



Experiencia investigativa en el proyecto “Inclusión y reconocimiento de la diversidad y diferencia cultural en la educación científica, mediante innovaciones educativas que propicien el diálogo entre conocimiento científicos académicos (CCA) y tradicionales-locales (CTL) en y para comunidades rurales. Estudios de caso: Fosca y Fόμεque”

Autor

Shion Angel López Martínez

sangellopez@unicolmayor.edu.co

Modalidad de Trabajo de Grado Pasantía de investigación Según Acuerdo 098 del 2021 para
Optar por el Título Trabajadora Social

Directora

Sandra del Pilar Gómez Contreras

Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca
Facultad de Ciencias Sociales
Programa de Trabajo Social
Bogotá, D.C.

2024

Resumen

El presente informe resume el desarrollo de la pasantía de investigación en el grupo interdisciplinar de investigación Convocatoria 890 en el marco del proyecto titulado “Inclusión y reconocimiento de la diversidad y diferencia cultural en la educación científica, mediante innovaciones educativas que propicien el diálogo entre conocimiento científicos académicos (CCA) y tradicionales-locales (CTL) en y para comunidades rurales. Estudios de caso: Fosca y Fômeque”, que tiene por objetivo la configuración de categorías teóricas y metodológicas para el diseño e implementación de innovaciones educativas en la enseñanza de ciencias. La pasantía se ejecuta desde el equipo Social antropológico conformado por el semillero Fundamentación disciplinar en trabajo social de la Uicolmayor, con acompañamiento del grupo INTERSITEC y GEA-UD de la Universidad Distrital y GEA-C de la Escuela Tecnológica Instituto Técnico Central. El equipo dirigió su trabajo en las tres primeras etapas de la investigación a la identificación de saberes tradicionales locales (CTL) en Soberanía y Seguridad Alimentaria (SoSea) con comunidades educativas rurales de los municipios de Fosca y Fomeque en el periodo 2023-2 y 2024-1. Los Conocimientos Tradicionales Locales en soberanía y seguridad alimentaria producidos por las comunidades rurales han definido procesos específicos de alimentación y producción agrícola que han creado formas de aprendizaje y enseñanza tradicionales y territorializadas. Por ello, estos conocimientos se abordaron a partir de la revisión y recolección de información primaria y secundaria con respecto a la SoSea desde la disciplina del trabajo social, fundamentado en el paradigma interpretativo e intercultural con enfoque etnográfico, apoyado a través de la estrategia metodológica de Mapeo Informativo Bibliográfico, el método micro etnográfico y el método de análisis de la Teoría fundamentada.

Palabras clave:

Conocimientos Tradicionales Locales (CTL), Soberanía y seguridad alimentaria (SoSea), Comunidad Educativa Rural, Trabajo social

Abstract

This report summarizes the development of the research internship in the interdisciplinary research group Call 890 within the framework of the project entitled “Inclusion and recognition of diversity and cultural difference in scientific education, through educational innovations that promote dialogue between scientific knowledge academic (CCA) and traditional-local (CTL) in and for rural communities. Case studies: Fosca and Fόμεque”, which aims to configure theoretical and methodological categories for the design and implementation of educational innovations in science teaching. The internship is carried out by the Social Anthropological team made up of the Disciplinary Foundation in Social Work seedbed at Unicolmayor, with support from the INTERSITEC group and GEA-UD from the District University and GEA-C from the Central Technical Institute Technological School. The team directed its work in the first three stages of the research to the identification of local traditional knowledge (CTL) in Food Sovereignty and Security (SoSea) with rural educational communities in the municipalities of Fosca and Fomeque in the period 2023-2 and 2024 -1. Local Traditional Knowledge on sovereignty and food security produced by rural communities has defined specific processes of food and agricultural production that have created traditional and territorialized forms of learning and teaching. Therefore, this knowledge was addressed from the review and collection of primary and secondary information regarding SoSea from the discipline of social work, based on the interpretive and intercultural paradigm with an ethnographic approach, supported through the methodological strategy of Bibliographic Information Mapping, the micro-ethnographic method and the Grounded Theory analysis method.

Keywords:

Local Traditional Knowledge (CTL), Sovereignty and food security (SoSea), Rural Educational Community, Social work

Agradecimientos y dedicatorias

Le doy gracias a mi madre Yasmin por ser el bastión y la lección de vida que me mantuvo firme; a mi padre John por mantenerme activo y enfocado en mi formación académica y como persona; a mi hermano Mike por ser mi aliado y amigo; a mi compañera Jhislery por ser mi apoyo incondicional; a Carlos por ser mi amigo y coequipero en este proceso investigativo y a todos los docentes y compañeros universitarios que estuvieron en cada fase de mi formación como profesional, así como a las comunidades educativas y campesinas de Fosca y Fomeque de quienes aprendí que la vida siempre será mas simple de lo que uno cree.

Este trabajo esta dedicado a Yasmin Martínez y John López, los padres que todo hijo debería tener.

Tabla de contenido

Resumen.....	4
Capítulo I. Contextualización del proceso de la pasantía.....	5
Contextualización del proyecto.....	5
Justificación.....	7
Marcos de referencia.....	8
Institucional.....	8
Legal.....	8
Teórico.....	10
Planificación de la pasantía.....	12
Metodología.....	12
Objetivos.....	13
Plan de trabajo, presupuestos y cronogramas.....	14
Capitulo II. Descripción de la realidad abordada.....	14
Contextualización de los municipios de Fomeque y Fosca.....	14
Capitulo III. Evaluación y resultados de la pasantía.....	16
Contextualización teórica y desarrollo de actividades investigativas.....	16
Etapas 1. Etapas Aportes previos. Fase Mapeamiento Informativo Bibliográfico....	17
Etapas 2. Configuración del corpus y Gestión del conocimiento. Fase Trabajo de campo social y antropológico	18
Etapas 3. Sistematización e interpretación de las innovaciones en las comunidades. Fase. Aplicación de técnicas, sistemas de organización de información y datos.....	20
Conclusiones	21
Recomendaciones.....	23

Referencias.....	24
Anexos.....	27



UNIVERSIDAD COLEGIO MAYOR DE CUNDINAMARCA

Facultad de Ciencias Sociales

Programa de Trabajo Social

Informe Final de pasantía

Experiencia investigativa en el proyecto “Inclusión y reconocimiento de la diversidad y diferencia cultural en la educación científica, mediante innovaciones educativas que propicien el diálogo entre conocimiento científicos académicos (CCA) y tradicionales-locales (CTL) en y para comunidades rurales. Estudios de caso: Fosca y Fόμεque”

Shion Angel López Martínez

Informe de pasantía de investigación para optar por el Título de Trabajador Social

Directora

Sandra del Pilar Gómez Contreras

Trabajadora Social

Bogotá, D.C

2024

Tabla de contenido

Resumen	4
Capítulo I. Contextualización del proceso de la pasantía	5
Contextualización del proyecto	5
Justificación	7
Marcos de referencia.....	8
Institucional.....	8
Legal.....	8
Teórico	10
Planificación de la pasantía.....	12
Metodología	12
Objetivos.....	13
Plan de trabajo, presupuestos y cronogramas	14
Capitulo II. Descripción de la realidad abordada	14
Contextualización de los municipios de Fomeque y Fosca	14
Capitulo III. Evaluación y resultados de la pasantía	16
Contextualización teórica y desarrollo de actividades investigativas.....	16
Etapa 1. Etapa Aportes previos. Fase Mapeamiento Informativo Bibliográfico	17
Etapa 2. Configuración del corpus y Gestión del conocimiento. Fase Trabajo de campo social y antropológico.	18
Etapa 3. Sistematización e interpretación de las innovaciones en las comunidades. Fase. Aplicación de técnicas, sistemas de organización de información y datos.....	20
Conclusiones.....	21
Recomendaciones	23
Referencias	24
Anexos	27
Anexo No. 01. Engranaje Institucional.....	27
Anexo No. 02. Protocolos del grupo de Investigación Disciplinar en trabajo social y tendencias contemporáneas.....	27
Anexo No. 03. Plan de trabajo de pasantía de investigación	83
Anexo No. 04. Presupuesto salidas de campo	89
Anexo No. 05. Cronograma de pasantía 2024-1.....	90
Anexo No. 06. Certificados participación en eventos académicos MIB	91

Anexo No. 07. Recepción artículo de revisión MIB.....	93
Anexo No. 08. Acercamiento inicial	93
Anexo No. 09. Propuesta de observación No participante	94
Anexo No. 10. Cronograma salidas de campo diciembre 2023.....	97
Anexo No. 11. Salidas de campo a Fomeque y Fosca.....	109
Anexo No. 12. Información digitalizada en Google drive.....	111
Anexo No. 13. Documentos primarios	111
Anexo No. 14. Avance Matriz de códigos y categorías.....	112
Anexo No. 15. Certificado de pasantía	358
Anexo No. 16. Grafica No. 01. Presencia de las categorías agrupadas en la fase de codificación axial	359

Resumen

El presente informe resume el desarrollo de la pasantía de investigación en el grupo interdisciplinar de investigación Convocatoria 890 en el marco del proyecto titulado “Inclusión y reconocimiento de la diversidad y diferencia cultural en la educación científica, mediante innovaciones educativas que propicien el diálogo entre conocimiento científicos académicos (CCA) y tradicionales-locales (CTL) en y para comunidades rurales. Estudios de caso: Fosca y Fόμεque”, que tiene por objetivo la configuración de categorías teóricas y metodológicas para el diseño e implementación de innovaciones educativas en la enseñanza de ciencias. La pasantía se ejecuta desde el equipo Social antropológico conformado por el semillero Fundamentación disciplinar en trabajo social de la Uicolmayor, con acompañamiento del grupo INTERSITEC y GEA-UD de la Universidad Distrital y GEA-C de la Escuela Tecnológica Instituto Técnico Central. El equipo dirigió su trabajo en las tres primeras etapas de la investigación a la identificación de saberes tradicionales locales (CTL) en Soberanía y Seguridad Alimentaria (SoSea) con comunidades educativas rurales de los municipios de Fosca y Fomeque en el periodo 2023-2 y 2024-1. Los Conocimientos Tradicionales Locales en soberanía y seguridad alimentaria producidos por las comunidades rurales han definido procesos específicos de alimentación y producción agrícola que han creado formas de aprendizaje y enseñanza tradicionales y territorializadas. Por ello, estos conocimientos se abordaron a partir de la revisión y recolección de información primaria y secundaria con respecto a la SoSea desde la disciplina del trabajo social, fundamentado en el paradigma interpretativo e intercultural con enfoque etnográfico, apoyado a través de la estrategia metodológica de Mapeo Informativo Bibliográfico, el método micro etnográfico y el método de análisis de la Teoría fundamentada.

Palabras clave:

Conocimientos Tradicionales Locales (CTL), Soberanía y seguridad alimentaria (SoSea), Comunidad Educativa Rural, Trabajo social

Capítulo I. Contextualización del proceso de la pasantía

Contextualización del proyecto

El presente apartado contiene los antecedentes considerados para la presentación del informe técnico de la pasantía de investigación. En primer lugar, se toma como primer antecedente la minuta “Formulario Proyectos_82262” (MinCiencias. s.f.), con el cual se involucran los lineamientos y bases epistémicas, teóricas y metodológicas, del proyecto de investigación. El segundo antecedente hace referencia al proyecto: “Concepciones de los profesores sobre el fenómeno de la diversidad Cultural y sus implicaciones en la enseñanza de las ciencias” (Molina, A. et al 2014), pues este fundamenta y justifica el accionar del equipo interdisciplinar en el proyecto presentado a la Convocatoria 890 de 2020.

En el “Formulario Proyectos_82262” (MinCiencias. s.f.) los aspectos mencionados ameritan la intervención de tres disciplinas específicas: La educación científica, la educación ambiental y la social antropológica. Cada una de ellas es liderada por los equipos de las tres universidades implicadas en el desarrollo del proyecto. Ellos, asumen como punto de partida palabras clave como Soberanía y Seguridad Alimentaria (SoSea), Interculturalidad, Dialogo entre conocimientos. Estos se convierten en el puente entre conocimientos, comunidades de prácticas Interculturales y Enfoque social, creando procesos formativos educativos contextuales desde los saberes tradicionales. Con base en esto el proyecto se formula alrededor del siguiente problema ¿Mediante qué categorías teóricas y metodológicas es posible diseñar e implementar innovaciones educativas en la educación científica, que propicien diálogos entre Conocimientos Científicos Académicos (CCA) y Conocimientos Tradicionales-Locales (CTL), ¿en torno a la soberanía y seguridad alimentaria a partir de abordajes interdisciplinarios (educativo, social y ambiental)? (S.f. p. 16)

En este sentido las acciones investigativas del equipo social antropológico en donde se desarrolla la pasantía, se enmarcan en el análisis y la obtención de los CTL. Dichas acciones van desde la revisión documental del estado del conocimiento enclave de trabajo social y CTL, pasando por la construcción grupal de herramientas de observación y obtención de información basados en acercamientos a las comunidades educativas rurales, culminando en el ejercicio etnográfico del equipo y el levantamiento de documentos primarios en pro de la consolidación de la unidad hermenéutica.

El objetivo general del proyecto es: Configurar categorías teóricas y metodológicas para el diseño e implementación de innovaciones educativas en la enseñanza de ciencias que propicien diálogos de conocimientos (CCA, CTL) sobre soberanía y seguridad alimentaria desde abordajes interdisciplinarios (educativo, social, ambiental) en las comunidades participantes (MinCiencias. 2020. p. 26)

Los objetivos específicos del proyecto constituyen los ejes de las actividades investigativas que se desarrollan dentro de la pasantía de investigación. El primero se orienta a “Caracterizar los aportes teóricos y metodológicos producidos en innovaciones en la educación en ciencias que propicien diálogos de conocimientos (CCA, CTL) sobre soberanía y seguridad alimentaria durante los últimos 10 años” (MinCiencias. 2020). El segundo busca “Determinar y explicitar corpus de fuentes de contenidos, enfoques, metodologías, estrategias para el diseño e implementación de innovaciones en educación en ciencias que propician diálogos de conocimientos (CCA, CTL) sobre la soberanía y seguridad alimentaria”. (MinCiencias. 2020).

A partir de estos objetivos se contextualiza el objeto de la pasantía de investigación con la asignación de actividades que involucran la revisión de producción académica. Para ello, se acudió a la investigación informacional que explora las “Concepciones de los profesores sobre el fenómeno de la diversidad Cultural y sus implicaciones en la enseñanza de las ciencias” (Molina, A. et al 2014). De esta investigación interesa el tema de la diversidad cultural en la enseñanza, mostrando desde un análisis cualitativo, cuáles son las contradicciones y presupuestos que se manejan hoy en el mundo educativo y en la enseñanza de las ciencias desde la palabra de docentes que fueron analizadas a partir de entrevistas y sus componentes. Este antecedente es clave en el proceso de pasantía, pues dibuja una carta de navegación sobre el cómo se está entendiendo la comunidad educativa desde el proyecto y cuáles son los principales retos a enfrentar en el trabajo de formación comunitaria. Estos temas no son ajenos a la disciplina de trabajo social, sino que por el contrario comprometen a la misma en dinámicas de investigación emergentes en las que se hace necesario recuperar de viva voz de los sabedores los conocimientos ancestrales y practicas formativas que hoy más que nunca cobran relevancia en un contexto en el que las políticas públicas de soberanía

y seguridad alimentaria forman parte de las agendas públicas y de los contenidos para la enseñanza de las ciencias naturales en contextos rurales.

Justificación

La Universidad Distrital Francisco José de Caldas junto con la Unicolmayor, buscando la interdisciplinariedad y la propuesta contextual y territorializada de nuevas propuestas educativas con perspectiva social, apuntan al desarrollo del dialogo entre Conocimientos Tradicionales Locales y Conocimientos Científicos Académicos; a la consulta de condiciones sociales específicas de carácter económico, político, educativa y territorial y a la formación de investigadores desde el lema “aprender a investigar investigando”, posibilitando el fogueo y la puesta en práctica de saberes académicos y disciplinares de los pasantes en habilidades investigativas y comunicativas. Esto resulta de alta utilidad para el proyecto pues el proceso de investigación en CTL y SoSea en las comunidades educativas de fosca y fomeque posibilitan la creación de una unidad primaria de análisis que aporta a los tres primeros objetivos del proyecto y a las propuestas de innovación educativa con comunidades rurales. Esta unidad de análisis da las bases y lineamientos sociales y contextuales de los municipios, posibilitando la identificación de contradicciones, eventos, experiencias, situaciones, oportunidades y amenazas, además de los actores incidentes en los procesos educativos, que se puedan encontrar en el acercamiento inicial y la posterior implementación de innovaciones educativas escolares en ciencias.

