhóspitos del territorio colombiano; con el propósito de construir herramientas, técnicas y didácticas en aras de problematizar la realidad, dialogar y poner en evidencia fenómenos sociales que sirvan al grueso de los seres humanos en su existencia en comunidad. El proponer didácticas o espacios diferentes de formación y organización como la huerta, también hacen un llamado a proponer alternativas extracurriculares donde la práctica se vuelve la materialización de las ideas y los conocimientos.

Discutir las transformaciones de la identidad campesina muestra en efecto, la raíz de un estudiante de licenciatura en ciencias sociales que quiere mostrar al público en general, discusiones de carácter social y cultural. Donde, colocar al servicio de la sociedad, los saberes y conocimientos adquiridos, debe ser el horizonte de la docencia y los procesos educativos. La identidad campesina pese a sus transformaciones resiste a homogenizarse en la identidad cultural del mundo occidental; Debido a la riqueza multicultural del territorio colombiano, aún se siguen construyendo discusiones frente al reconocimiento de la raíz intercultural originaria de los pueblos prehispánicos. La memoria viva de las recetas de las abuelas campesinas, sus preparaciones en fechas y fiestas importantes, así como el uso del fogón de leña, la realización del queso o cuajada campesina, son conocimientos tradicionales que dialogan con nuevas formas de vivir el mundo moderno, empero, se rehúsan a desaparecer porque ven en la diversidad, la convergencia de cosmogonías, formas diferentes de habitar en equilibrio, la vida humana y su dimensión social.

Anexos

Recetario Campesino:



Página 1



Página 2



Página 3



Página 4



Página 5



Página 6



Página 7



Página 8

Angu
-Harina de Maiz tostao
Se cocina la harina en agua con sal, cebolla y cilantro. Se deja hervir hasta que espese.



Cuchuco de trigo.
-Trigo molido
-Papa al gusto
-Arveja verde
-Hueso de res



Página 9

Las anteriores preparaciones son platos cargados y espesos para extensas jornadas laborales debido a su aporte nutricional.

Las arepas
tambien son
tradicionales en
Socota y
acompañan las
onces en las
jornales para
cultivar la tierra.



Página 10

Arepa Caritiesa
-Se moja la harina de trigo con , agua sal y mantequilla.
Se hacen las arepas y se ponen a asar en el tiesto.
Tambien se dora con el fuego directo en los lados.



Arepa de maiz de borona
-Harina de maiz crudo
Se moja la harina con, sal mantequilla y ducel. Se juntan las boronas para hacer arepas y se doran en el tiesto.



Página 11

Arepa frita o liuda
-Harina trigo con agua tibia, sal, mantequilla de vaca y levadura.
Se deja la masa preparada con los ingredientes y despues de crecer la masa , se forman las arepas y se fritan en caldero.



Esta arepa es la mas representativa de el municipio de Socota. Se hace para toda ocasion en los hogares