Es por ello que este proceso de pasantía aporta al trabajo social en dos ejes: i. En la formación en investigación con enfoque territorializado, intercultural e interdisciplinar, desde una mirada comunitaria, posibilitando los escenarios y metodologías apropiados para el quehacer en el campo formativo y educativo y ii, En el abordaje de “los problemas sociales” presentes en las comunidades investigadas respecto a los procesos educativos y formativos actuales. Estos problemas son “entendidos como negaciones, exclusiones o carencias” (Jiménez Becerra, J; Pallares Prado, D; & Bustamante S. 2005. p. 7) que afectan formas tradicionales de transmisión de saberes y proyectos identitarios propuestos desde los conocimientos y practicas ancestrales campesinas y rurales.

Marcos de referencia

Institucional

El Ministerio de ciencia, tecnología e innovación según la Ley 2162 de 2021:

“Es un organismo del sector central de la rama ejecutiva en el orden nacional, rector del sector y del Sistema Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación [...], encargado de formular, orientar, dirigir, coordinar, ejecutar, implementar y controlar la política del Estado en esta materia, teniendo concordancia con los planes y programas de desarrollo, de acuerdo a la presente ley.” (2021. p, 1)

Este tiene como objetivo promover: “El conocimiento científico y tecnológico, contribuya al desarrollo y crecimiento del país y se anticipe a los retos tecnológicos futuros” (p, 1) Con el fin de aportar al cumplimiento de dicho objetivo, Min ciencias, por medio de la Resolución 1032 del 2020 da apertura a la Convocatoria 890 ([Véase anexo No. 01. Engranaje institucional](#))

Las instituciones involucradas en el proyecto enmarcado en la aprobación de la convocatoria, son la Universidad Francisco José de Caldas (Líder del proyecto) desde dos equipos de trabajo: Campo de la educación en ciencias grupo INTERSITEC y campo ambiental desde GEA-UD; La Escuela Tecnológica Instituto Técnico Central desde el equipo de trabajo: campo ambiental GEA-C y la Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca con el grupo Investigación disciplinar en Trabajo Social y Tendencias Contemporáneas y su Semillero Fundamentación Disciplinar en Trabajo Social con participación de dos docentes de trabajo social como Coinvestigadoras y dos estudiantes de pregrado en trabajo social en calidad de pasantes (MinCiencias. S.f. p, 8)

Legal

La constitución colombiana menciona en el artículo No. 07 que: “El Estado reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la Nación colombiana.” (Const.1991. Art. 07) Siendo esta la base del reconocimiento de la multiculturalidad como principio y realidad rectoras de la realidad nacional y fundamentales para la acción estatal. Además de esto el artículo No. 67 menciona con respecto a la educación: “La educación es un derecho de la

persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura.” (Const.1991. Art. 67) Este artículo en relación con el No. 07 son principios básicos para la formación de procesos educativos que apunten a la preservación y promoción de la cultura. Es por esto que desde el Formulario Proyecto 82262 de MinCiencias se menciona que: “Colombia como pueblo pluriétnico y multicultural debería tener una política educativa que concrete esa educación intercultural” (p.17)

El presente proyecto se desarrollará en la modalidad de Pasantía, definida en el acuerdo 098 de 2021 como la: “aplicación práctica del quehacer profesional que genere desde la profesión valor agregado a la institución” (Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca. 2021; 5) Las actividades investigativas derivadas del proyecto presentado en la Convocatoria 890 de 2020, no solo retroalimentan la formación profesional con referentes teóricos y metodológicos del pasante, sino que exigen el desarrollo de habilidades y competencias desarrolladas desde los componentes a través de los cuales circulan saberes que apuntan a la problematización de diversos temas de carácter educativo y social contemporáneos. La institución líder con la que se desarrollara el proceso de pasantía es la Universidad Distrital Francisco José de Caldas, en alianza estratégica con el Ministerio de Ciencias, tecnología e innovación por medio de la Resolución No. 1032 del 01 de octubre de 2020 de la que surge la Convocatoria 890-2020. La convocatoria tiene como objetivo: “Fortalecer las capacidades científicas, tecnológicas y de innovación en Instituciones de Educación Superior (IES) públicas a través de la conformación de un Banco de Proyectos elegibles cuyos resultados generen nuevo conocimiento, desarrollo tecnológico, innovación y apropiación social del conocimiento que, a su vez, promuevan las competencias y habilidades en I+D+I de los estudiantes vinculados al proyecto” (ICETEX. 2021).¹

¹ Este cuenta con un presupuesto aprobado para tres años por valor de \$1.040.666.313, financiados por el Ministerio de Ciencias y el Instituto Colombiano de Crédito Educativo y Estudios Técnicos en el Exterior ICETEX. El contrato especifica en la cláusula 3.1.3 a la directora del proyecto Dra. Adela Molina Andrade como representante legal de la Universidad Francisco José de Caldas, así como la cláusula 6 Condiciones de financiamiento, donde se aprueba el presupuesto para las instituciones implicadas. Además de la entrega de

Teórico

Los referentes teóricos principales del trabajo como pasante de trabajo social se definen desde tres conceptos: Los Conocimientos Tradicionales Locales CTL, la Soberanía Y Seguridad Alimentaria SoSea y la Interculturalidad

Los CTL son

Generados, preservados, aplicados y utilizados por comunidades y pueblos tradicionales, como los grupos indígenas de América Latina, que constituyen una parte medular de las culturas de dichos pueblos, y tienen un enorme potencial para la comprensión y resolución de diferentes problemas sociales y ambientales (Valladares, Liliana. y Olive, Leon. 2015. p. 69).

Estos son fundamentales para la comprensión de las realidades sociales imperantes de determinada población, así como sus percepciones e ideas en torno a los problemas sociales que los aquejan o que evidencian en su cotidianidad. Es así como Molina y Mojica (2013) Citado por Sol Rodríguez (2020) definen los Conocimientos Tradicionales como: “experiencias y conocimientos empíricos o ancestrales que son puestos en el aula, y comparten espacios con conocimientos científicos que constituyen en punto de partida de la enseñanza” (p.24), poniendo énfasis en la potencial utilidad del saber en procesos educativos.

Teniendo presente lo anterior, la Soberanía y Seguridad alimentaria, tipificada con el código SoSea, se divide para su comprensión conceptual. La seguridad alimentaria se entiende que es: “cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana” (Ramírez, M. A., Nieto

productos en la Cláusula 8 en donde “trabajadores sociales de formación” tienen como compromiso entrega de productos: Artículo Categoría D, Artículo Categoría B, apoyo y creación de cursos de pregrado.

Gómez, L. E. et.al. 2019). Asimismo, soberanía alimentaria se puede entender desde el siguiente apartado:

(...) se expondrá como exigencia moral el derecho de los pueblos a la soberanía alimentaria para que se garantice una agricultura sostenible, y donde el cuidado de la madre tierra se instituya como elemento de primer orden para garantizar la supervivencia y establecer que existen bienes que no deben ser objeto del mercado. (Ramírez, M. A, Nieto Gómez, L. E... Et.al, 2019, p. 478)

Nótese que se presenta la soberanía alimentaria como un derecho, además de un postulado ético-político en torno a dinámicas de consumo y comercialización de los alimentos. Por supuesto que entorno al concepto existen “valores, ideales y principios éticos asociados a la calificación individual y social de la situación” (Jiménez Becerra, J; Pallares Prado, D; & Bustamante S. 2005. Citando a CONETS. 2004. p. 7), lo que lo coloca como objeto observable desde el trabajo social.

En relación con lo anterior, se aborda la interculturalidad como tercer concepto. La interculturalidad se entiende desde la confrontación con la multiculturalidad desde N, García (2004) citado González Ortiz, F (2007) por que describe la multiculturalidad como: “la diversidad de culturas, subrayando su diferencia y proponiendo políticas relativistas de respeto” (p.69). Esta definición tiene una carga políticamente liberalizada y segregacionista en su planteamiento. La interculturalidad, por el contrario, se entiende como: “la confrontación y el entrelazamiento (...) implica que los diferentes son lo que son en relaciones de negociación, conflicto y prestamos reciproco”. (p. 69). Por otro lado, se entiende también como se configura a partir de propuestas epistémicas y políticas insurgentes, nutriéndose de la diversidad de los mundos situacionales de seres humanos, donde, precisamente, se destacan particularidades y diferencias culturales, políticas, económicas y sociales; para contrarrestar las lógicas del sistema capitalista y sus procesos coloniales. (Walsh, Catherine. Linera Garcia, Alvaro. & Mignolo, Walter 2006)

La interculturalidad implica para el proyecto, el abordaje de tres enfoques: La cuestión del otro; las políticas públicas y la relación entre conocimientos. (MinCiencias. 2020. p, 19) Se entenderá la diversidad no desde un punto romántico de la definición, sino como la

confrontación de saberes dirigidos a generar diálogos constructivos de saberes observables desde la investigación en trabajo social.

Planificación de la pasantía

Metodología

La perspectiva del estudio es cualitativa, enmarcada desde el paradigma interpretativo e intercultural, tomando como métodos de trabajo de campo la entrevista a profundidad con enfoque etnográfico y la observación no participante; y como metodología de sistematización y análisis la teoría fundamentada.

El proyecto se divide en (4) etapas: Etapa de aportes previos; Etapa de configuración y corpus; gestión del conocimiento; Etapa de sistematización e interpretación de las innovaciones en las comunidades (Min Ciencias. S.f) De dichas etapas, el proceso de pasantía busca aportar a (3) desde la estrategia metodología MIB, el trabajo de campo con enfoque etnográfico y la Teoría Fundamentada, definidas en (4) protocolos de trabajo específicos:

1. Etapa de aportes previos: Se hace uso de la estrategia metodología de revisión de Mapeamiento Información Bibliográfico MIB definida desde André (2009) citado por Molina et. al. (2012, p,202) como “una competencia informacional, en la que se trata de mapear los contenidos más relevantes de una obra científica, filosófica, literaria”. Tiene como objetivo mapear un contenido “lo que requiere una lectura atenta de las informaciones, su comprensión, la identificación de las ideas principales del autor y su registro escrito de modo conciso, coherente y objetivo” (Molina. Et.al. 2012, citando a André, 2009) Sus resultados se presentan en campos temáticos, que, agrupados en una misma categoría, permiten el surgimiento de Enfoques conceptuales graficables, haciendo uso del programa Excel.
2. Etapa de Configuración del Corpus y Gestión del conocimiento y sistematización e interpretación de las innovaciones en las comunidades: Se retoma aquí a los autores Strauss A, Corbin J (2002) que definen la teoría fundamentada como una: “teoría derivada de datos recopilados de manera sistemática y analizados por medio de un proceso de investigación. En este método, la recolección de datos, el análisis y la teoría que surgirá de ellos guardan estrecha relación entre sí.” (p.21) Este método

busca la creación de teoría a partir de procesos de codificación compuestos por tres etapas: Codificación abierta, codificación axial y codificación selectiva. ¿Qué se codifican? Los documentos primarios resultado de la transcripción de las entrevistas a profundidad con enfoque etnográfico. La codificación se realiza de forma manual haciendo uso de tablas dinámicas y matrices sistematizadas en Excel, que surgen del análisis de los documentos primarios.

Los protocolos de trabajo del equipo social antropológico, tienen de forma detallada y general los procedimientos a ejecutar en la fase de revisión y en la fase de trabajo de campo ([Anexo No. 02. Protocolos del grupo de Investigación Disciplinar en trabajo social y tendencias contemporáneas](#))

Objetivos

Objetivo general de la pasantía de investigación

Apoyar las actividades planteadas por el grupo de Fundamentación disciplinar en trabajo social y tendencias contemporáneas de la Uicolmayor (Convocatoria de Min ciencias 890 de 2020) desde las tres primeras etapas de la investigación dirigidas a la identificación de saberes tradicionales locales (CTL) en Soberanía y Seguridad Alimentaria con comunidades educativas rurales de los municipios de Fosca y Fomeque. Periodo 2023-2 y 2024-1.

Objetivos Específicos de la pasantía de investigación

- Caracterizar la información documental existente en los últimos 10 años para la construcción del estado del arte del equipo social antropológico, posibilitando la identificación de categorías deductivas de análisis y la retroalimentación a los protocolos de investigación del equipo social antropológico. Aportando al corpus y gestión del conocimiento.
- Desarrollar las actividades de investigación propuestas en los protocolos de trabajo No 2 y No 3 del equipo social antropológico en el trabajo de campo con enfoque etnográfico con las comunidades y sabedores de los municipios señalados en el que se capte información relacionada con los CTL y SoSea.

- Analizar la información recolectada en documentos primarios a partir del protocolo No 4 para la identificación de categorías inductivas que aporten información relevante para la investigación

Plan de trabajo, presupuestos y cronogramas

Se presenta el plan de trabajo anexo desde un cuadro de relaciones jerarquizado, donde del objetivo se define la etapa, que a su vez se plasma en el protocolo, que a su vez define la meta con su respectivo indicador ([Véase Anexo No 03. Plan de trabajo de pasantía de investigación](#)) El plan de trabajo es de vital importancia, pues es la carta de navegación del pasante en el desarrollo de sus labores investigativas. Cabe resaltar que el plan de trabajo esta proyectado hasta finales del mes de junio, cumpliendo así el periodo de pasantía investigativa acordada en el Convenio institucional. Por este motivo, los resultados del presente informe son de carácter parcial, presentado los avances, productos y logros realizados hasta la etapa de Sistematización e interpretación de las innovaciones en las comunidades, fase: Aplicación de técnicas, sistemas de organización de información y datos. Así mismo, este presenta de forma detallada la evolución del trabajo del pasante en función de las etapas de la investigación de la que es y fue participante.

Además, se presenta el presupuesto correspondiente a las salidas de campo realizadas en el periodo 2023-2 a los municipios de Fosca y Fomeque ([Anexo No 04. Presupuestos salidas de campo](#)) Por último, se presenta el cronograma de trabajo proyectado para el periodo 2024-1 ([Véase Anexo No. 05. Cronograma de pasantía 2024-1](#))

Capítulo II. Descripción de la realidad abordada

Contextualización de los municipios de Fomeque y Fosca

El municipio de Fomeque se encuentra ubicado en el departamento de Cundinamarca, limitando con los Municipios de Choachi, Guasca, Ubaque, Quetame y Caqueza. Cuenta con una población de 11669 Habitantes, y una densidad poblacional de 24,4 hab. /km². (Municipio. 2023). Se caracteriza por tener un clima de montaña y una amplia zona veredal, además del “Rio negro” que atraviesa al municipio. Otro de los municipios en los que se desarrollaran actividades investigativas derivadas del proyecto en mención es en Fosca: Limita con los municipios de Caqueza, Ubaque, Gutiérrez y Quetame. Cuenta con una

población de 6506 habitantes, y una densidad poblacional de 56,6 hab. /km². (Municipio. 2023) Estos municipios fueron escogidos como actores de la investigación por la trayectoria profesional y académica del equipo interdisciplinar en temas de formación intercultural y practicas académicas desde los CTL y la SoSea, además de la tradición ambientalista y campesina de sus comunidades educativas, lo que permite poner en relación propuestas formativas académicas innovadoras con los conocimientos tradicionales en torno a las SoSea, construyendo “perspectivas más holísticas” en pro del desarrollo intelectual, social y económico de estas dos comunidades (MinCiencias. s.f. p, 17). El saber tradicional de sabedores, campesinos, funcionarios y jóvenes, fruto de la relación y la vivencia con el territorio, es de carácter valioso hoy por hoy por su importancia ancestral, cultural y educativa, permitiendo la preservación y creación de prácticas formativas contextualizadas. La experiencia en el proceso investigativo vivido permitió el primer contacto con los actores clave del territorio y sabedores locales que mostraron un recibimiento ameno y acogedor a los investigadores, además de crear los espacios en donde poder contactar a otros sabedores, docentes y campesinos que tenían conocimiento de las categorías propias del proyecto y que desde su palabra, definieron como los transversalizaba su territorio, su gastronomía y sus saberes transmitidos por generaciones previas.

El proceso de pasantía busca investigar cuales son los CTL sobre SoSea y formación educativa comunitaria, tradiciones, costumbres y experiencias en torno a la transmisión y preservación de los saberes campesinos y académicos rurales en los municipios de Fosca y Fomeque, desde la construcción e implementación de (4) protocolos de trabajo del equipo social antropológico. Estas acciones buscan poner en evidencia fenómenos vividos por los actores territoriales en la actualidad, como lo son la descampesinización, creación y permanencia de monopolios agrícolas, dinámicas familiares y comunitarias educativas, problemáticas de conexión entre la institucionalidad y las comunidades educativas rurales y practicas agroecológicas emergentes, resistencias a procesos de globalización, militancia en formas pedagógicas alternativas y saberes tradicionales académicos vivos y vigentes.

Capítulo III. Evaluación y resultados de la pasantía

Contextualización teórica y desarrollo de actividades investigativas

El proceso de desarrollo y aplicación de la estrategia metodológica de Mapeo Informativo Bibliográfico, permitió dar un piso teórico que se usó para formular las categorías deductivas en la etapa de Sistematización e interpretación de las innovaciones en las comunidades; proponer y diseñar los instrumentos de recolección de información y levantamiento de documentos primarios en la etapa de Configuración del corpus y gestión del conocimiento y la difusión en eventos académicos del estado del conocimiento en lo que respecta al trabajo social, los Conocimientos Tradicionales Locales CTL, la Soberanía y seguridad alimentaria SoSea y los procesos formativos comunitarios. Emergieron del proceso de análisis tres grandes enfoques: La interculturalidad (que define un referente teórico del presente informe de pasantía), la identidad cultural y las políticas públicas. El enfoque Identidad cultural, hace referencia a los procesos comunitarios que construyen un sentido de pertenencia en relación con su ser y estar en el mundo; las prácticas y los saberes ancestrales, la memoria histórica, la herencia étnica. (Walsh & Linera, 2006) por su parte, el enfoque de Políticas públicas se toma desde la definición de Fontaine, G. que cita Cuervo, J. Este expresa que, más allá de ser una acción estatal más, deben ser comprendidas como el resultado de la interacción y dialogo constante de múltiples actores en lo social (2015; 231) La identificación de estos tres enfoques permitió revisar desde el lente crítico y cultural la información sobre los procesos de formación de los trabajadores sociales en CTL y practicas formativas comunitarias. La producción académica del trabajo social está dándole prioridad a él *como* se forman los trabajadores sociales en métodos y estrategias de intervención para con los actores de los territorios y a las prácticas tradicionales y ancestrales de las comunidades en SoSea. Así mismo, se identificaron campos de intervención en torno a los CTL de las comunidades, los cuales son: la comunidad, la familia, la SoSea desde lo político y formativo, la agroecología y los conocimientos ancestrales. Además, se descubrió como la identidad cultural se presenta ya no como un concepto abstracto, esencialista y cerrado de cada comunidad o pueblo. Mas bien, se presenta como la causa y consecuencia de los CTL y las prácticas formativas de las propias comunidades. Por último, la interculturalidad se presenta ya no como un concepto académico o meramente descriptivo, sino más bien como un medio para conseguir la

integración e identificación de puntos de equivalencia entre culturas, que posibiliten un sentido en común de formación, lucha, soberanía y existencia.

Es con este acercamiento al estado del conocimiento que se han venido desarrollando de forma armónica las actividades y análisis correspondientes a cada etapa de la investigación. A continuación, y teniendo en cuenta lo mencionado, se presentan las actividades, los productos y el índice de cumplimiento de las actividades como pasante de investigación:

Etapa 1. Etapa Aportes previos. Fase Mapeamiento Informativo Bibliográfico

La actividad asignada fue apoyar la caracterización de los aportes teóricos y metodológicos producidos en innovaciones en la educación en ciencias que propician diálogos de conocimientos (CCA, CLT) sobre soberanía y seguridad alimentaria durante los últimos 10 años, se desarrolló a partir de la aplicación del Protocolo No. 01 en los procesos de revisión y consulta de bases de datos especializada con los términos: “Trabajo social”, “Conocimientos tradicionales locales”, “Soberanía y seguridad alimentaria”, “Formación comunitaria”, “Diálogo de saberes”, “Trabajo social e interculturalidad”, “Conocimientos ancestrales”, etc. La información fue debidamente inventariada y sistematizada en una matriz MIB. Esta matriz, con las indicaciones y capacitación de la líder del equipo Dra. Adela Molina Andrade, fue previamente sistematizada y revisada por medio de la aplicación de tablas dinámicas y determinación de campos temáticos y enfoques. Fruto del proceso de análisis se presentaron (4) comunicaciones orales en eventos académicos y (1) artículo de revisión titulado: “Conocimientos tradicionales locales y Soberanía y seguridad alimentaria: Mapeamiento Informativo Bibliográfico de los procesos comunitarios formativos y el Trabajo social”, enviado a revista indexada, cumpliendo con el indicador correspondiente a esta actividad.

En la siguiente tabla se presentan los productos realizados correspondientes a la Etapa de aportes previos:

Tabla No. 01. Productos de la Etapa de Aportes previos. Fase Mapeamiento Informativo Bibliográfico

Producto	Tipo de producto	Anexo del producto
Certificados de ponencias aprobadas y presentadas en eventos académicos (4)	Comunicaciones Orales	(Anexo No. 06. Certificados participación eventos académicos MIB)
Envío de (1) Artículo de revisión a revista indexada	Artículo de revisión	(Anexo No. 07. Recepción artículo de revisión MIB)

Elaboración propia

Etapa 2. Configuración del corpus y Gestión del conocimiento. Fase Trabajo de campo social y antropológico.

La primera actividad en esta etapa fue apoyar el ejercicio de configuración de la propuesta de inmersión en la comunidad. Este apoyo se dio por medio del reconocimiento previo los diferentes aspectos socioculturales de las comunidades. Se realizó un primer acercamiento junto con el equipo de investigación el mes de noviembre del año 2022 que se registro y digitalizo en formato Drive; así mismo, se identificaron actores, sabedores y miembros de la comunidad educativa para posteriores entrevistas y observaciones a profundidad. Esto permitió que en posteriores reuniones junto al grupo de Investigación disciplinar en trabajo social, se pudieran definir los lineamientos de trabajo de campo y se alimentara el proceso de revisión bibliográfica llevado paralelamente a la planeación de la propuesta de levantamiento de información.

La segunda actividad fue coadyubar en la elaboración de la propuesta de trabajo de campo de inmersión en la comunidad. En esta fase se elaboró (1) propuesta de observación No participante basados en el Protocolo No. 02. Dicha propuesta buscaba la identificación de indicadores cualitativos de SoSea de una forma sencilla y de fácil diligenciamiento. El protocolo tuvo variaciones según la experiencia de cada miembro del equipo. Finalmente se determinó el protocolo de inmersión en la comunidad según los indicadores, la propuesta de observación y la propuesta de entrevistas a profundidad.

La tercera actividad fue coadyubar en el proceso de configuración del protocolo de trabajo de campo. En esta actividad se aplicó el protocolo de observación no participante y entrevistas a actores clave a profundidad. La primera acción como pasante fue junto al grupo, crear un presupuesto de salidas de campo y revisar los instrumentos para el levantamiento de documentación primaria. En este tiempo avanzo en la planeación de cronograma de salidas de campo. De forma paralela se desarrollaba el contacto con actores clave de los municipios de Fosca y Fomeque. Una vez se tuvo el contacto de potenciales entrevistados, el presupuesto aprobado y las metodologías aprobadas y definidas por el grupo de investigación, se realizó la salida de campo de dos semanas, una a Fomeque y otra a Fosca. En la salida de campo a Fomeque se realizaron (8) entrevistas a las sabedoras Benilda, Leonilde, Susana, al padre Carlos, a la directora de la Asociación para el desarrollo de la mujer Fomequeña Verenice, a la trabajadora social Diana, a la docente Fabiola y a la funcionaria de la alcaldía Alejandra. Cada una de sus palabras y conocimientos locales nutrieron el proyecto desde sus experiencias, saberes, opiniones y discursos en torno a la soberanía alimentaria, la educación actual y la identidad de la comunidad Fomequeña. El proceso de entrevista a profundidad permitió una flexibilidad en la expresión de cada una de las participantes, además de las observaciones realizadas en cada uno de los encuentros. En Fosca se realizaron (6) entrevistas a las docentes Claudia y Yesenia, a los campesinos Nicolas y Andrés camilo, a la cocinera Ricarsinda y la sabedora Yolanda. Ya aplicados los instrumentos de entrevista previamente, el proceso de conversación y diálogo de saberes surgía de forma natural, ya no solo en espacios cómodos, sino ordeñando una vaca, alistando una comida o mirando a las calles del pueblo. Cada grabación se guardó en un (1) Drive cooperativo para pasar a la siguiente etapa. En la siguiente tabla se presentan los productos realizados correspondientes a la Etapa de aportes previos:

Tabla No. 02. Productos de la Etapa de Configuración del corpus y Gestión del conocimiento. Fase Trabajo de campo social y antropológico.

Actividad	Producto	Anexo del producto
Acercamiento inicial al municipio de Fomeque	Reconocimiento inicial de los territorios	(Anexo No. 08. Acercamiento inicial)
Propuesta de Observación No participante	Guía de Observación	(Anexo No. 09. Propuesta de Observación no Participante)
Cronograma de salidas de campo a los municipios de Fosca y Fomeque	Cronograma	(Anexo No. 10. Cronograma de salidas de campo diciembre 2023)
Levantamiento de información en documentos primarios de actores clave en los Municipios de Fosca y Fomeque	Registro Audiovisual Levantamiento de documentos primarios	(Anexo No. 11. Salidas de campo a Fomeque y Fosca)

Elaboración propia

Etapa 3. Sistematización e interpretación de las innovaciones en las comunidades. Fase. Aplicación de técnicas, sistemas de organización de información y datos.

La actividad correspondiente a esta etapa es la última desarrollada en el proceso de pasantía y tiene por objetivo contribuir al corpus de fuentes, enfoques, metodologías y estrategias para el diseño e implementación de innovaciones en educación en ciencias que propician diálogos de conocimientos (CCA, CET) sobre la soberanía y seguridad alimentaria. Esta etapa se encuentra en fase de desarrollo. El proceso de digitalizar la información se realizó en (1) carpeta de Google Drive correspondiente a cada municipio. Como pasante, se me asigna la transcripción de (7) de 14 documentos primarios que hacen parte de la unidad hermenéutica actual. En desarrollo se encuentra el análisis de la información, mediante la triangulación para el establecimiento de categorías emergentes. La fase de codificación actual, basados en la teoría fundamentada, es la Codificación axial. El proceso de codificación ha permitido el desarrollo de habilidades investigativas digitales y sistematizadas.

En la siguiente tabla se presentan los productos realizados correspondientes a la Etapa de Sistematización e interpretación de las innovaciones en las comunidades y el documento que certifica el proceso culminado en calidad de pasante de investigación:

Tabla No. 03. Productos de la Etapa de Sistematización e interpretación de las innovaciones en las comunidades. Fase. Aplicación de técnicas, sistemas de organización de información y datos.

Actividad	Producto	Anexo del producto
Elaboración de unidad hermenéutica	Digitalización de la información recolectada	(Anexo No. 12. Información digitalizada en Google drive)
Elaboración de unidad hermenéutica	Documentos primarios	(Anexo No. 13. Documentos primarios)
Elaboración de unidad hermenéutica	Análisis de la información, mediante la triangulación para el establecimiento de categorías emergentes	(Anexo No. 14. Avance Matriz de códigos y categorías)
Certificación de participación en calidad de pasante en la investigación	Certificado	(Anexo No. 15. Certificado de pasantía)

Elaboración propia

Conclusiones

El apoyo a las actividades planteadas por el grupo de investigación, el desarrollo de habilidades investigativas y el aprendizaje experiencial del proceso de investigación en el trabajo social, fueron las lecciones de la experiencia investigativa de pasantía en el proceso investigativo. La caracterización de la información documental como ejercicio de acercamiento clave para el trabajo social a contextos y temáticas específicas de los territorios, además del levantamiento de información primaria por medio de entrevistas y la posterior sistematización y análisis de la información contemplada en el plan de trabajo, me permitió evidenciar como los trabajadores sociales y las ciencias sociales están en una emergente preocupación por trabajar con las comunidades educativa sus saberes desde sus propias

metodologías y procesos. Además, me permitió identificar cual es el quehacer del trabajador social en la investigación enclave intercultural y etnográfica. La importancia del profesional está en la capacidad de lectura de contextos desde dimensiones múltiples que componen la realidad social, creando redes de contactos y posibilitando no un acercamiento con enfoque extractivista, sino la posibilidad de crear y proponer alternativas que tomen como referencia las observaciones y análisis de los procesos investigativos realizado con los actores territoriales. De esta forma, retornado la palabra de los actores de una forma comprensible y apta a los territorios, creando posibilidades de materialización de propuestas en acciones concretas. Así, el trabajo social y el trabajador social se presentan como medios de resonancia adaptativos con el que cuentan los actores de la sociedad para divulgar y proponer desde sus saberes ancestrales, locales y tradicionales, otros mundos posibles a la academia desde sus CTL en dialogo con los CCA, como a las instituciones responsables de la gestión y el derecho a la educación en los diferentes territorios del país.

Fruto del análisis de los documentos primarios, se evidencia como el acercamiento al trabajo de campo, el contacto directo con el actor territorial y la cantidad de saberes tradicionales en revisión nutren procesos formativos comunitarios, creando la posibilidad de pensarse un proceso educativo situado en los siguientes elementos ([Véase Anexo No. 16. Presencia de las categorías agrupadas en la fase de codificación axial](#)):

1. El aprendizaje y transmisión del saber local
2. La educación y formación escolar rural y campesina
3. Los impactos socioeconómicos y culturales que hoy por hoy reciben las comunidades de proyectos identitarios hegemónicos
4. Los conocimientos tradicionales en comercialización y producción agropecuaria
5. La preparación y producción tradicional alimentaria
6. Los valores y ética del campesinado

Recomendaciones

Se recomienda a la Universidad Distrital Fráncico José de Caldas mayor claridad en los procesos de vinculación de jóvenes pasantes en los proyectos en ejecución, además de un acercamiento al concepto de “investigación sin daño” y lo que implica a nivel interdisciplinar con los grupos de investigación y comunitario con las comunidades educativas rurales. En clave del proceso investigativo y el cumplimiento de sus objetivos, se recomienda la exploración y consideración de un proceso de “alfabetización” gestionado, planificado, construido y aplicado desde y junto con las comunidades educativas rurales, enmarcado en los CTL en SoSea retomados desde los saberes y prácticas tradicionales y ancestrales propios.

Así mismo, se recomienda a la Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca una extensión mayor al informe de pasantía y la creación de puentes institucionales claros para que más estudiantes puedan vivir el proceso de investigación en trabajo social.

Agradezco enormemente al equipo social antropológico, al equipo interdisciplinar de la convocatoria y a cada uno de los miembros de las comunidades campesinas y educativas de Fosca y Fomeque por la oportunidad de vivir esta experiencia investigativa en mi proceso de formación como trabajador social. Este informe es una pequeña prueba de que el saber del pueblo, de la calle y del campesino, está vivo, está educando y sigue presente.