Página 12



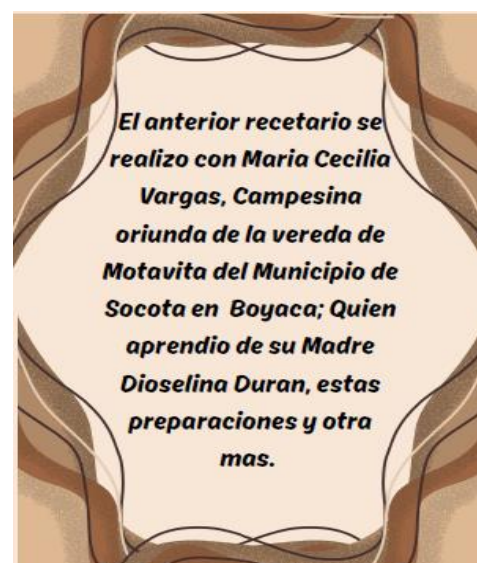
Página 13



Página 14



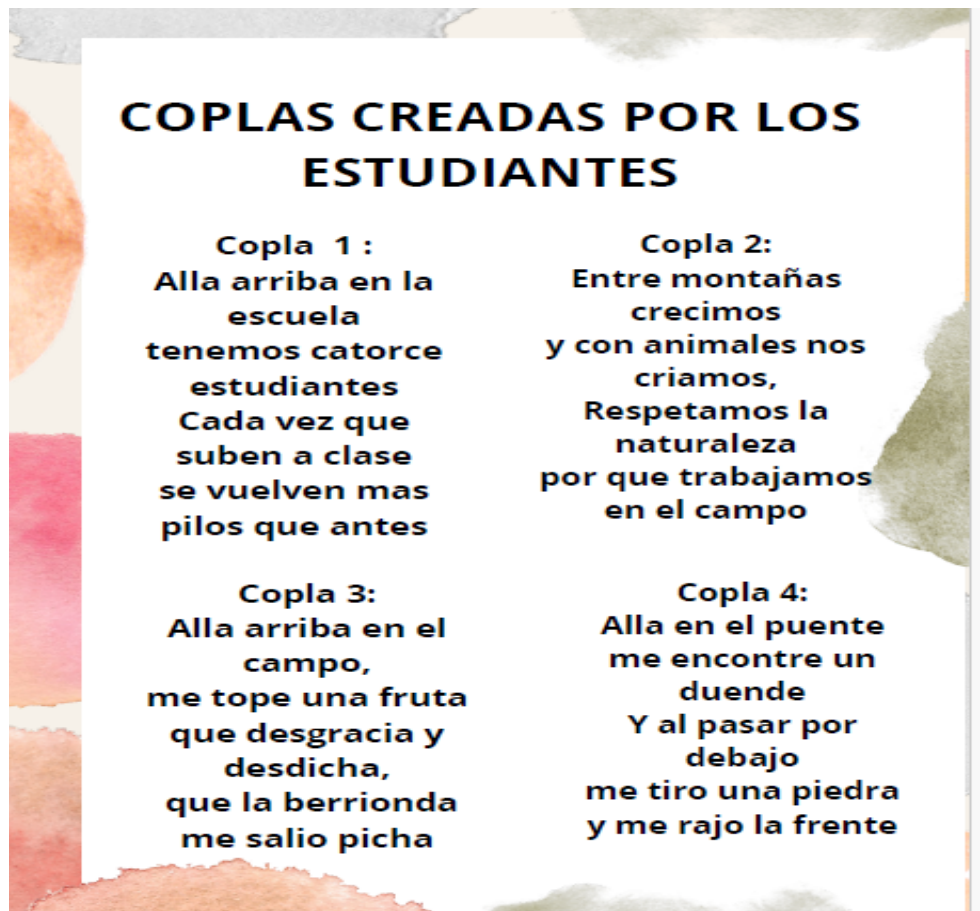
Página 15



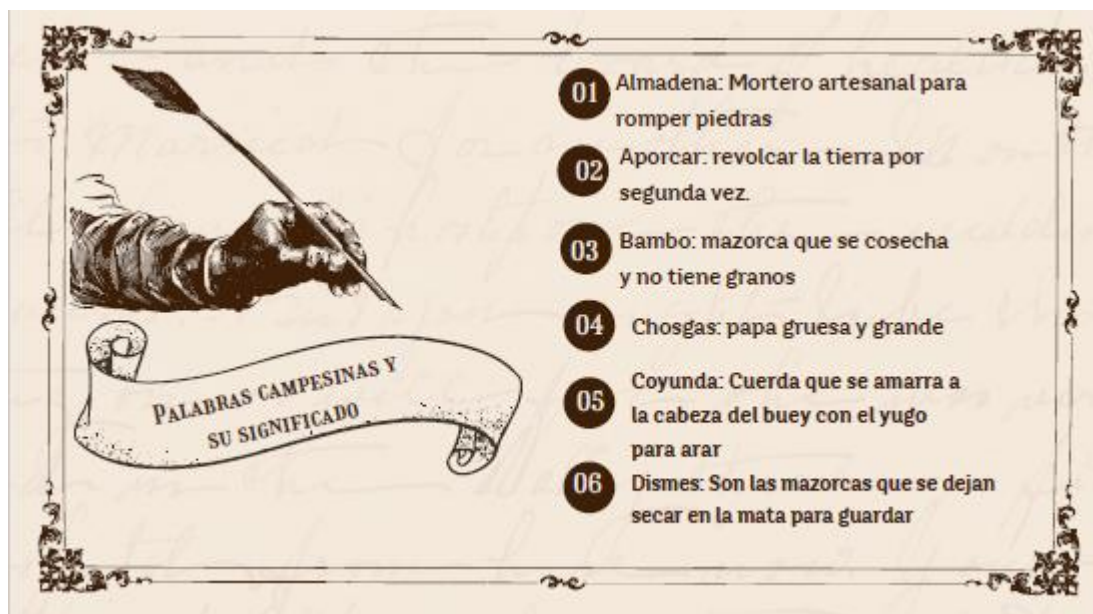
Página 16

El anterior documento está disponible en Pdf.

Coplas realizadas por los estudiantes



Diccionario de palabras campesinas.





07 Escardillo: herramienta de trabajo para revolver la tierra. Similar al azadon

08 Era: Circulo de piedra para trillar el trigo.

09 Guaimaron: Persona grande y robusta

10 Hijon: vara larga con puntilla para arriar los bueyes

11 Huzo: palo en forma de flecha de madera para hilar lana

12 Jiragua: trabajo en comunidad similar al convite en la madrugada



13 Mocua: Los dos primeros zurdos de la cosecha para beneficencia

13 Moname: Tierra para sembrar propiamente

15 Rastra: Herramienta de palo para quitar piedras para arar la tierra.

16 Tambo: Cuarto especial para dejar comida

17 Tamo: mata seca del trigo despues de retirar el fruto

18 Tungo: Envueltos de mazorca.



Entrevistas

Serie 1

Prácticas Agrícolas De Trabajo O Producción De Alimentos.	
1.	¿Trabaja usted en la tierra, cultivando?
2.	¿Cultiva para su propia alimentación?
3.	¿Trabaja para otras fincas como empleado?
4.	¿Qué herramientas se usaban para labrar la tierra? ¿Aun las usa?
5.	¿Cómo se cultivaba la tierra antes y ahora? ¿Hay técnicas especiales?
6.	¿Cree usted que se cultiva con la misma frecuencia que antes?
7.	¿Qué productos agrícolas se cultivaban y ahora, ya no?
8.	¿Considera que han existido cambios entorno a el trabajo en el campo, específicamente la tierra?