Referencias

- Acuerdo 098 (2021) Por el cual se modifica el Reglamento de Trabajo de Grado para optar por el Título de Trabajador(a) Social o profesional en Turismo de los Programas de Trabajo Social y Turismo de la Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca. Tomado de: <https://www.unicolmayor.edu.co/universidad/normatividad/consejo-academico/acuerdos/acuerdos-2021/acuerdo-98-2021>
- Cuervo, J. I. (2016). GUILLAUME FONTAINE. El análisis de políticas públicas. Conceptos, teorías y métodos. ANTHROPOS, FLACSO, 2015. OPERA, 18, 231–234. <https://doi.org/10.18601/16578651.n18.12>
- ICETEX (2021) Contrato de financiamiento de recuperación contingente No. 2022-0475; 2 de 2021 celebrado entre el Instituto Colombiano de Crédito educativo y estudios técnicos en el exterior “Mariano Ospina Perez” – ICETEX, El Ministerio de Ciencia, tecnología e innovación y la Universidad Distrital Francisco José de Caldas
- González Ortiz, F (2007) Crítica de la interculturalidad: la construcción de un proceso en el marco de la modernización Cuadernos Interculturales, vol. 5, núm. 9, segundo semestre, 2007, pp. 63-89 Universidad de Playa Ancha Viña del Mar, Chile. Tomado de: <https://www.redalyc.org/pdf/552/55250905.pdf>
- Jiménez Becerra, J; Pallares Prado, D; & Bustamante S (2005) "Interdisciplinaria y formación en Trabajo Social," Tendencias y Retos: Iss. 10 , Article 8. Tomado de: <https://ciencia.lasalle.edu.co/cgi/viewcontent.cgi?article=1017&context=te>
- Molina, A. et al (2014) Concepciones de los profesores sobre el fenómeno de la diversidad Cultural y sus implicaciones en la enseñanza de las ciencias. Comité Editorial Interinstitucional-CAIDE. Universidad Distrital Francisco José de Caldas. Tomado de: https://die.udistrital.edu.co/sites/default/files/doctorado_ud/publicaciones/concepciones_de_los_profesores_sobre_el_fenomeno_de_la_diversidad_cultural_y_sus_implicaciones_en_la_ensenanza_de_las_ciencias.pdf
- Molina Andrade, Adela, Pérez, María Rocio, Castaño, Norma Constanza, Bustos, Edier Hernán. Suárez, Oscar Jardey. & Sánchez, María Elvira. (2012). Mapeamiento informacional bibliográfico en el campo de la enseñanza de las ciencias, contexto y

diversidad cultural: el caso del Journal Cultural Studies in Science Education (CSSE).
Revista EDUCyT, 197-222. Tomado de:
https://die.udistrital.edu.co/sites/default/files/doctorado_ud/publicaciones/mapeamiento_informacional_bibliografico_en_campo_ensenanza_ciencias_contexto_y_diversidad_cultural.pdf

MinCiencias. (s.f) Formulario Proyectos_82262.

Municipio (2023) El municipio de Fómeque; El municipio de Fosca. Tomado de:
<https://www.municipio.com.co/municipio-fomeque.html>

Ramírez, M. A., Nieto Gómez, L. E., & Giraldo Díaz, R. (2019). Fundamentación ética del derecho a la soberanía alimentaria en Colombia. *Cuestiones Constitucionales Revista Mexicana de Derecho Constitucional*, 41, 475–495.
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88571677016>

Strauss A, Corbin J. Codificación abierta. In: Strauss A, Corbin J. Bases de la investigación cualitativa Técnicas y procedimientos para desarrollar la teoría fundamentada. Medellín: Universidad de Antioquia; 2002. p. 340. Tomado de:
https://www.academia.edu/51027178/Fundamentos_para_una_aproximacion_etnografica_a_la_investigacion_educativa

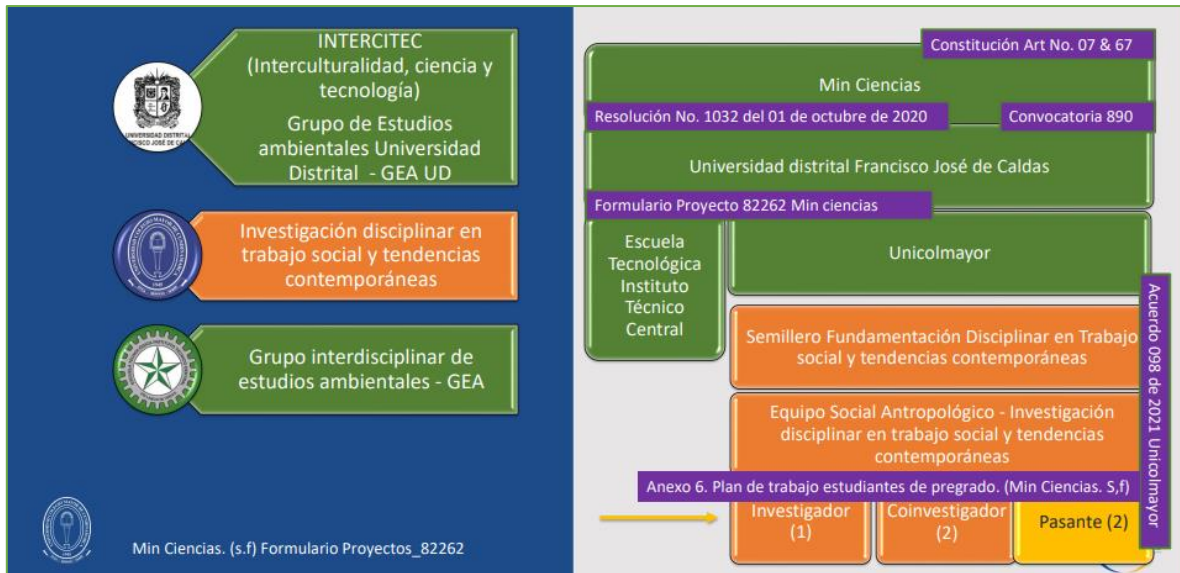
Valladares, Liliana. y Olive, Leon. (2015) ¿Qué son los conocimientos tradicionales? Apuntes epistemológicos para la interculturalidad. Cultura representaciones soc[online]. vol.10, n.19 [citado 2016-11-21], pp.61-101. Disponible en:
<https://red.pucp.edu.pe/ridei/files/2016/11/161118.pdf>

Rodríguez, S (2020) diálogo entre conocimientos científicos escolares y conocimientos locales tradicionales, diversidad y diferencia cultural: una experiencia de aula en torno al agua a través de las actividades totalidad abiertas (atas). Trabajo de grado presentado como requisito para optar al título de Magister en Educación. Universidad distrital Francisco José de Caldas. Tomado de:
<https://repository.udistrital.edu.co/bitstream/handle/11349/24386/RodriguezGarciaSolAngela2020.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Ley 2162 de 2021. Por medio de la cual se crea el ministerio de ciencia, tecnología e innovación y se dictan otras disposiciones. Diciembre 06 de 2021. Tomado de: https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma_pdf.php?i=174026
- Resolución 1032 de 2020. Por el cual se ordena la apertura de la convocatoria para el fortalecimiento de CTeI en instituciones de educación superior (IES) públicas 2020. 01 de octubre de 2020. Tomado de: https://minciencias.gov.co/sites/default/files/upload/convocatoria/resolucion_1032-2020.pdf
- Constitución política de Colombia. Art 07. Art 67. Tomado de: <http://www.secretariassenado.gov.co/constitucion-politica>
- Strauss A, Corbin J (2002) Bases de la investigación cualitativa Técnicas y procedimientos para desarrollar la teoría fundamentada. Medellín: Universidad de Antioquia. Tomado de: https://www.academia.edu/51027178/Fundamentos_para_una_aproximacion_eticna_a_la_investigacion_educativa
- Walsh, Catherine. Linera Garcia, Alvaro. & Mignolo, Walter (2006). Interculturalidad, descolonización del estado y del conocimiento. Ediciones del Signo.

Anexos

Anexo No. 01. Engranaje Institucional



Elaboración propia basado en MinCiencias. (s.f) Formulario Proyectos_82262

Anexo No. 02. Protocolos del grupo de Investigación Disciplinar en trabajo social y tendencias contemporáneas.

PROPUESTA

PROTOCOLO N° 1 DE PREPARACIÓN Y CAPACITACIÓN

GRUPO INVESTIGACIÓN DISCIPLINAR EN TRABAJO SOCIAL Y TENDENCIAS CONTEMPORÁNEAS²

Etapa 1 Aportes previos: Fases Mapeamiento Informativo Bibliográfico; informatización y análisis de contenido; Organización, interpretación de la información y establecimiento de tendencias

OBJETIVO GENERAL

Caracterizar los aportes teóricos y metodológicos producidos en innovaciones en la educación en ciencias que propician diálogos de conocimientos (CCA, CLT) sobre soberanía y seguridad alimentaria durante los últimos 10 años.

Objetivos específicos:

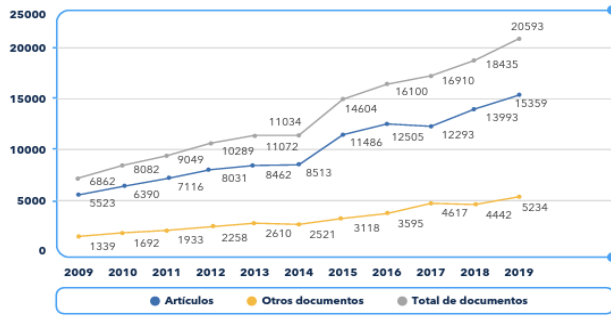
² Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca Institución, unidad.

- Revisar publicaciones en bases de datos especializadas de carácter teórico, artículo teórico o de reflexión sobre estudios previos en **ciencias sociales** que den cuenta de las prácticas de orden comunitario y en torno a los procesos de preservación y transferencia intergeneracional de los CTL
- Revisar de publicaciones en bases de datos especializadas de carácter teórico, artículo teórico o de reflexión sobre estudios previos en **trabajo social** que den cuenta de las prácticas de orden comunitario y en torno a los procesos de preservación y transferencia intergeneracional de los CTL

1. INTRODUCCIÓN

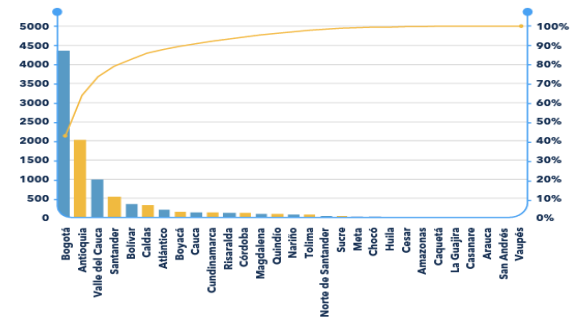
En las últimas décadas se ha venido discutiendo respecto a la producción y difusión del conocimiento en Colombia, el cual tiene una incidencia en el ámbito académico social y económico. Al respecto el último informe de Indicadores de Ciencia Tecnología e Innovación Colombia 2020 elaborado por el Observatorio de Ciencia y Tecnología (OCyT) señala un aumento en la generación de nuevo conocimiento el cual “se ha duplicado en los últimos 10 años” (OCyT, 2020, p96) el cual si se compara (ver figura 1 y2) con la “distribución del volumen de producción en ciencia por departamentos en Colombia (2019)” (OCyT, p102) reflejan una correlación desigual en las condiciones que posibilitan la producción, difusión y transmisión de conocimientos.

Figura 1. Volumen de generación de conocimiento de Colombia 2009-2019



Fuente: OCyT, a partir de WoS, Scielo y Scopus.

Figura 6. Distribución del volumen de producción en ciencia por departamentos en Colombia (2019)



Fuente: OCyT

Aunado al planteamiento anterior se prevé por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), mediante “La iniciativa Los futuros de la educación” un replanteamiento en el tratamiento de los conocimientos socialmente aceptados que implica entre otros trazados reforzar las ecologías del saber, formulando que:

Para imaginar una mayor diversidad de futuros posibles más allá del presente, la investigación y la innovación no pueden permitirse el lujo de excluir las múltiples formas en que diversas poblaciones, culturas y tradiciones humanas leen y entienden el mundo. (UNESCO, 2022., p132)

Planteamiento que no es ajeno a presente investigación ni a las iniciativas investigativas que la preceden en la búsqueda del encuentro, diálogo, disertación y de cualquier tipo de interacción que se presente entre los conocimientos científicos académicos y los conocimientos tradicionales locales.

En este sentido el ejercicio de mapeamiento informacional bibliográfico buscara argumentar el problema de investigación, encontrar brechas y nidos conceptuales, determinar el alcance del trabajo mediante ejercicios de organización y valoración de la información, procesos se verán reflejados en los siguientes apartados.

1.1. Pregunta de investigación

Se busca dar respuesta a la pregunta de investigación: ¿Mediante qué categorías teóricas y metodológicas es posible diseñar e implementar innovaciones educativas en la educación científica, que propicien diálogos entre Conocimientos Científicos Académicos (CCA) y Conocimientos Tradicionales-Locales (CTL), en torno a la soberanía y seguridad alimentaria a partir de abordajes interdisciplinarios **inter culturales** (educativo, social y ambiental)?

1.2. Preguntas específicas

- ¿Cuál es la literatura existente relacionada con procesos y diseños de investigación que presenten experiencias con comunidades en temas como SoseA y CTL desde diversas perspectivas epistemológicas
- ¿Cuál es la literatura existente acerca de contextos teóricos sobre SoseA y CTL?
- Abordaje desde la didáctica- enseñanza de las ciencias (conocimientos culturales tradicionales)

2. METODOOGIA: ENFOQUE Y ACTIVIDADES DE LA ETAPA

2.1 Enfoque metodológico.

Para el análisis documental de la información recabada se empleara el procedimiento denominado Mapeamiento Informativo Bibliográfico el cual comprende dos elementos, el primero hace referencia la idea de mapeamiento desde el contexto de un registro escrito.

competencia informacional, en la que se trata de mapear los contenidos más relevantes de una obra científica, filosófica, literaria. Medeiros (1999), apuntado por André (2009: 63)(...) mapear un contenido significa sintetizarlo, lo que requiere una lectura atenta de las informaciones, su comprensión, la identificación de las ideas principales del autor y su registro escrito de modo conciso, coherente y objetivo. Se puede decir que ese registro escrito –el mapeamiento informativo bibliográfico- es una nueva organización del texto y representa un importante medio para ejercitar la lectura crítica, recurso fundamental para la formación (...).(Medeiros, 1999; André, 2009, citado por Molina et al., 2012)³

El segundo hace referencia la importancia de la gestión documental en la actualidad como lo reseña

la importancia de la investigación informativa bibliográfica en el contexto digital contemporáneo, es identificada por la necesidad que estudiantes y docentes tienen de manipular una considerable cantidad de contenidos cuya información teórica o factual debe ser no solo asimilada, sino también registrada y analizada, para uso posterior en sus producciones escritas. (Mattar, 2005; André, 2009 citado por Molina et al., 2012)

2.2 Metodologías específicas de la etapa

Se hará uso de la hoja de cálculo del programa Excel para la sistematización de la información recolectada mediante la construcción de una plantilla que permitirá la aplicación de filtros. Posteriormente con la información etiquetada se aplicará la herramienta “tablas dinámicas”, la cual permitirá identificar tendencias, patrones, realizar análisis comparativo, etc.

2.3 Participantes. Uva Falla Ramírez, Sandra del Pilar Gómez, Paula Alejandra Luis López, Shion Ángel López Martínez, Juan Guillermo Velásquez Arias

2.4 Actividades de la etapa. Específicas (ver documento del proyecto)

³ La cantidad de información-Genera una nueva competencia (localizar, valorar,) para la formación

Actividad	Responsable	Fecha
Formular preguntas de búsqueda	Uva Falla Ramírez, Sandra del pilar Gómez, Juan Guillermo Velásquez Arias.	