9.	¿Consume lo que siembra, o se desplaza al municipio a comprar la mayoría de sus alimentos de primera necesidad?
10.	¿Percibe cambios en el trabajo agrícola en su vereda?

Serie 2

Prácticas De Consumo: Preparación Y Consumo De Alimentos.	
1.	¿Qué alimentos son típicos en su familia?
2.	¿Con que productos agrícolas que sembraban, preparaban alimentos?
3.	¿Se han dejado de cocinar estos alimentos típicos?
4.	¿Qué alimentos preparaban en fechas especiales; semana santa, navidad, etc.?
5.	¿Han existido cambios en los productos que consumen, harinas, procesados entre otros?
6.	¿Con base a los alimentos que sembraban, que productos preparaban, propios de sus tradiciones?
7.	¿Aún se siembran productos para realizar alimentos que se hacían en su infancia?
8.	¿Cree usted que se han transformado las prácticas para preparar alimentos? ¿Por qué?
9.	¿Dónde se alimenta regularmente?
10.	¿Considera usted, que lo que prepara y consume, son elementos propios de la identidad de su familia?
11.	¿En las festividades, que consumen y que beben?

Entrevista a Jóvenes e infantes.	
Nombre:	
Edad:	
Ocupación:	
1.	¿Ha trabajado cultivando?
2.	¿Qué practicas le han enseñado sus padres, referentes al cultivo en la tierra?
3.	¿Ha escuchado anécdotas sobre alimentos que usted ya no consume?
4.	¿Qué consumen regularmente?
5.	¿Cultivan para consumir?
6.	¿Percibe cambios según su experiencia y la de sus padres en la práctica agrícola?
7.	¿Consume productos típicos de su territorio: maíz, trigo o cebada?
8.	¿Sabe de alguna practica tradicional de producción de alimentos?

9.	¿Considera que hay variedad de productos agrícolas en su vereda, o unos pocos?
10.	¿Considera importante reconocer la cultura alimentaria como constructora de identidad campesina?

Entrevistas Respuestas

Entrevista	
Nombre:	Leuterio Trujillo
Edad:	78 años
Ocupación:	Tendero independiente
Serie 1	
1.	Ya no, ya no cultivo la tierra, porque uno no está capacitado para trabajar en la tierra, y no hay quien la cultive tampoco, por decir algo.
2.	Si, puede ser, poquito, maticas de maíz y frijol para mi propio consumo.
3.	Ya no, por mi edad ya no trabajo, casi siempre trabaje en el molino. Pero también hace muchos años no trabajo en el molino. Ya no trabajamos en eso, en agricultura si, muchos años, pero ahora no.
4.	Los arados, azadones y arados de madera, eso se utilizaban en ese entonces. Ahorita están, pero pocos lo usan o nadie, y ahora además se trabajan con tractor.
5.	Antiguamente era con arado con tracción de bueyes, y ahora se maneja, pero son pocas las personas que los usan, más que todo son los tractores ahora.
6.	No no no , ya no, ni el diez por ciento se cultiva, la gente ya no tiene donde cultivar, o si, hay pasto, pero para los animales, pero para cultivar poco lo han hecho. Y las personas de ahora la mayoría de gente compra en el pueblo.
7.	Cebada, trigo, habas y era lo primero que se cultivaba, el trigo se da bien pero no se siembra, lo hay, pero con muchas menos plantas. Papita también se sembraba en grandes cantidades, pero ahora pocos cultivos se ven. Ajo también se cultivaba en grandes cantidades y ahorita nada. Frijol se sembraba, pero ahora con la extensión ya no, porque ahora le llega un polvillo y lo quemas por eso ya no se cultiva con la misma frecuencia.
8.	Horarios y físicamente los obreros ya no trabajan con las mismas ganas, y las cosas que se trabajaban antes ya no se hace, es decir, se cultivaba con bueyes, pero ya no se hace nada de eso. Uno de los grandes cambios es el traslado para el carbón puesto que la tierra no daba.
9.	La mayoría lo compramos puesto que por mi edad no se puede sembrar y toca ir al pueblo a comprar, la cebolla la sal, el aceite, la mayoría se compran en el municipio

10.	Claro la mayoría siembra es caña porque la mayoría siembran para el trapiche igual que pa las minas por que el sustento no daba y tocaba dirigirnos a las minas. Es decir, antes se veía de todo y ahora la mayoría se ve es caña para moler y hacer panela.
Serie 2	
1.	La chicha de ojo es la más típica de aquí, la arepa de maíz, la pepitoria, el sancocho de gallina, arepas liudas, asaduras de cordero preparadas, todo eso es lo más típico de aquí y de mi familia.
2.	Mi padre era médico naturista, poco trabajar en la tierra, pero si me enseñó a medio trabajar en la tierra.
3.	Cebada, trigo, frijol, habas, alverja y garbanzos, de todo se daba en esta loma y ahora poco se da. Y si se han dejado de cultivar para prepararlos después.
4.	En semana santa lo que era marrano, pescado y amasijos, es decir el pancito era sagrado para nosotros.
5.	Claro el cien por ciento, primero era natural, molidos los granos por nosotros ahora toca ir a comprar en el pueblo.
6.	El maíz servía para hacer chicha de ojo, tamales, envueltos, arepas entre otros, también la sopa, la mazamorra de maíz.
7.	Si, el maíz es el que ha permanecido siempre, el frijol y las habas, pero no con tanta frecuencia.
8.	Si claro, antes de cocinaba en fogones de leña y con ollas de barro, ahorita todo es con gas y ollas de aluminio, ya no es tradicional preparar comida con esos elementos. Antiguamente era con fogones hechos con 3 piedras y palos prendidos, después era la gasolina con carbón y después la estufa de gas.
9.	En la casa, la mayoría por que poco puedo salir.
10.	Ahorita muchas cosas no, porque hay embutidos paquetes, entre otros, en cambio la papa y la agricultura si se consume es decir cincuenta.
11.	Siempre fue vino celebrar con vino, aguardiente o miche, guarapo y chicha. Siempre fueron los productos que consumimos en diciembre.

Marcos Gualteros	
1.	Si, siembro además que trabajo en construcción y produzco panela a base de caña, también hago aguardiente destilado de este. Carpintería también trabajo, yo hago lo que pueda hacer.
2.	Si claro, la mayoría, pa la panela, yo siempre papa, siembro maíz alverja y frijol para mi propia alimentación y la de mi familia.
3.	No, siempre eh trabajado aparte, como albañil si salgo de mi casa.
4.	En este momento no, se utilizaban, el azadón el escardillo, la pica, el barretón, la barra, la pala y el arado que era el principal, el número uno para cultivar la tierra., y por lógica la macheta para todo tipo de trabajo.

5.	Primero, se trabajaba con bueyes y picando a mano, con el azadón y ahorita se cultiva con el tractor.
6.	No, ni el cincuenta por ciento si quiera, ni el setenta de lo que se hacía antes, por que apareció la mina y la gente está ahora en las minas, porque ahora ya no llegan los mismos ingresos por ese motivo se van separando de los trabajos anteriores.
7.	Cebada, frijol, trigo, alverja, maíz pese que se siembra, pero no en las mismas cantidades.
8.	Si, ya lo mencioné antes, respecto al trabajo con tractores y que la gente ahora está en las minas.
9.	Lógico, podría decir que cincuenta y cincuenta, mitad y mitad, es decir siembro arto, pero hay otras cosas que también me toca comprar.
10.	Hubo un cambio porque solo daba la caña, la gente se radico a la caña porque es lo único que da, la cañita, y antes se hacía todo tipo de granos.
Serie 2	
1.	Sopa de dulce con queso, asado de chivo, el chivo es muy importante para nuestra familia, o la de cerdo también, amasijos, hacer pan en el horno de adobe.
2.	El trigo, el maíz se hacían sopas y mazamorras, harinas y bebidas como la chicha.
3.	Si, como el cincuenta por ciento, claro por qué ya vienen alimentos procesados y preparados, ya vienen por decir lo que son soperas, cremas gelatinas, todo eso ya viene listo y solo es preparar con poquito y se dejo de preparar lo que hacíamos aquí de primeras. Es decir, vienen con productos químicos.
4.	La lechona, el pescado en semana santa y en diciembre era el cerdo que nosotros mismos engordábamos.
5.	Ya vienen con químicos y sobre preparados ya no es natural, todo vienen ultra procesado.
6.	En el maíz se preparaba la chicha, los envueltos y las arepas. Con el trigo se preparaba el pan y el masato. Con la caña es la miel y la panela para el guarapo.
7.	Si todavía, la mayoría, no con la misma frecuencia, pero si se hace todavía.
8.	Si claro, casi el 90 por ciento, estamos hablando lo del tractor y el trabajo manual de la finca todo ha cambiado en un noventa por ciento.
9.	En la casa, en la cocina de leña, o comedor porque ahorita no es como antes que era en las cocinas al lado del fogón.
10.	Cincuenta por ciento, porque hay cosas que no siembra y eso no es típico mío. Por ejemplo, desde la sal, los condimentos entre otros, pese a que los consume no me identifico con ellos.

11. Productos que salen de la región, el miche la chicha y el guarapo, la cerveza son los productos que no pueden faltar en una reunión.

Entrevista	
Nombre:	Segundo Mendivelso
Edad:	60 años
Ocupación:	Trabajar la tierra
Serie 1	
1.	Si, maicito y cañita, para el gasto propio más que todo
2.	Si, para propia alimentación, pero toca ir al pueblo a traer la sal, la carne y lo que no se puede cultivar.
3.	Si claro, por que toca ayudarle a los amigos para que le ayuden a uno, y para ganar para la media.
4.	Azadones más que todo, piquetas, palas, de todo, y todavía las usamos claro.
5.	Lo mismo, arando y haciendo barbechos y revolcando la tierra, es decir, las mismas costumbres de los viejos. Pero ahora aparecieron los tractores.
6.	No, ya no porque ya la gente se dedicó a las minas de carbón.
7.	Maíz, pero muy poco, el trigo, la cebada si ya no, nadie cultiva eso.
8.	Si claro, ya la gente no se alquila tampoco por estar en la mina, cuidado ganado, ya la mayoría se mantiene cuidando ganado.
9.	Toca la mayoría comprarla, porque hay cosas que no se dan en el campo.
10.	Nada de cambios, no se ha sembrado hace muchos años
Serie 2	
1.	La sopa, el mute, el arroz, la papa, caldo de papa, el guarapo el tinto y aguardiente.
2.	Maíz y el trigo, la cebada, se hacían arepas, panes, cuchucos es decir sopas.
3.	Ahora no hacen eso, la sopa de dulce si la hacen todavía. La de guarapo con queso esa si la hacen todavía.
4.	Gallina, un pollo. Un chivo mataba, un marrano era lo más típico.
5.	La semilla ha cambiado, si claro, se demora mucho menos pero el producto no es el mismo, no tiene los mismos componentes de antes.
6.	Arepas, guarapo, sopas y mutes.
7.	Si todavía, el maicito ese ha sido de toda la vida.
8.	Porque ya no están los que lo preparan, ya nadie come el Angus, todo toca es empaquetado. Los niños de ahora no consumen ni Angus. No hay señoras que hagan Angus, el pan y arepas liudas.
9.	En la casa, o en las casas de los vecinos donde uno va a trabajar.