Avance:

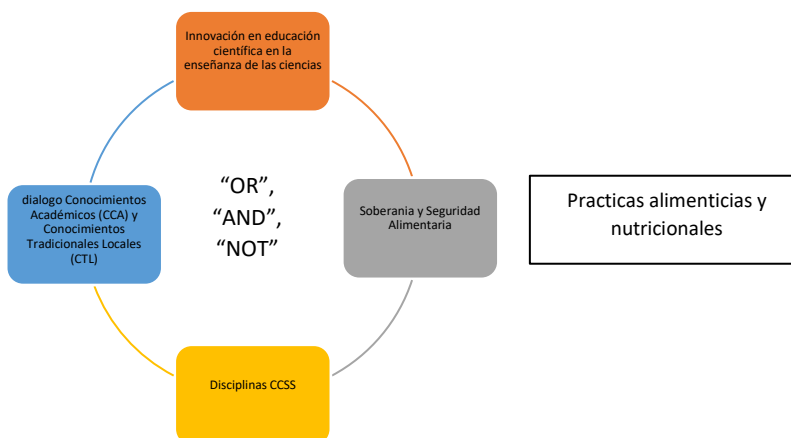
- ¿Que literatura se encuentra en las bases de datos especializadas relacionada con experiencias de TS con enfoque intercultural y SoseA?
- ¿Qué literatura se encuentra en bases de datos especializadas relacionada con perspectivas decoloniales, preservación y transferencia intergeneracional de los CTL?
- ¿Qué literatura se encuentra sobre perspectivas decoloniales en SoSeA e innovación educativa?
- ¿Existe literatura que relaciona los CTL y SoseA?
- ¿Existen estudios sobre prácticas sociales nutricionales en comunidades rurales?
- ¿Hay evidencia científica relacionada con experiencias comunitarias rurales en la trasmisión de saberes culturales tradicionales?

Actividad	Responsable	fecha
Elaboración y adecuación de palabras clave de búsqueda	Uva Falla Ramírez, Sandra del Pilar Gómez C., Juan Guillermo Velásquez.	

Avance:

- Innovación en educación científica en la enseñanza de las ciencias // dialogo Conocimientos Académicos (CCA) y Conocimientos Tradicionales Locales (CTL)// , Soberanía y Seguridad Alimentaria (SoSeA)-ruralidad, - prácticas alimenticias y nutricionales locales tradicionales //, Trabajo social // Antropología-CCSS//Experiencias de TS con enfoque intercultural y Sosea// Acercamientos metodológicos de TS/ CCSS a las comunidades con tradiciones ancestrales.// procedimientos metodológicos y transmisión de saberes// inmersión en comunidades con tradiciones ancestrales// saberes tradicionales// fiestas tradicionales y ritualidades// prácticas y conocimientos tradicionales// patrimonio alimentario del territorio.// recetas tradicionales// concientización y acciones de promoción de consumo responsable. // sistemas tradicionales de intercambio
- Aplicar operadores booleanos (“OR”, “AND”, “NOT”) con los términos ya señalados en los motores de búsqueda y bases de datos.
- Traducir las palabras de búsqueda según las bases que se consultan


esquema de la revisión



Actividad	responsable	fecha
Elaboración de criterios de selección de documentos		
Avance: <ul style="list-style-type: none"> ● Revisión de publicaciones en bases de datos especializadas de carácter teórico, artículo teórico o de reflexión sobre estudios previos en ciencias sociales que den cuenta de las prácticas de orden comunitario y en torno a los procesos de preservación y transferencia intergeneracional de los CTL y SoseA. ● Revisión de publicaciones en bases de datos y motores de búsqueda en los últimos 10 años. 		

Actividad	responsable	fecha
Búsqueda de información en bases de datos, y por motores de búsqueda		
Avance:		
bases de datos y motores de búsqueda	Sitio web	

Eric	https://eric.ed.gov/	
Scopus	https://www.elsevier.com/es-es/solutions/scopus	
Scielo	https://scielo.org/es/	
Redalyc	https://www.redalyc.org/	
Google académico	https://scholar.google.es/schhp?hl=es	
Connected papers	https://www.connectedpapers.com/	
open-knowledge-maps	https://openknowledgemaps.org/	

Actividad	responsable	fecha
<ul style="list-style-type: none"> ● Construir base de datos en Excel y aplicar filtros para determinar enfoques y campos temáticos y descripciones mediante la opción de tablas dinámicas. ● Ingresar de información en hoja de calculo 		
Avance: 		

Actividad	responsable	fecha
Caracterizar enfoques y campos temáticos		
Avance <p>Los campos y enfoques temáticos corresponden a una configuración, considerando el siguiente esquema de análisis temático.</p> <p>CONSIDERACIONES:</p>		

Es posible que para el mismo extracto de contenido pueda haber varias interpretaciones. Por tanto, el juicio como investigador es necesario para determinar qué es un tema.

Objetivo de éste análisis:

- Identificar patrones
- Describir los componentes de una información en detalle

Un tema no depende necesariamente de medidas cuantificables (repetición), pero si captura algo importante con relación a la pregunta del documento o la investigación.

Una herramienta cuantificable es el “ctrl-f” la cual permite hacer un Chek list de palabras clave en los documentos

ESQUEMA

- Familiarizarse con los datos
 - o lectura repetida buscando significados, patrones etc
 - o Leer todo el conjunto de datos- documento (art, tesis, com orales, etc)
 - o Comenzar a marcar notas o ideas para luego codificar posteriormente
- Generación de códigos iniciales

Lista de código-ejemplo

código	definición
	diversidad
DiBio	D iversidad B iológica (dos primeras letras de cada palabra)

Matriz de lectura temática

Para cada palabra clave le corresponde una tabla independiente, no incorporar más de una palabra clave por tabla.

Frecuencia: 77	Técnica:	Categoría:
		Subcategoría:

Contenido-extracto	Palabras clave-código: diversidad
---------------------------	---

- o Los códigos identifican una característica de los datos que parece interesante para el analista e implica organizar los datos en grupos significativos
- o Se puede emplear notas en los textos como también destacados de colores para indicar patrones potenciales.

Ejemplo notas

código	extracto	nota
		Opinión, pregunta, duda

- o Inicialmente se identifican los códigos y luego compararlos con extractos de datos que demuestren ese código.
- o Asegurarse de que todos los extractos de datos estén codificados y luego cotejados dentro de cada código.
- o Codificar tantos patrones potenciales como sea posible
 - Búsqueda de temas
 - o Implica clasificar los diferentes códigos en temas potenciales

Categoría:	
Palabras clave	tema 1

--	--

Ejemplos:

Categoría:	
Palabras clave	tema 1
Diversidad Semillas silvestres Semillas nativas agrobioambiental	biodeveridad

- o Los datos dentro de los temas deben tener una coherencia
- o Debe haber distinciones claras e identificables dentro y entre los temas
- o Leer todos los extractos recopilados para cada tema y considerar si forman un patrón coherente
 - § Si los temas no se ajustan, considerar si el tema en sí es problemático o algunos extractos de datos dentro de él no encajan; reelabore el tema-crear un nuevo tema- o descartarlos del análisis

- Revisión de temas
 - o Relectura de temas

Matriz de lectura relacional entre autores

***:		***	
Palabras clave	Fuente 1	Fuente 2	Fuente 3
multi			

Actividad	Responsable	Fecha
<u>Organización de documentos en base de datos e ingreso al software Nvivo</u> <ul style="list-style-type: none"> ● Revisión de los documentos y aprobación para su ingreso al software (orto-tipografía) <ul style="list-style-type: none"> ○ Implica la alimentación del software con los datos y categorías ya seleccionadas ● Apertura de nodos y casos ● Asignación de la información en nodos ● Extracción de las matrices de trabajo 		

Actividad	Responsable	Fecha
<u>Análisis de contenido de los documentos</u> <ul style="list-style-type: none"> ● Relacionar categorías, casos (Fómeque, Fosca) mediante el software ● Análisis de la información acorde con las matrices de trabajo extraídas 		

Actividad	Responsable	Fecha
<u>Ampliación y fortalecimiento de enfoques y campos temáticos, mediante el análisis de contenido</u>		

Validación de categorías emergentes mediante triangulación		
--	--	--

Caracterización de tendencias y categorías emergentes		
---	--	--

Elaboración de tablas dinámicas		
---------------------------------	--	--

Establecimiento de aportes teóricos para el diseño e implementación de innovaciones que reconozcan la diversidad y diferencia cultural en la educación en ciencias.		
---	--	--

Aporte a la conceptualización de diálogos entre conocimientos (CCA y CLT)		
---	--	--

BIBLIOGRAFIA

Antequera, J. D. (2011). *Memoria histórica como relato emblemático consideraciones en medio de la emergencia de políticas de memoria en Colombia*. Recuperado de: <http://hdl.handle.net/10554/1467>.

Fuentes-Acuña, Nicolás Ricardo, & Marchant, Carla. (2016). ¿Contribuyen las prácticas agroecológicas a la sustentabilidad de la agricultura familiar de montaña? El caso de Curarrehue, región de la Araucanía, Chile. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, 13(78), 35-66. <https://doi.org/10.11144/Javeriana.cdri3-78.cpas>

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO). (s.f). Informe de política 10. Prácticas ancestrales de manejo de recursos naturales. Recuperado el 27 de Febrero de 2023, <https://www.fao.org/climatechange/35951-0d6853686446b68e3136adea17661d64b.pdf>

Observatorio Colombiano de Ciencia y Tecnología. 2021. Informe de indicadores de Ciencia y Tecnología 2020.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. 2022. Reimaginar juntos nuestros futuros: un nuevo contrato social para la educación. Título

original: Reimagining our futures together: A new social contract for education. Traducción: UBIQUS. Revisión de la traducción al español: Laura Berdejo. Paris, Francia.

Molina Adela. Pérez, María Rocío. Castaño, Norma. Bustos, Edier. Suárez, Oscar y Sánchez, María. 2012. Mapeamiento informacional bibliográfico en el campo de la enseñanza de las ciencias, contexto y diversidad cultural: el caso del journal cultural studies in science education (CSSE) Revista EDUCyT Colombia; Vol. Extraordinario, Diciembre, ISSN 2215-8227.

Salazar Vargas Carlos. (SF) Dossier, Definición de política pública, , Recuperado el 27 de Febrero de 2023, https://proyectos.javerianacali.edu.co/cursos_virtuales/posgrado/maestria_asesoria_familiar/proyectos_I/m%C3%B3dulo%202/C_Salazar.pdf

Stamm, C., & Aliste, E. (2014). El aporte de un enfoque territorial al estudio de los conflictos socio-ambientales revista f@ro. Vol 2 n°20, (II Semestre 2014) pp. 66-78. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Playa Ancha

Valparaíso, Chile | e-ISSN 0718-4018

Zárate Pérez, Adolfo. (2014). Interculturalidad y decolonialidad. Tabula Rasa, (20), 91-107. Retrieved February 26, 2023, from http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1794-24892014000100005&lng=en&tlng=es.

**PROTOCOLO N° 2 INMERSIÓN EN LA COMUNIDAD Y RECOLECCIÓN DE
INFORMACIÓN
GRUPO DE INVESTIGACIÓN DISCIPLINAR EN TRABAJO SOCIAL Y
TENDENCIAS CONTEMPORÁNEAS**

Segunda etapa: configuración del corpus y Gestión del conocimiento. Fase Trabajo de campo social y antropológico.

OBJETO

Determinar y explicitar corpus de fuentes de contenidos, enfoques, metodologías, estrategias para el diseño e implementación de innovaciones en educación en ciencias que propician diálogos de conocimientos (CCA, CTL) sobre la soberanía y seguridad alimentaria.

- 1. INVESTIGACIÓN** Inclusión y reconocimiento de la diversidad y cultural en la educación científica, mediante innovaciones educativas que propicien el diálogo entre

Conocimientos Científicos Académicos (CCA) y Tradicionales-Locales (CTL) en y para comunidades rurales. Estudios de caso: Fosca y Fómeque.

2. INTRODUCCIÓN

La diversidad y diferencia cultural en Colombia han sido ampliamente reconocidas, y deben ser consideradas como una potencialidad en la enseñanza de ciencias (Molina, 2012b). Así es necesario establecer aspectos teóricos, metodológicos y estrategias de innovación en el aula, que propicien el diálogo entre conocimientos científicos académicos y locales tradicionales en la escuela, para realizar una enseñanza de ciencias que considere estas diversidades y diferencias.

1. Contexto socio-geográfico

El municipio de Fosca se encuentra enclavado en la cordillera oriental colombiana, en la provincia del Oriente de Cundinamarca, y se encuentra a 62 Km de Bogotá. Es un topónimo muisca que significa "Tierra enmarañada, lugar donde hay agua, fortaleza de la zorra", su geografía es accidentada va desde el río Sáname en la confluencia con los llanos orientales hasta los bosques nublados de la vereda California. Sus habitantes se relacionan con la región cognitiva Cundi-Boyaca (Hederich, C. Camargo, A. Guzman, L. y Pacheco, J.C, 1999), compartiendo características de la región andina, pero con gran influencia de los llanos [2]. Se registra una fuerte cultura campesina arraigada a la producción del sagú [3]. Las instituciones educativas que participaran en la experiencia abarcan la población de dos veredas Hato viejo y Chinia, reseñadas como parcialidades de origen republicano y colonial respectivamente [4].

El municipio de Fómeque se encuentra en la provincia del Oriente de Cundinamarca, valle del Río Negro, dista de Bogotá 56 Km, con una superficie de 55.565 hectáreas, de las cuales 27.184. Fómeque pertenece al Parque Nacional Natural Chingaza (49%). Este territorio compartido con una figura de protección como PNNCH (Parque Natural Nacional Chingaza), plantea tensiones y posibilidades socio ambientales, se evidencia una agricultura familiar exitosa, integrada a los mercados de Bogotá y Villavicencio, donde coexisten prácticas agrícolas, tradicionales de pancoger y de la revolución verde [5], con retos socio ambientales debido a la acción antrópica de la agrícola [6]. La zona corresponde a asentamientos de origen prehispánicos Muisca [7]; [8]; actualmente es habitada por una población campesina mestiza de rica tradición popular [9]; [10]. La Institución Educativa Departamental de Desarrollo Rural (IDER) de Fosca es una institución de carácter público, dedicada a la educación formal, se ubica en el departamento de Cundinamarca en Colombia, este establecimiento educativo es rural técnico agropecuario, tiene alrededor de 385 estudiantes y cuenta con 16 sedes, la sede principal es de bachillerato (tiene mayor porcentaje de estudiantes ("aproximada 130"), está ubicada a 1 Km del casco urbano en el sector La Mesita.

2. **Pregunta de investigación**

Se busca dar respuesta a la pregunta de investigación: ¿Mediante qué categorías teóricas y metodológicas es posible diseñar e implementar innovaciones educativas en la educación científica, que propicien diálogos entre Conocimientos Científicos Académicos (CCA) y Conocimientos Tradicionales-Locales (CTL), en torno a la soberanía y seguridad alimentaria a partir de abordajes interdisciplinarios (educativo, social y ambiental)

3. **Preguntas específicas (Del protocolo)**

¿Qué componentes teóricos, epistemológicos y metodológicos se deben considerar para el diseño e implementación de innovaciones educativas en la educación científica, que propicien diálogos entre Conocimientos Científicos Académicos (CCA) y Conocimientos Tradicionales Locales (CTL)?.

¿Qué componentes teóricos, epistemológicos y metodológicos respecto a la soberanía y seguridad alimentaria son necesarios considerar para el diseño e implementación de innovaciones educativas en la educación científica, que propicien diálogos entre Conocimientos Científicos Académicos (CCA) y Conocimientos Tradicionales Locales (CTL) a partir de diálogos interdisciplinarios?

3. **METODOLOGÍA: OBJETIVO, ENFOQUE Y ACTIVIDADES DE LA ETAPA**

1. Objetivo general de la etapa. Configurar categorías teóricas y metodológicas para el diseño e implementación de innovaciones educativas en la enseñanza de ciencias que propician diálogos de conocimientos (CCA, CLT) sobre la soberanía y seguridad alimentaria desde abordajes interdisciplinarios (educativo, social y ambiental) en las comunidades participantes.

2. Enfoque metodológico. La metodología se ubica a partir de paradigma interpretativo comprensivo e intercultural cuya perspectiva cualitativa se sustenta en el enfoque etnográfico y de la fenomenología social. Dado el ámbito de ejecución del proyecto corresponde al estudio de caso. El enfoque busca comprender al otro desde su contexto cultural, asumiendo la diversidad y diferencia cultural como una posibilidad y no como un obstáculo. De ese modo se pretende abordar la problemática de manera interdisciplinaria y desde una mirada participativa e integradora de los conocimientos.