10.	No no no, todo lo que se hace aquí hace parte de mi identidad y la de mi familia eso si siempre ha sido así.
11.	Guarapo y michesito, trago. Mas que todo.

Entrevista	
Nombre:	María Betty Vargas
Edad:	45 años
Ocupación:	Ama de casa campesina
Serie 1	
1.	Claro, que sí, pues sembrando las semillas que produzcan alimentos, para el consumo humano propio.
2.	Si, pues un poco, porque igual hay cosas que no se pueden sembrar y toca ir a comprar. Una media parte de cultivar porque lo otro toca comprarlo
3.	No, trabajo para mi casa.
4.	Si claro el azadón, pica, pala, el machete la oz para cortar el bagazo del maíz cuando este.
5.	Si claro, antes era con bueyes, con arados el yugo las coyundas y el hijon que es una vara para arriar los bueyes. Y ahora pues igual es con tractor, pese que aun aquí todavía es con bueyes porque no hay carreteras para que llegue el tractor.
6.	No, porque igual antes se daban los cultivos sin fumigo y ahora de no fumigar ya no se da la misma comida. Y las cosas ahora están solas y la gente se ha ido a buscar mejor vida.
7.	Por ejemplo, la cebada ya no la siembran, el trigo antes si era arto, pero ahora es muy poco, El haba, el frijol, y el maíz. La que si poco se siembra es la cebada.
8.	Pues si por que toca echarle abono, para que se dé, si no se le echa.
9.	Si, un poco cultivo para el consumo mío y de mis hijos y otro compro productos como la cebolla la papa, la pechuga las hortalizas es decir que no siembro.
10.	Si, más que todo por cambios climáticos, porque por ejemplo el hielo daña los cultivos y no se dan.
Serie 2	
1.	El mute, el masato, el pan, las mogollas, la mazamorra, las sopas, la de maíz con ruyas, la sopa de fuerte, sopa de chorotes que es parecida a la de ruyas, el guarapo, arepa caritiesa y las fritas, la arepa liuda, la sopa de trigo con ruyas.
2.	El maíz pa la sopa principalmente, el trigo, para las arepas y el pan, el frijol para las sopas o para el mute, verdes para las sopas y secos pal mute.

3.	Si ush arto, pues porque ya no se preparan, muy poco por que los niños ya se gomelizaron, es decir ya no comen con agrado, ya tiene que ser comida de ahora, arroz pasta y papa y paquetes.
4.	El pan, mojicones, mazato, almojábanas, mantecadas especialmente en semana santa. En navidad el sancocho, la gallina, el natilla, las galletas y el vino.
5.	Si las harinas más que todo, la harina de flor se revuelve con la harina de trigo para hacer el pan y las mogollas, toca es revolver.
6.	Con el maíz la sopa las arepas de boronas, el trigo para hacer el pan el mazato también con harina de maíz, y la caña para hacer guarapo y el dulce.
7.	Sí, pero muy poco, se ve, pero muy poco.
8.	Pues si por que antes no había nada de condimentos, y ahora eso cabio como se prepara la comida, eso por temas de recursos.
9.	En la casa, en la cocina.
10.	Si por que vivimos en el campo y cultivamos las cosechas y consumimos lo que se trabaja, lo poco porque igual todo no se cultiva acá.
11.	Las tortas, el sancocho de un pollo matado. El natilla, y en semana santa los amasijos que llamamos, y el mazato.

Entrevista	
Nombre:	María Yuliana Velandia
Edad:	9 años
Ocupación:	Estudiante
1.	Un poco, para comer la comida que sembramos.
2.	Si, primero se hace el hoyo, después se echa la semilla, después abono y después se tapa, eso para sembrar matas. Arar, echar azadón y regar también son cosas que me han enseñado.
3.	Si, casi no consumimos sopa de guarapo o sopa de dulce o de fuerte con queso. El angú es otro alimento que no consumimos mucho. La sopa de crecido tampoco la he consumido.
4.	Sopa de maíz, también calentao, arroz y papas, óseo seco, y el caldo de papa con carne.
5.	Si, sembramos maíz, frijol, es lo que más se siembra.
6.	Si, ahora se ara con tractor también y antes era con bueyes.
7.	Sí, pero la cebada ya casi no.
8.	Si, primero se pasaban los bueyes y después se hoyo y se riega la semilla y se riega.
9.	Si, como el trigo, el maíz, y el frijol y la papa, pero es comprada del páramo.
10.	Si, por que se hacen alimentos típicos de la región. Además, las costumbres que se hacen en fechas especiales.

Planeación de clases. Secuencia didáctica o Sesiones por desarrollar.

Número de sesión	Temática y título de la sesión	Caracterización de la sesión	Actividades por desarrollar: ACTIVIDAD DE APERTURA	Objetivos para alcanzar
			ACTIVIDAD DE CIERRE	
1	Introducción teórica al concepto de identidad y la identidad campesina.	En esta sesión, se abordará el concepto de identidad, desde los conocimientos y nociones previas de los estudiantes en relación con elementos que permitan identificar al campesino.	Actividad de apertura: Se realizarán una serie de preguntas a los estudiantes sobre: ¿Que entiende por campesino y que lo identifica? Además, que describa, ¿Qué elementos pueden identificar a un campesino Actividad de cierre: A través de un dibujo, los estudiantes deberán expresar que entendieron por campesino y los elementos que lo describen e identifican.	Contrastar los saberes previos de los estudiantes junto con lo expuesto en clase, con el fin de observar la construcción de identidad campesina por medio de sus propias aseveraciones.
2	Apropiación de la identidad campesina	Los estudiantes relacionan el concepto de identidad campesina, con su cotidianidad. Es decir, se observarán elementos presentes y comunes en las fotografías utilizadas para el desarrollo de la actividad	Actividad de apertura: Para esta sesión, se solicitaron fotografías de los familiares de los estudiantes, en todo tipo de espacios. Allí se analizarán por grupos, los elementos presentes en las fotografías que creen, que identifican a su familiar. Además, se analizará el espacio donde se sitúa la fotografía, si esta consumiendo alimentos,	Comprender elementos identitarios de lo campesino. Establecer relaciones entre estos elementos que infieran y argumenten que identifica a este sujeto.

			que tipo de alimentos y bebidas hay alrededor de ellos. Actividad de cierre: Con lo anteriormente observado, los estudiantes aun en sus grupos, socializaran lo observado. Se les solicitara después de cierto tiempo de socialización, que cada grupo exprese que otros elementos podrían identificar a un campesino. (Música, bailes, coplas) y crearan una pequeña copla que evidencie y exprese que significa ser campesino para ellos.	
3	Alimentos propios del territorio	Para el desarrollo de esta sesión se solicitan previamente alimentos propios de este territorio tales como: mazorcas, habas frijoles, etc. Se problematizará si se siguen cultivando y con qué frecuencia se realiza en la vereda. Los productos típicos cultivados en este territorio mostraran prácticas de cultivo característicos de los habitantes de la vereda Motavita y sus hijos que asisten a la escuela.	Actividad de apertura Se realizará por grupos, unas carteleras que expliquen cada alimento y como se cultiva. Entendiendo que, desde los mismos granos hasta las mismas hojas son reutilizables, describir en que se utilizan. Actividad de cierre: Socialización de las carteleras, solicitando, además, una breve explicación de los estudiantes si saben cultivar, en qué fecha del año y con qué frecuencia se riega y abonan los cultivos.	Identificar que productos se cultivaban antiguamente y que ahora, en el presente, se han dejado de cultivar con la misma frecuencia. Lo anterior, con el fin de entender la cultura alimentaria en términos de producción de alimentos
	Aproximación a la cultura alimentaria	Problematizar que alimentos se producen en la vereda. Como estos se consumen y que practicas especificas se utilizan para convertirlos en alimentos. Estos elementos, como indicadores de la cultura alimentaria de los habitantes, permitirán articular los conceptos con la	Actividad de apertura: El profesor llevara una seria de preguntas donde se les solicitara a los estudiantes compartir la experiencia de la construcción de la huerta que han adelantado. Se seleccionarán alimentos para su posterior siembra Actividad de cierre: Se hará un listado tipo cartelera donde se describan los alimentos	Relacionar las prácticas de consumo y de producción de alimentos en torno a el fortalecimiento de la huerta comunitaria propuesta por el estudiante de la licenciatura junto con los estudiantes y el

4		vida cotidiana de los estudiantes	seleccionados para sembrar y que se colocaran en la huerta para identificar cada alimento.	profesor de la escuela veredal.
5	Articulación, cultura alimentaria como constructora de identidad.	Para esta sesión, se articularán las categorías de prácticas agrícolas y prácticas de consumo, como propias de la cultura alimentaria y a su vez, esta como constitutiva de la identidad campesina. Para ello, se abordarán las practicas alimentarias con sus respectivas herramientas de trabajo (azadón, pica, pala, arado, etc.). Esto dará cuenta de cómo se trabajaba la tierra y como se ha dejado de cultivar y utilizar estas herramientas. Con base a lo anterior, se articulará la producción y trabajo agrícola como elementos importantes en la identidad de los campesinos Socotenses.	Actividad de apertura Se dispondrá de materiales como plastilina, cartón paja y o arcilla, para realizar figuras de herramientas de trabajo como son: azadones, piquetas, un arado y un yunque para comprender la producción agrícola como una práctica identitaria de los campesinos. Actividad de cierre Al final, se hará una reflexión sobre las herramientas que usaban nuestros antecesores que ya no se utilizan para labrar la tierra y como los estudiantes relacionan lo anterior con los cambios en la identidad de su propia existencia.	Articular la cultura alimentaria con la construcción de identidad bajo la categoría de la producción agrícola y las herramientas que allí se usaban para producir alimentos en la tierra para su posterior consumo.
6	Reconocimiento del consumo de alimentos como parte de la identidad campesina.	Con base a el consumo de alimentos propios del territorio, se abordarán las practicas típicas que reconocen los estudiantes en la producción y consumo de los mismos. Con base a una serie de preguntas sobre que se consume en sus casas habitualmente y que conocen sobre lo que consumían sus padres y abuelos en épocas anteriores se	Actividad de apertura: Se realizará un collage con todo tipo de cascaras de alimentos con sus respectivos nombres. Además, se escribirá con base a estos alimentos, unos cuentos cortos donde se narre la forma de cómo se preparan los alimentos típicos de la vereda. Actividad de cierre: Se recolectarán los cuentos para realizar un compilado tipo recetario con las muestras gráficas, escritas y físicas de los alimentos.	Reconocer los alimentos y su preparación característica, como practicas fundamentales en la identidad campesina.