3. Metodologías específicas de la etapa

Como ya se ha señalado en el apartado 2.2 la pregunta de investigación, implica considerar que el concepto central es la innovación en la educación científica en donde se propone el diálogo entre CCA y CTL en torno a la problemática de soberanía y seguridad alimentaria, por tanto la observación en las comunidades de Fosca y Fόμεque

y las entrevistas en profundidad/semiestructuradas de los participantes estarán orientadas a estudiar las prácticas sociales existentes y los conocimientos tradicionales en torno a la soberanía y seguridad alimentaria como también las prácticas nutricionales-alimenticias

4. Participantes.

5. Actividades de la etapa. Específicas (ver documento del proyecto)

Actividad	Responsable	Fecha
<ul style="list-style-type: none"> Reconocimiento previo de las comunidades, su entorno, principales actividades y aspectos socioculturales. 		
<p>Avance:</p> <p>Objetivos: Identificar la situación del grupo poblacional priorizado en relación con su territorio y/o entorno.</p> <ul style="list-style-type: none"> Participantes: (De la actividad) Familiares de las y los estudiantes Profesores de las dos escuelas seleccionadas de Fósca y Fomeque Sabedores, abuelas, abuelos Ong's Organizaciones gubernamentales UMATA, <p>Categorías a priori: Se logran consultando el documento y del resultado de los MBI de cada equipo</p> <p>Procedimientos</p> <ul style="list-style-type: none"> Establecer reunión con enlace municipal Identificar las condiciones necesarias para llevar a cabo el reconocimiento inicial (tiempo, transporte, alojamiento, etc) Identificar y establecer contacto con posibles fuentes de información primaria Realizar un recorrido libre o guiado por distintos escenarios Diseño de estrategias para informar sobre el estudio e involucramiento a la comunidad en el proceso investigativo (Informar a la comunidad de la investigación a realizar, la metodología e instrumentos a usar; identificación de las personas a cargo de la recolección de la información; el mecanismo para la verificación y socialización de los resultados encontrados y su uso.) Complementar la información obtenida con otras fuentes <p>El concepto de territorio en las ciencias sociales en la actualidad es problemático a razón de las recientes disertaciones sobre su uso como categoría analítica y metodológica. Algunas disertaciones al respecto se encuentran en los artículos de Aldo Mascareño y Christian Büscher (2011), Luis Llanos-Hernández (2010) y Luciano Martínez Valle</p>		

(2012). Es a partir de sus discusiones y del planteamiento del problema de investigación que se formula el reconocimiento inicial del territorio, como un ejercicio que permite a los equipos la identificación de las condiciones básicas físico – espaciales y algunos de los indicadores sociales y culturales.

Identificación de condiciones físico-espaciales

<ul style="list-style-type: none"> • Población y territorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Localización grupos población (disperso-concentrado) • Localización Grupos étnicos
<ul style="list-style-type: none"> • Ambiental 	<ul style="list-style-type: none"> • Localización de zonas de amenaza/ riesgo
<ul style="list-style-type: none"> • Infraestructuras 	<ul style="list-style-type: none"> • Salud, educativas, culturales • De interés eco-soc (plazas, centros de acopio)
<ul style="list-style-type: none"> • Producción económica 	<ul style="list-style-type: none"> • Agrícola, pecuaria • Industrial, minero-extrativas otros • Financieros, comerciales, servicios

Identificación de indicadores sociales-culturales

Categoría	Indicador
Bio agroambiental	<p>(A) Mencionan las especies forestales comestibles y plantas medicinales nativas y criollas de uso frecuente que se recolectan para consumo.</p> <p>(B) Describen la preparación y uso tradicional que se le da a cada una.</p> <p>(C) Describen las técnicas tradicionales de recolección, caza y pesca (en su caso).</p> <p>(D) Reconocen plantas y animales comestibles en peligro de extinción y saben cómo contrarrestarlo.</p> <p>(E) Conocen los daños al medio ambiente y a la salud humana que ocasionan el uso de sustancias químicas para la producción y conservación de alimentos.</p> <p>(F) Describen la biodiversidad del territorio y las causas de su pérdida.</p> <p>(G) Describen prácticas de producción que no dañan el medio ambiente ni la salud humana.</p> <p>(H) Describen prácticas para proteger la biodiversidad territorial.</p>
Gastronómica	<p>(A) Mencionan el nombre original de alimentos locales incluidos en la dieta semanal.</p> <p>(B) Describen recetas tradicionales de uso frecuente.</p> <p>(C) Describen saberes tradicionales sobre las propiedades, preparación y conservación de alimentos locales.</p> <p>(D) Reconocen los alimentos locales que se han perdido, así como conocimientos tradicionales asociados a ellos.</p> <p>(E) Describen los cambios en los esquemas de producción y consumo de alimentos durante los últimos veinte años.</p>

		<p>(F) Relacionan las causas y consecuencias de estos cambios.</p> <p>(G) Mencionan las alteraciones en la dieta familiar y sus efectos en la salud y medio ambiente.</p> <p>(H) Expresan medidas de prevención y/o solución para estos cambios.</p>
Cosmogónica		<p>A) Identifican espacios sagrados asociados a la comida y los reconocen como áreas protegidas.</p> <p>(B) Reconocen la biodiversidad del territorio como un bien sagrado.</p> <p>(C) Mencionan fiestas tradicionales y ritualidades relacionadas a la siembra, cosecha y consumo de alimentos.</p> <p>(D) Reconocen fiestas y ritualidades relacionadas a la siembra, cosecha y consumo de alimentos que se han perdido en el tiempo.</p> <p>(E) Reconocen a la tierra como un bien sagrado y describen las prácticas agrícolas tradicionales en armonía con ella.</p> <p>(F) Describen el uso del calendario lunar.</p> <p>(G) Describen prácticas tradicionales de conservación y manejo de agua y suelos</p> <p>(H) Mencionan las prácticas y conocimientos tradicionales que se han perdido en el tiempo.</p>
Gestión del conocimiento		<p>A) Reconocen a los abuelos y abuelas como poseedores de conocimientos ancestrales en la producción, uso y manejo de alimentos vegetales, animales y medicinales.</p> <p>(B) Conocen cuentos, canciones, juegos, obras de teatro u otras expresiones artísticas para transmitir el lenguaje contextual (propio de cada territorio) de la Soberanía Alimentaria.</p> <p>(C) Participan en espacios comunitarios para transmitir conocimientos tradicionales de generación en generación entre los diferentes sectores de la comunidad.</p> <p>(D) Mencionan estrategias para recuperar el conocimiento tradicional de los abuelos</p> <p>(E) Enuncian los mecanismos para participar en la política pública desde los territorios.</p> <p>(F) Conocen instituciones tradicionales u otros mecanismos existentes para intercambiar sobre prácticas tradicionales para la producción de alimentos.</p> <p>(G) Reconocen espacios para compartir conocimientos sobre producción y preparación de alimentos.</p> <p>(H) Mencionan un espacio para compartir conocimientos tradicionales sobre plantas medicinales.</p>
Recolección y de producción alimentos		<p>A) Recuperan, conservan, custodian semillas propias, pie de crías nativas y criollas.</p> <p>(B) Reforestan y cultivan especies forestales, comestibles y plantas medicinales, así como aromáticas nativas y criollas.</p>

	<p>(C) Incorporan diferentes alimentos vegetales y animales producidos localmente como parte de la dieta semanal.</p> <p>(D) Saben los alimentos que se pueden producir recolectar en el territorio.</p> <p>(E) Disponen y utilizan los recursos productivos: agua suficiente estable y de calidad.</p> <p>(F) tierra como propiedad, suelo arable y semillas.</p> <p>(G) Realizan prácticas de conservación de suelos y agua como abonos orgánicos y diversificación de cultivos incluyendo hortalizas, frutas y verduras.</p> <p>(H) Saben de la existencia de recursos y bienes naturales.</p>
<p>Transformación y de preparación de alimentos</p>	<p>A) Han realizado mejoras a los conocimientos tradicionales para uso, conservación y transformación de alimentos locales</p> <p>(B) Conservan productos locales agrícolas, pecuarios, piscícolas mediante técnicas tradicionales.</p> <p>(C) Transforman productos alimenticios vegetales y animales mediante procedimientos tradicionales</p> <p>(D) Saben algunos conocimientos tradicionales para conservar y transformar alimentos, pero han dejado de realizarlos.</p> <p>(E) Cuentan con un registro escrito del patrimonio alimentario del territorio.</p> <p>(F) Han realizado mejoras nutricionales a las recetas tradicionales.</p> <p>(G) Participan en eventos para recuperar, compartir, preparar y mejorar recetas tradicionales.</p> <p>(H) Saben algunas recetas tradicionales, pero sólo las preparan en fiestas.</p>
<p>Consumo</p>	<p>(A) Prefieren consumir lo producido (vegetal y animal) en la huerta propia o lo que se produce en la comunidad a lo que se compra fuera</p> <p>(B) Prefieren consumir los cultivos de mínima labranza (los que la tierra da) más que los de máxima labranza.</p> <p>(C) De la producción propia de alimentos primero se come y se vende lo que sobra.</p> <p>(D) Se compran únicamente alimentos que no se producen en el espacio familiar.</p> <p>(E) Se ofrecen refrigerios saludables en las escuelas y eventos locales.</p> <p>(F) Se evita el consumo de "comida chatarra" en el hogar y en la escuela.</p> <p>(G) Se realizan eventos de concientización y acciones de promoción de consumo responsable.</p> <p>(H) Se sabe el funcionamiento y consecuencias del sistema consumista de alimentos.</p>

<p>Comercialización</p>	<p>A) Se realizan encuentros regionales para intercambio de semillas y/o alimentos.</p> <p>(B) Se compra lo producido localmente antes que lo que viene de fuera.</p> <p>(C) Se realizan los sistemas tradicionales de intercambio como el trueque de alimentos entre vecinos, regiones y organizaciones, mano de vuelta y comidas comunitarias.</p> <p>(D) Se sabe cómo acceder a los mercados para vender productos locales, pero no se realiza esta actividad.</p> <p>(E) Se organizan mercados solidarios que impulsan precios justos.</p> <p>(F) Se mantienen finanzas solidarias y sistemas de ahorro y crédito comunitario.</p> <p>(G) Se participa en redes que articulan esfuerzos, experiencias e información sobre producción agroecológica, innovación y fortalecimiento de formas asociativas de control territorial y sistemas productivos y de consumo.</p> <p>(H) Se promueven prácticas de intercambio que incentivan relaciones igualitarias entre seres humanos y equilibradas con el medio ambiente.</p>
<p>Espiritualidad</p>	<p>A) Existe un ordenamiento territorial que protege los sitios sagrados para ceremonias relacionadas con los alimentos.</p> <p>(B) Se cree y respetan las tradiciones orales, rituales y ceremonias tradicionales para alimentos y procesos (siembra, caza, recolección, cosecha, preparación).</p> <p>(C) Se realizan ceremonias y rituales de siembra, cultivo y cosecha de comida.</p> <p>(D) Se reconoce un número de ceremonias y ritualidades que se han dejado de practicar comparado con aquellas que se siguen practicando.</p> <p>(E) Con base en los conocimientos ancestrales, se producen y distribuyen medicinas y alimentos tradicionales en el territorio.</p> <p>(F) Se consumen y preparan medicinas y alimentos tradicionales de uso ceremonial y doméstico a nivel comunitario.</p> <p>(G) Se cree en el calendario lunar para la siembra, cultivo, cosecha y consumo de alimentos locales.</p> <p>(H) Se cree en el poder curativo de las plantas medicinales del territorio</p>
<p>Valores</p>	<p>(A) Se aprecian los alimentos por su uso, valor nutricional y cultural más que por su valor comercial.</p> <p>(B) Se toman decisiones en cuanto a la producción y consumo de alimentos con autonomía.</p> <p>(C) Se prefiere la comida limpia de sustancias nocivas para el cuerpo y la tierra.</p>

	<p>(D) Se conocen las políticas públicas y derechos relativos a la alimentación.</p> <p>(E) El ser campesino (la producción de comida) se considera importante y produce orgullo</p> <p>(F) El trabajo campesino se hace con amor y respeto por todos los demás seres de la tierra y se considera parte de una cultura</p> <p>(G) Se promueve la confianza y solidaridad entre las personas que producen y las que consumen los alimentos</p> <p>(H) Valoran a los alimentos como fuente de pervivencia humana</p>
<p>Fuente: TORRES RIVERA, Delta Argelia. (2022). Sentisaberes caucanos para un mundo en de-construcción; algunos indicadores culturales en torno a la soberanía alimentaria.</p>	

Actividad	Responsable	Fecha
<ul style="list-style-type: none"> • Construcción y validación de protocolo de observación no participante de la fase trabajo de campo social y antropológico en las comunidades de Fosca y Fômeque 		
<p>Avance:</p> <p>Objetivos Recolectar datos para identificar y focalizar posibles categorías de análisis en temporalidades y escenarios específicos.</p> <p>Participantes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informantes clave (por identificar) <p>Categorías a priori</p> <p>Procedimientos</p> <p>Instrumentos de registro observacional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guía de observación • Diario de campo • Grabaciones, fotos u objetos <p>Consideraciones metodológicas</p> <p>En este ejercicio es necesario considerar que:</p> <p style="padding-left: 40px;">Observar, con un sentido de indagación científica, implica focalizar la atención de manera intencional sobre algunos segmentos de la realidad que se estudia, tratando de captar sus elementos constitutivos y la manera como interactúan entre sí, con el fin de reconstruir inductivamente la dinámica de la situación (Bonilla, 1997; Quevedo, Marcela, 2011. p136)</p> <p>Por lo cual se requiere precisar el tipo de observación que se pretende realizar, el cual es de carácter no participante/acompañante. Este tipo de observación implica la articulación entre observación y participación al comprender la interacción como investigadores con las personas y sus actividades cotidianas sin involucrar un ejercicio de inmersión en el sentido antropológico; es decir, no se procura desempeñarse como... un miembro de la comunidad.</p>		

En este sentido se busca efectuar un muestreo teórico el cual “tiene como propósito crear una gran cantidad de categorías, por lo cual se recolectan datos de distintas situaciones que se juzgan pertinentes” (García y Manzano, 2010., p.34) e ir perfilando categorías, propiedades y dimensiones que permitan una mayor cantidad y calidad de información. Por tanto, el procedimiento de observación considera tres momentos

- **Observaciones abiertas-exploratorias, cuyo objetivo es** describir el contexto
 - **Identificar las condiciones necesarias para llevar a cabo la observación (tiempo, transporte, alojamiento, recursos de registro, etc)**
 - **Identificar los posibles escenarios en donde se desarrollen las correspondientes categorías**
 - **Asignar tiempo y lapsos de observación y registro**
- **Observaciones en contextos diferenciados** conlleva hacer un muestreo de las diversas propiedades y dimensiones en contextos diferenciados para encontrar sus distintas expresiones y sus rangos de variación . “Se pretende así encontrar el mayor número posible de situaciones, donde se puedan comparar los conceptos junto con sus propiedades y dimensiones, ya sea para identificar similitudes o diferencias, con lo que se busca hacer más densa la categoría”(García, Gloria y Manzano, Jesús.2010., p. 33).
- **Observaciones focalizadas y selectivas**, que busquen captar en detalle y en profundidad la dinámica interna de dicha situación (Quevedo Marcela, 2011. p. 139)

Las preguntas guía para la observación apuntan a identificar: ¿Quiénes son los actores? ¿Qué están haciendo...?, ¿cuándo ocurre?, ¿cómo ocurre?, ¿dónde ocurre?, ¿Qué tipo de relación se presenta? son preguntas cuya respuesta servirá al levantamiento de nuevos datos como también tiene un carácter analítico y comparativo como procesos constantes durante el desarrollo de la investigación

También se tendrán en cuenta el empleo de categorías provisionales como las ya señaladas en **indicadores sociales-culturales**. Estos permitirán detallar-describir en el diario de campo la categoría empleada por el observador. Los conceptos que servirán de base para estos procedimientos, pueden provenir de la literatura, de la experiencia profesional o de un trabajo de campo pre liminar. Es relevante considerar que estos conceptos tienen carácter de provisionales, y que conforme vayan surgiendo los datos, las guías deben ir cediendo su lugar a los conceptos reales.