		problematiza los cambios de estas prácticas culturales.		
7	Reflexiones sobre los alimentos orgánicos y el rescate de lo autóctono	En esta sesión, se hablará de los alimentos que se trabajaran en la huerta y su fortalecimiento. No antes sin hacer una exposición sobre las semillas orgánicas y su importancia en la producción de alimentos. Se abordará la huerta comunitaria como un espacio de construcción comunitaria y colectiva, donde se manifestará la posible participación de los padres de familia y los estudiantes en el trabajo de la misma.	Actividad de apertura: Se hará una exposición por parte del profesor en curso, donde se abordarán el concepto de semillas orgánicas y transgénicas, además de una pequeña introducción al concepto de huerta. Actividad de cierre: Se realizará un banco de semillas que a través también del intercambio de las mismas, se clasificaran según su tiempo de producción y espacio de crecimiento. Además, junto con el profesor veredal, se construirá este banco para la auto regeneración de la huerta y sus productos alimenticios. Actividad de cierre: Proceder junto a los estudiantes, a aporcar la tierra para sembrar las semillas. También se abordará la importancia del agua y el riego para la supervivencia de la planta.	Comprender la identidad campesina desde la alimentación. Una actividad tan básica puede dar cuenta de un concepto tan complejo como lo es la identidad, por ende, se busca que los estudiantes interioricen que es la identidad y bajo que elementos se puede construir.

8	Problematización final y construcción del mural.	En esta sesión final, se hará un círculo de palabras con los estudiantes, con el fin de plantear preguntas y reflexiones sobre la cultura alimentaria y como se ha transformado la identidad a través del tiempo. Se planteará un bosquejo de un mural sobre un gráfico que exponga los cultivos antiguos, las herramientas de trabajo, los productos alimenticios típicos del territorio y, además, plantear ideas de cara a cómo enfrentarse a estos cambios en la identidad campesina.	Actividad de apertura: Se hará una lluvia de ideas sobre lo que se plasmará en el mural. Por otro lado, se cerrará el trabajo teniendo en cuenta una discusión sobre la importancia de la cultura alimentaria en la identidad campesina, y para ello, las ideas que vayan surgiendo serán parte del mural. Se dialogará sobre el reconocimiento de los cambios en la identidad con base a la producción de alimentos y su consumo. Actividad de cierre: También, construirá un diccionario de palabras campesinas, con base a términos previamente solicitados de experiencias de los padres y abuelos con el propósito de comprender junto a los estudiantes una forma de construir identidad a través del lenguaje y sus usos. -El mural queda abierto a seguirlo construyendo junto a los habitantes de la vereda.	Reconocer los cambios de la identidad campesina a través de la cultura alimentaria por medio de un dialogo de cierre. Que posteriormente será plasmado gráficamente en un mural.
---	--	---	--	--

Referencias Bibliograficas.

- Acuña-Rodríguez, O. Y., Acuña-Rodríguez, B. O., Albesiano-Fernández, L. E., Pinzón-Camargo, L. C., & Cobo-Mejía, E. A. (2021). Identidad y familia campesina en torno a la producción de queso en el municipio de Paipa (Colombia). *Mundo Agrario*, 22(51). <https://doi.org/10.24215/15155994e177>
- Barrios Maldonado, L. F., Soto Álvarez, J. A., Universidad de Córdoba, Barrios Maldonado, L., & Soto Álvarez, J. (2023). La huerta, un espacio para el intercambio y aprendizaje de saberes comunitarios y escolares sobre el uso de plantas cotidianas en la comunidad de la Institución Educativa Policarpa Salavarrieta. In *Trabajo Final Presentado Como Requisito Para Optar Al Título De: Licenciada En Ciencias Naturales Y Educación Ambiental*.
- Castells, Manuel (2000). La era de la información. Economía, sociedad y cultura. Vol. 2: El poder de la identidad. Madrid, Alianza.
- Contreras, J. (2005). Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona. Editorial Ariel.
- Curiel, C., (2019). Prácticas localizadas de producción y consumo en la ciudad. Relaciones sociales a través de la alimentación no convencional en Oaxaca, México. *Sociedad y Ambiente*, (21),227251. <https://doi.org/10.31840/sya.v0i21.2047>

Cristancho, Y. R. (2020). Nuestra herencia maíz: Semillas nativas vs. semillas transgénicas, una aproximación desde la cultura y los derechos humanos. *Derecho Y Realidad*.
<https://doi.org/10.19053/16923936.v18.n35.2020.10183>

Duhart, Frederic. (2002). "Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria. Revista gazeta de antropología. 2002.art15.