Para finalizar se contempla corroborar y ahondar en los observables mediante entrevistas a profundidad/semi estructuradas

Actividad	Responsable	Fecha
<ul style="list-style-type: none"> • Construcción y validación de protocolo de entrevistas a profundidad /semi estructuradas de la fase trabajo de campo social y antropológico en las comunidades de Fosca y Fόμεque. 		
<p>Avance:</p> <p>Objetivos protocolo</p> <ul style="list-style-type: none"> • identificar y describir las diversas propiedades y dimensiones de categorías emergentes en contextos diferenciados para encontrar sus distintas expresiones y sus rangos de variación • corroborar y ahondar en los observables mediante entrevistas a profundidad/semi estructuradas <p>Participantes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Familiares de las y los estudiantes • Sabedores, abuelas, abuelos • Docentes de las escuelas seleccionadas de los municipios de Fosca y Fomeque • Ong´s • Organizaciones gubernamentales UMATA <p>Categorías a priori</p> <p>Procedimientos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acercamiento inicial con actores maestros y liderees de la comunidad sectores representativos de la comunidad • Profundizar en los conocimientos tradicionales locales Identificados • Caracterizar-describirlos (focalización-profundización) • Comparar la información recolectada con los entrevistados para identificar, conocimientos tradicionales locales, saberes y practicas ancestrales que aún hoy se conservan • Caracterizar las experiencias significativas de los pobladores en sus cultivos • Comprender los significados que le asignan a sus prácticas nutricionales ancestrales. 		

Instrumentos de registro discursivo

- Guía de entrevista
- grabadora

Consideraciones metodológicas

Para el presente proyecto se ha tomado la entrevista a profundidad, la cual “se basa en el desarrollo de una conversación entre el entrevistado y el entrevistador, que tienen fines específicos, ligados a la obtención de información que el investigador considera relevante para un proceso de investigación” (Merlino, Aldo, 2009, p113)

Cabe señalar que en esta relación dialógica se generan discursos que configuran un corpus particular de análisis de los sujetos estudiados; que consiste en la desgrabación textual de las conversaciones; textos que constituirán el material base sobre el cual se analizarán las relaciones entre CCA y CTL en el marco de la soberanía y seguridad alimentaria como práctica social, esto es, no tomar al discurso como la interpretación del significado o la veracidad de su contenido, sino la relación discurso-acción; “el sentido que yace en el interior del sujeto, y que estructura lo que decimos sobre lo que hacemos”(Merlino, 120). Retomando el planteamiento de Merlino

“nuestra posición, entonces, es que el decir indica algo sobre el hacer. Esto no significa que –en absoluto– puedan hacerse lecturas lineales, pero sí lecturas que analicen la posible consistencia entre el “constructo comunicativo” (Alonso 1999:230) que supone el discurso de la entrevista y el comportamiento efectivo al que remite dicho discurso” (Merlino, 121)

1. Aspectos éticos

A continuación, se desarrollan los aspectos relacionados con las exigencias del comité de ética de la Universidad Distrital FJC.

1. **Problema y objetivos.** Se enuncian en los numerales 1 (título de la investigación), 2 (contexto sociocultural y ambiental, sabedores y profesores participantes y pregunta de investigación). **Metodología.** Se describe en el numeral 3 e incluye el enfoque general de la investigación, el objetivo general y las actividades de la etapa y fases en las cuales se inscribe el presente protocolo.
2. **Reconocimiento del riesgo (Res. 8430 de 1993),** se trata de una investigación sin riesgo.
3. **Medidas minimización/mitigación y manejo del riesgo.** No aplica. Se aplicará la Ley de habeas data: Ley de datos personales (Ley 1581 de 2012), en este caso se aplicará el uso de pseudónimos, consentimientos informados y para el caso de estudiantes menores de edad autorización de padres de familia y/o representantes legales cuando se requiera (uso de imágenes, y de material audiovisual), en caso de entrevistas de tipo académico se acudirá al uso de pseudónimos.
4. **Socialización, información a los a los participantes sobre el propósito de la investigación, los riesgos, el manejo de los datos y las opciones que tiene el sujeto de retractarse o no y en qué casos será retirado del estudio.** Reunión inicial con los

participantes en la cual se presenta el proyecto, aclarando las condiciones éticas correspondientes.

5. **Protección de la privacidad de los participantes de la investigación y toda la información que se obtenga.** Ver numerales 4.6.2, 4.6.3 y 4.6.4...
6. **Autoría de los participantes en la investigación.** En el caso en el que el proyecto sea de Investigación acción participativa, se debe incluir cómo se van a manejar los roles y autorías de los diferentes participantes de la investigación en los productos que se deriven de la misma. Los productos relacionados con la fase trabajo de campo educativo (Libro N°1 “Investigación del dialogo entre CCA y CLT en el Aula de Ciencias Naturales: Proceso, metodologías, estrategias y formas de solución de las problemáticas”, Cap. 4; Cap. N° 5; Libro N°2 “Categorías teórico-metodológicas para el desarrollo de innovaciones de aula para el dialogo entre CCA y CLT en y para comunidades rurales., Cap. N°3).
7. Es importante aclarar que, como en toda investigación que involucre seres humanos, se debe tener en cuenta el uso de procedimientos como el acceso de los participantes a la información completa sobre los objetivos y procedimientos de la investigación, y se solicita la aprobación de los padres o representantes legales, según lo establecido. en la Ley. No 1581 de 2012 sobre protección de Datos Personales -Habeas Data en Colombia. Ver numerales 4.6.3, 4.6.4 y 4.6.5.
8. El documento solicita autorización para participar en la investigación, enfatizando que los estudiantes interesados en participar serán entrevistados, observando su trabajo en el salón de clases, participando en esta investigación y los resultados obtenidos por los investigadores no tendrán repercusiones en la evaluación de la escuela, la identidad de los estudiantes participantes no serán publicados, las imágenes obtenidas durante la investigación serán utilizadas únicamente para los fines de académicos.
9. Las imágenes y material audiovisual obtenido durante la investigación serán utilizadas únicamente para los fines de esta investigación y la información recabada será manejada de forma anónima. En los trabajos presentados en los resultados se colocaron nombres ficticios, que no corresponden a los nombres reales de los participantes.

2. Rubrica

Corresponde a lo aspectos que tendrán en cuenta los académicos que realizarán la validación del protocolo.

Bibliografía

Mascareño Aldo & Büscher Christian. (2011). Sociología del territorio. Líder revista labor interdisciplinaria de desarrollo regional, 18(18), 25-52

García Hernández G.E., & Manzano Caudillo, J. (2010). Procedimientos metodológicos básicos y habilidades del investigador en el contexto de la teoría fundamentada. Iztapalapa Revista de Ciencias Sociales y Humanidades, (69), 17-39. /apa 7maed/

Gutiérrez Quevedo, M. (2011). “Método” de investigación etnográfica: observación participante. En V. autores, Estrategias metodológicas en la investigación socio jurídica (págs. 127-146). Bogotá: Universidad Externado de Colombia.

Llanos-Hernández, Luis. (2010). El concepto del territorio y la investigación en las ciencias sociales. Agricultura, sociedad y desarrollo, 7(3), 207-220. Recuperado en 26 de febrero de 2023, de <https://doi.org/10.4013/csu.2012.48.1.02>

Martínez Valle Luciano.2012. Apuntes para pensar el territorio desde una dimensión social Revista Ciências Sociais Unisinos. Volumen 48 Número 1 Páginas 12-18

MERLINO, Aldo. La entrevista en profundidad como técnica de producción discursiva. En Investigación Cualitativa en Ciencias Sociales. 1a edición. Argentina. 2009 p113-132
Strauss A, Corbin J. Codificación abierta. In: Strauss A, Corbin J. Bases de la investigación cualitativa Técnicas y procedimientos para desarrollar la teoría fundamentada. Medellín: Universidad de Antioquia; 2002. p. 340.

TORRES RIVERA, Delta Argelia. (2022). Sentisaberes caucanos para un mundo en de-construcción; algunos indicadores culturales en torno a la soberanía alimentaria. Utopía Y Praxis Latinoamericana, 27(98), e6615607. <https://doi.org/10.5281/zenodo.6615607>

C. Hederich, A. Camargo, L. Guzman y J.C Pacheco. Regiones cognitivas en Colombia, Bogotá: Centro de investigaciones, Universidad Pedagógica Nacional, CIUP, 1999.

**PROTOCOLO N° 3 SISTEMATIZACIÓN: ELABORACIÓN Y LEVANTAMIENTO
DOCUMENTOS PRIMARIOS PRODUCTO DE LA FASE INMERSIÓN EN LA
COMUNIDAD
GRUPO DE INVESTIGACIÓN DISCIPLINAR EN TRABAJO SOCIAL Y
TENDENCIAS CONTEMPORÁNEAS**

Tercera Etapa. Sistematización e interpretación de las innovaciones en las comunidades. Fase. Aplicación de técnicas, sistemas de organización de información y datos

1. INTRODUCCIÓN

En este protocolo se busca integrar los procedimientos de “Aplicación de técnicas, sistemas de organización de información y datos” implicados en cada etapa de la investigación correspondientes a las actividades del proyecto N°20sa,33amb,42edu, 88sa que tienen como enunciado “Digitalización, catalogación y organización de la información ...”

Dado que no existen instrumentos prefigurados para la extraordinaria variabilidad de sistemas socioculturales, ni siquiera bajo la aparente

uniformidad de la globalización, el investigador social sólo puede conocer otros mundos a través de su propia exposición a ellos. Esta exposición tiene dos caras: los mecanismos o instrumentos que imagina, crea, ensaya y recrea para entrar en contacto con la población en cuestión y trabajar con ella, y los distintos sentidos socioculturales que exhibe en su persona. (Guber, 2001., p. 49)

A continuación, se presentan los procedimientos mediante los cuales permitirán el registro de la información en los trabajos de campo (ver protocolo 2)

1. Pregunta de investigación

Se busca dar respuesta a la pregunta de investigación: ¿Mediante qué categorías teóricas y metodológicas es posible diseñar e implementar innovaciones educativas en la educación científica, que propicien diálogos entre Conocimientos Científicos Académicos (CCA) y Conocimientos Tradicionales-Locales (CTL), en torno a la soberanía y seguridad alimentaria a partir de abordajes interdisciplinarios (educativo, social y ambiental)

2. Preguntas específicas (Del protocolo)

¿Qué instrumentos permiten identificar diálogos entre conocimientos científicos y culturales?

¿La observación y la oralidad permiten la identificación de estos diálogos?

2. INSTRUMENTOS DE REGISTRO DE INFORMACION

2. Guías de observación

1. Objetivo general.

Registrar momentos y eventos de la vida socio-cultural mediante el uso de instrumentos

2. Consideraciones para el registro observacional

postergar el registro. “Esto le permitirá atender el flujo de la vida cotidiana, aun en situaciones extraordinarias, y a reconstruir sus sentidos cuando apela a sus recuerdos.” (Guber, 2001., p.57)

Considerar que en ocasiones es necesario participar de las actividades de los informantes. Esto implica “una lógica compleja que va de comportarse según las propias pautas culturales, hasta participar en un rol complementario al de sus informantes, o imitar las pautas y conductas de éstos” (Guber, 2001., p.65)

GUÍA DE OBSERVACIÓN ACOMPAÑANTE

Objetivos:

- **Observación exploratoria:** Describir el contexto
- **Observación en contextos diferenciados:** encontrar distintas expresiones y rangos de variación

Fecha:	Hora de inicio:	Observador:
	Hora de finalización:	
Lugar de observación, descripción:		
Observaciones:		

Identificación de actores

¿Quiénes son los actores?

Descripción:

Identificación de acciones

¿Qué están haciendo...?,

Descripción:

Identificación de usos

¿cómo ocurre?

Descripción:

Identificación de relaciones

¿Qué tipo de relación se presenta? (Entre: actores-lugar/actores-objetos/)

Descripción:

Evaluación

Descripción:

GUÍA DE OBSERVACIÓN ACOMPAÑANTE FOCALIZADA

Objetivo: captar en detalle y en profundidad la dinámica interna de la situación

Fecha:	Hora de inicio:	
	Hora de finalización:	
Lugar de observación, descripción:		

Observaciones:

Categoría	Indicador	Descripción
Bio agroambiental	<p>A) Mencionan las especies forestales comestibles y plantas medicinales nativas y criollas de uso frecuente que se recolectan para consumo.</p> <p>(B) Describen la preparación y uso tradicional que se le da a cada una.</p> <p>(C) Describen las técnicas tradicionales de recolección, caza y pesca (en su caso).</p> <p>(D) Reconocen plantas y animales comestibles en peligro de extinción y saben cómo contrarrestarlo.</p> <p>(E) Conocen los daños al medio ambiente y a la salud humana que ocasionan el uso de sustancias químicas para la producción y conservación de alimentos.</p> <p>(F) Describen la biodiversidad del territorio y las causas de su pérdida.</p> <p>(G) Describen prácticas de producción que no dañan el medio ambiente ni la salud humana.</p> <p>(H) Describen prácticas para proteger la biodiversidad territorial.</p>	
Gastronómica	<p>(A) Mencionan el nombre original de alimentos locales incluidos en la dieta semanal.</p> <p>(B) Describen recetas tradicionales de uso frecuente.</p> <p>(C) Describen saberes tradicionales sobre las propiedades, preparación y conservación de alimentos locales.</p> <p>(D) Reconocen los alimentos locales que se han perdido, así como conocimientos tradicionales asociados a ellos.</p> <p>(E) Describen los cambios en los esquemas de producción y consumo de alimentos durante los últimos veinte años.</p> <p>(F) Relacionan las causas y consecuencias de estos cambios.</p> <p>(G) Mencionan las alteraciones en la dieta familiar y sus efectos en la salud y medio ambiente.</p> <p>(H) Expresan medidas de prevención y/o solución para estos cambios.</p>	
Cosmogónica	<p>A) Identifican espacios sagrados asociados a la comida y los reconocen como áreas protegidas.</p>	

		<p>(B) Reconocen la biodiversidad del territorio como un bien sagrado.</p> <p>(C) Mencionan fiestas tradicionales y ritualidades relacionadas a la siembra, cosecha y consumo de alimentos.</p> <p>(D) Reconocen fiestas y ritualidades relacionadas a la siembra, cosecha y consumo de alimentos que se han perdido en el tiempo.</p> <p>(E) Reconocen a la tierra como un bien sagrado y describen las prácticas agrícolas tradicionales en armonía con ella.</p> <p>(F) Describen el uso del calendario lunar.</p> <p>(G) Describen prácticas tradicionales de conservación y manejo de agua y suelos</p> <p>(H) Mencionan las prácticas y conocimientos tradicionales que se han perdido en el tiempo.</p>	
Gestión del conocimiento		<p>A) Reconocen a los abuelos y abuelas como poseedores de conocimientos ancestrales en la producción, uso y manejo de alimentos vegetales, animales y medicinales.</p> <p>(B) Conocen cuentos, canciones, juegos, obras de teatro u otras expresiones artísticas para transmitir el lenguaje contextual (propio de cada territorio) de la Soberanía Alimentaria.</p> <p>(C) Participan en espacios comunitarios para transmitir conocimientos tradicionales de generación en generación entre los diferentes sectores de la comunidad.</p> <p>(D) Mencionan estrategias para recuperar el conocimiento tradicional de los abuelos</p> <p>(E) Enuncian los mecanismos para participar en la política pública desde los territorios.</p> <p>(F) Conocen instituciones tradicionales u otros mecanismos existentes para intercambiar sobre prácticas tradicionales para la producción de alimentos.</p> <p>(G) Reconocen espacios para compartir conocimientos sobre producción y preparación de alimentos.</p> <p>(H) Mencionan un espacio para compartir conocimientos tradicionales sobre plantas medicinales.</p>	
Recolección y de producción alimentos		<p>A) Recuperan, conservan, custodian semillas propias, pie de crías nativas y criollas.</p>	