Dussel, E. (2021). *Filosofía de la Cultura y Transmodernidad: Obras selectas 13*. Independently Published.

Gaviria, M. C. (2017). *Historia de escuela nueva en Colombia: una renovación pedagógica para el siglo XXI*.

Gallego Gauna, C. P., y Hernández Moreno, M. C. (2021). Escenario agroalimentario contemporáneo: desafíos y oportunidades de la producción artesanal de alimentos de Magdalena, Sonora. *región y sociedad*, 33, e1382. doi: 10.22198/rys2021/32/1382

García Canclini, Néstor (1995). Consumidores y ciudadanos. Conflictos multiculturales de la globalización. México, Grijalbo.

García Amilburu, M. (2013). EN EL AULA y FUERA DE ELLA: EDUCAR CON LA VIDA. In Facultad de Educación. Universidad Nacional de Educación a Distancia, EDETANIA (Vol. 43, pp. 83–95).

Giménez, Gilberto (2003). Identidades en globalización

Guidonet, A. (2007). La antropología de la alimentación. Editorial UOC. Barcelona.

Hernández, P, Valencia, B, Nieto, D, Pérez, F. (2013). Representaciones e imaginario en la historia. Cuadernos de historial cultural. Viña del Mar. Chile.

Hernández-Ramírez, Javier. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. Cultura-hombre-sociedad, 28(1), 154-176. <https://dx.doi.org/10.7770/0719-2789.2018.cuhso.01.a01>

Illera, C. (2012). Nuestras cocinas desde el nuevo reino de granada (siglo XVI) hasta la república (siglo XIX), a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros. Bogotá. Ministerio de cultura.

Quijano, A. (1990). Modernidad, identidad y utopía en América Latina.

Leyva, D., A., Pérez, A.: "Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. Revista mexicana de ciencias agrícolas. Vol6. Núm. 4.2015.p.867-881

Maldonado, L., & Soto, J. (2023). La huerta, un espacio para el intercambio y aprendizaje de saberes comunitarios y escolares sobre el uso de plantas cotidianas en la comunidad de la institución educativa Policarpa Salavarrieta. [Tesis de pregrado, Universidad De Córdoba.]

Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional, (1 Esp.), 182-204.

Muchnik, José. (2006). Identidad territorial y calidad de los alimentos: Procesos de calificación y competencias de los consumidores. Agroalimentaria, 11(22), 89-98. Recuperado en 28 de agosto de 2024, de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542006000100008&lng=es&tlng=es.

Matiz, W. M. P., & Tocora, M. R. A. (2023). El modelo de Escuela Nueva en la Ruralidad Colombiana: Un análisis de la transición a la Educación Urbana

del Municipio de Topaipi, Colombia. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(3), 2075-2100. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i3.6336

Nunes dos Santos, C., (2007). SOMOS LO QUE COMEMOS. identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 16 (2), 234-242.

Pérez-Gil, R. S. E. 2009. Decidir entre comer y no comer. *Cuadernos de Nutrición*. 32:(6):205-212.

Poveda Matiz, W. M., & Alcocer Tocora, M. R. (2023). El modelo de Escuela Nueva en la Ruralidad Colombiana: Un análisis de la transición a la Educación Urbana del Municipio de Topaipi, Colombia. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(3), 2075-2100. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i3.6336

Rebato, Ochoa, E. “Las ‘nuevas’ culturas alimentarias: globalización vs. etnicidad.2008

Rojas, L. (2012). Comentarios a la cocina precolombina. De la mesa europea al fogón amerindio. Bogotá. Ministerio de Cultura.

- Rosero, F., Aguilar, J., & Duchi, A. (2017). La Huerta UNAE, un espacio pedagógico innovador. *Revista De Divulgación De Experiencias Pedagógicas MAMAKUNA*, 56–65.
- Raymond, P. (2014). Trigo y molinería hidráulica en Boyacá (Colombia) Agricultura campesina y recuperación patrimonial en Socha y Socotá.
- Sandoval Godoy, S. A., Pacheco Navarro, A. C., & Camarena Gómez, D. M. (2022). Prácticas alimentarias y significados asociados con el consumo de comida rápida en franquicias de la ciudad de Hermosillo, Sonora: un modelo exploratorio basado en los cambios generacionales. *región y sociedad*, 34, e1628. <https://doi.org/10.22198/rys2022/34/1628>
- Solomon, M. R. (2017). *Consumer Behavior: Buying, Having, and Being*. Pearson.
- Soto A., D. E. (2012). La ruralidad en la cotidianidad escolar colombiana. Historia de vida de la maestra rural boyacense. 1948-1974. *Revista Historia de la Educación Latinoamericana*, vol. 14, núm. 18, enero-junio, 2012, pp. 211-242. <https://www.redalyc.org/pdf/869/86925890010.pdf>
- Zapatero, M. (2006). La alimentación un estudio histórico cultural. Universidad católica de Argentina. *Estudios para la historia de España*, VIII. Pp.107-121.

Varese, M.(2018). La influencia de la globalización en las cocinas locales: un análisis del campo de la gastronomía en Quito. Tesis de maestría, Flacso Ecuador.