	<p>(B) Reforestan y cultivan especies forestales, comestibles y plantas medicinales, así como aromáticas nativas y criollas.</p> <p>(C) Incorporan diferentes alimentos vegetales y animales producidos localmente como parte de la dieta semanal.</p> <p>(D) Saben los alimentos que se pueden producir recolectar en el territorio.</p> <p>(E) Disponen y utilizan los recursos productivos: agua suficiente estable y de calidad.</p> <p>(F) tierra como propiedad, suelo arable y semillas.</p> <p>(G) Realizan prácticas de conservación de suelos y agua como abonos orgánicos y diversificación de cultivos incluyendo hortalizas, frutas y verduras.</p> <p>(H) Saben de la existencia de recursos y bienes naturales.</p>	
Transformación y preparación de alimentos	<p>A) Han realizado mejoras a los conocimientos tradicionales para uso, conservación y transformación de alimentos locales</p> <p>(B) Conservan productos locales agrícolas, pecuarios, piscícolas mediante técnicas tradicionales.</p> <p>(C) Transforman productos alimenticios vegetales y animales mediante procedimientos tradicionales</p> <p>(D) Saben algunos conocimientos tradicionales para conservar y transformar alimentos, pero han dejado de realizarlos.</p> <p>(E) Cuentan con un registro escrito del patrimonio alimentario del territorio.</p> <p>(F) Han realizado mejoras nutricionales a las recetas tradicionales.</p> <p>(G) Participan en eventos para recuperar, compartir, preparar y mejorar recetas tradicionales.</p> <p>(H) Saben algunas recetas tradicionales, pero sólo las preparan en fiestas.</p>	
Consumo	<p>(A) Prefieren consumir lo producido (vegetal y animal) en la huerta propia o lo que se produce en la comunidad a lo que se compra fuera</p> <p>(B) Prefieren consumir los cultivos de mínima labranza (los que la tierra da) más que los de máxima labranza.</p>	

	<p>(C) De la producción propia de alimentos primero se come y se vende lo que sobra.</p> <p>(D) Se compran únicamente alimentos que no se producen en el espacio familiar.</p> <p>(E) Se ofrecen refrigerios saludables en las escuelas y eventos locales.</p> <p>(F) Se evita el consumo de "comida chatarra" en el hogar y en la escuela.</p> <p>(G) Se realizan eventos de concientización y acciones de promoción de consumo responsable.</p> <p>(H) Se sabe el funcionamiento y consecuencias del sistema consumista de alimentos.</p>	
Comercialización	<p>A) Se realizan encuentros regionales para intercambio de semillas y/o alimentos.</p> <p>(B) Se compra lo producido localmente antes que lo que viene de fuera.</p> <p>(C) Se realizan los sistemas tradicionales de intercambio como el trueque de alimentos entre vecinos, regiones y organizaciones, mano de vuelta y comidas comunitarias.</p> <p>(D) Se sabe cómo acceder a los mercados para vender productos locales, pero no se realiza esta actividad.</p> <p>(E) Se organizan mercados solidarios que impulsan precios justos.</p> <p>(F) Se mantienen finanzas solidarias y sistemas de ahorro y crédito comunitario.</p> <p>(G) Se participa en redes que articulan esfuerzos, experiencias e información sobre producción agroecológica, innovación y fortalecimiento de formas asociativas de control territorial y sistemas productivos y de consumo.</p> <p>(H) Se promueven prácticas de intercambio que incentivan relaciones igualitarias entre seres humanos y equilibradas con el medio ambiente.</p>	
Espiritualidad	<p>A) Existe un ordenamiento territorial que protege los sitios sagrados para ceremonias relacionadas con los alimentos.</p> <p>(B) Se cree y respetan las tradiciones orales, rituales y ceremonias tradicionales para alimentos y procesos (siembra, caza, recolección, cosecha, preparación).</p> <p>(C) Se realizan ceremonias y rituales de siembra, cultivo y cosecha de comida.</p> <p>(D) Se reconoce un número de ceremonias y ritualidades que se han dejado de practicar</p>	

	<p>comparado con aquellas que se siguen practicando.</p> <p>(E) Con base en los conocimientos ancestrales, se producen y distribuyen medicinas y alimentos tradicionales en el territorio.</p> <p>(F) Se consumen y preparan medicinas y alimentos tradicionales de uso ceremonial y doméstico a nivel comunitario.</p> <p>(G) Se cree en el calendario lunar para la siembra, cultivo, cosecha y consumo de alimentos locales.</p> <p>(H) Se cree en el poder curativo de las plantas medicinales del territorio</p>	
Valores	<p>(A) Se aprecian los alimentos por su uso, valor nutricional y cultural más que por su valor comercial.</p> <p>(B) Se toman decisiones en cuanto a la producción y consumo de alimentos con autonomía.</p> <p>(C) Se prefiere la comida limpia de sustancias nocivas para el cuerpo y la tierra.</p> <p>(D) Se conocen las políticas públicas y derechos relativos a la alimentación.</p> <p>(E) El ser campesino (la producción de comida) se considera importante y produce orgullo</p> <p>(F) El trabajo campesino se hace con amor y respeto por todos los demás seres de la tierra y se considera parte de una cultura</p> <p>(G) Se promueve la confianza y solidaridad entre las personas que producen y las que consumen los alimentos</p> <p>(H) Valoran a los alimentos como fuente de pervivencia humana</p>	

Fuente: TORRES RIVERA, Delta Argelia. (2022). Sentisaberes caucanos para un mundo en de-construcción; algunos indicadores culturales en torno a la soberanía alimentaria.

3. Guía de entrevista en profundidad-semiestructurada.

1. Objetivo general.

Abordar temas desde el formato de una conversación que apuntan a comprender procesos de interacción grupal asociados con los conocimientos científicos académicos y conocimientos tradicionales locales desde las practicas alimenticias de los entrevistados.

2. Consideraciones para el registro

- **Contextualización inicial**
 - Descripción de la vida cotidiana. Que hace.
 - Con quien vive, composición familiar.

- **Movilización cotidiana y medios de alimentación**
 - Descripción de los procesos alimenticios que hace cotidianamente.
 - Medios utilizados en la preparación de alimentos o procesos alimenticios.
 - Profundizar sobre el uso de ingredientes o recursos.
 - Cuando es comensal.

- **Significaciones ligadas a la alimentación**
 - Que significa la alimentación.
 - Que significa la preparación de alimentos.
 - Como aprendió a cocinar-quien le enseñó. Como fue el proceso.
 - Cual ha sido su participación en la preparación de alimentos.

- **Significaciones ligadas a la alimentación hacia los otros**
 - Como describiría la alimentación en el territorio.
 - Construcción espontanea de tipologías alimenticias.
 - En que tipología se ubica. Por que.

- Evaluación de organismos
- Creencias sobre quien o quienes tienen injerencia en la alimentación.
- Evaluación de organismos, puntos fuertes, débiles percibidos.

4. Ficha de transcripción

Fecha de Transcripción:	Nombre del Proyecto
Lugar de la transcripción:	
Actores reconocidos en el proceso de transcripción:	

Nombre del Archivo (Especificar si es Video, audio o ambos):

Detalles del ambiente y el espacio (Ya sea los espacios como escuela, tienda, viaje en carro, etc. Y las observaciones del espacio: pequeño, con vegetación, acogedor, abierto, de trabajo, de descanso, etc.):

Inicio de Transcripción:

Bibliografía

Guber, Rosana. 2001. La etnografía: método, campo y reflexividad. Bogotá: Grupo Editorial, Norma. ISBN 958-04-6154-6.


TORRES RIVERA, Delta Argelia. (2022). Sentisaberes caucanos para un mundo en de-construcción; algunos indicadores culturales en torno a la soberanía alimentaria.

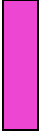
PROTOCOLO N.º 4 ANALISIS MICROSCOPICO Y CONFIGURACIÓN DE CATEGORÍAS EMERGENTES GRUPO “INVESTIGACIÓN DISCIPLINAR EN TRABAJO SOCIAL Y TENDENCIAS CONTEMPORÁNEAS “

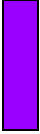
Tercera etapa: Sistematización e interpretación de las innovaciones en las comunidades. Fase Triangulación y validación de categorías emergentes y en general de datos.


1. Matriz 1 Definición teórica de las categorías deductivas.


Categorías deductivas	Código	Definición
------------------------------	---------------	-------------------


<p>Agroambiental</p> <p>.</p>	<p>Agro</p> 	<p>La Secretaría Ambiental del Sistema de la Integración Centroamericana (CCAD) entiende por agroambiental “un enfoque intersectorial que promueve el uso sostenible del espacio económico; mediante sistemas de producción y conservación que mejoran la competitividad económica, el bienestar humano y el manejo sostenible de la tierra y sus recursos naturales, acordes con los procesos socioeconómicos que ocurren en el territorio” (CCAD, 2007, p. 2)</p> <p>En concordancia con lo anterior, se retoman los indicadores del conocer y saber bio agroambiental propuestos por Torres (2022) que permiten reconocer esta categoría en el discurso de las personas en el momento en que:</p> <p>“A) Mencionan las especies forestales comestibles y plantas medicinales nativas y criollas de uso frecuente que se recolectan para consumo</p> <p>(B) Describen la preparación y uso tradicional que se le da a cada una</p> <p>(C) Describen las técnicas tradicionales de recolección, caza y pesca (en su caso)</p> <p>(D) Reconocen plantas y animales comestibles en peligro de extinción y saben cómo contrarrestarlo</p> <p>(A) Conocen los daños al medio ambiente y a la salud humana que ocasionan el uso de sustancias químicas para la producción y conservación de alimentos</p> <p>(B) Describen la biodiversidad del territorio y las causas de su pérdida</p> <p>(C) Describen prácticas de producción que no dañan el medio ambiente ni la salud humana</p> <p>(D) Describen prácticas para proteger la biodiversidad territorial ” (p, 9)</p>
--------------------------------------	--	---

<p>Gastronomía</p>	<p>CoGas</p> 	<p>El objeto de interés de las Ciencias Sociales y Humanas con respecto a la gastronomía se centra en analizar “la participación de la comida y la comensalidad en la formación de identidades, productos del devenir histórico de un pueblo y su capacidad para reproducir las estructuras culturales y sociales” (Cartay, 2019, p. 17).</p> <p>En consonancia con lo anterior, se retoman los indicadores del conocer y saber gastronómico en torno a SoSea propuestos por Torres (2022), que permiten reconocer esta categoría en el discurso de las personas en el momento en que:</p> <p>A) Mencionan el nombre original de alimentos locales incluidos en la dieta semanal</p> <p>(B) Describen recetas tradicionales de uso frecuente</p> <p>(C) Describen saberes tradicionales sobre las propiedades, preparación y conservación de alimentos locales</p> <p>(D) Reconocen los alimentos locales que se han perdido, así como conocimientos tradicionales asociados a ellos</p> <p>2(A) Describen los cambios en los esquemas de producción y consumo de alimentos durante los últimos veinte años</p> <p>(B) Relacionan las causas y consecuencias de estos cambios</p> <p>(C) Mencionan las alteraciones en la dieta familiar y sus efectos en la salud y medio ambiente</p> <p>(D) Expresan medidas de prevención y/o solución para estos cambios</p>
---------------------------	---	---

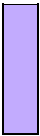
<p>Cosmogonía</p>	<p>Cosmo</p> 	<p>Para García (2004) la cosmología es “la concepción del mundo que se presenta bajo formas discursivas o estructuras subyacentes; es decir, bajo sistemas simbólicos, sistemas de creencias, conformando así una explicación general del ser del universo conocido. Como su nombre lo indica, es el estudio y la explicación del cosmos, es decir, del universo que nos rodea” (p, 100).</p> <p>En consonancia con lo anterior, se retoman los indicadores del conocer y saber cosmogónico en torno a la SoSea propuestos por Torres (2022), que permiten reconocer esta categoría en el discurso de las personas en el momento en que:</p> <p>A) Identifican espacios sagrados asociados a la comida y los reconocen como áreas protegidas</p> <p>(B) Reconocen la biodiversidad del territorio como un bien sagrado</p> <p>(C) Mencionan fiestas tradicionales y ritualidades relacionadas a la siembra, cosecha y consumo de alimentos</p> <p>(D) Reconocen fiestas y ritualidades relacionadas a la siembra, cosecha y consumo de alimentos que se han perdido en el tiempo</p> <p>A) Reconocen a la tierra como un bien sagrado y describen las prácticas agrícolas tradicionales en armonía con ella(B) Describen el uso del calendario lunar (C) Describen prácticas tradicionales de conservación y manejo de agua y suelos,(D) Mencionan las prácticas y conocimientos tradicionales que se han perdido en el tiempo</p>
--------------------------	---	--

Memoria histórica	MeHis 	memoria extendida en tanto “relato que confiere sentido general a un periodo”, el cual encuentra su fundamento en huellas y vehículos de reconocimiento del “pasado”, y las cuales son el producto de estrategias de dotación de sentido. Este “relato”, en el caso en que se acepta ampliamente en la sociedad y se posiciona como versión hegemónica ha recibido el calificativo de “memoria emblemática” 43 el cual fundamenta en mayor medida las políticas oficiales de la memoria, y determina en gran medida el conjunto de las iniciativas que existen en cada 44 de contexto al respecto, constituyéndose en núcleo de un “régimen” comprensión del pasado, desde el presente. (Antequera, 2011., p38)
------------------------------	---	---

<p>Prácticas ancestrales</p>	<p>Pance</p> 	<p>No se ha identificado una definición de carácter académico pero la FAO en su “informe de política 10. Prácticas ancestrales de manejo de recursos naturales” los definen en los siguientes términos</p> <p>“Se refieren a los conocimientos y prácticas desarrolladas por las comunidades locales a través del tiempo para comprender y manejar sus propios ambientes locales. Se trata de un conocimiento práctico y no codificadas, creado por la observación directa a través de generaciones como una forma de incrementar la resiliencia de su entorno natural y de sus comunidades.” (FAO, s.f)</p> <p>Se denomina comunidad ancestral a colectividades rurales, las cuales pertenecen a territorios donde los habitantes son descendientes directos, o son producto de la mezcla de las distintas nacionalidades indígenas que existen, y además son quienes realizan prácticas ancestrales (p. 25)</p> <p>“Por conocimiento y prácticas indígenas, también llamadas ‘ancestrales’ o ‘tradicionales’ nos referimos a los procedimientos empleados a través de la historia por las comunidades locales a fin de comprender su entorno local. Estas prácticas están basadas en el conocimiento de las condiciones locales, formado a través de múltiples generaciones, y que es transmitido a través de la tradición oral. A diferencia de otras formas de conocimiento, este conocimiento es culturalmente específico, y está basado en las estrategias de vida de las comunidades locales.”(FAO, s.f)</p> <p>Construcción propia: Hace referencia a la disposición de un grupo o comunidad de practicar dentro de sus modos de vida los saberes ancestrales que son transmitidos de generación a generación llegando a formar parte de la cultura manifestándose en costumbres, tradiciones y usos.</p>
-------------------------------------	---	---

<p>Gestión del conocimiento</p>	<p>GDC</p> 	<p>Para Smith, Hurtado y Marín (2011) el conocimiento “como componente estructural de la participación ciudadana, abarca la información generada de la interacción hombre- colectivo-contexto y las acciones que desarrollan los actores de la interacción como sujeto cognoscente y actor de su formación. En este sentido, la gestión del conocimiento consiste en gran medida en colaborar en el reconocimiento de los problemas de las comunidades que requieren del conocimiento para su solución, por lo que es necesario identificar las organizaciones o personas que pueden contribuir a aportarlo para después construir los nexos, las redes y los flujos de conocimientos que permitan su transferencia, utilización, procesamiento y evaluación.” (p. 4) Estos conocimientos y los procesos por los que pasan para su materialización o transmisión se dan en contextos tradicionales locales y contextuales.</p> <p>Es por esto que los Conocimientos Tradicionales deben ser protegidos, pues son empíricos, dinámicos y se transmiten oralmente. Por su parte De-Carvalho (2010) manifiesta que (con el proyecto de Doctorado en Estudios Culturales de la Universidad de Brasilia), se busca que los saberes de las comunidades afros e indígenas sean tenidos en cuenta en las universidades, sumado a la importancia que estas poblaciones tengan la posibilidad de impartir sus conocimientos mediante cursos regulares en dicha universidad (Pacheco, P., 2021, p. 5), osea, desde la academia creando los espacios y momentos para que los Conocimientos y su gestión surgen en espacios de dialogo con otros conocimientos.</p> <p>La gestión del conocimiento está relacionada con el saber y con el conocer, además de su buena aplicación. El buen conocer se entiende como inherente e indispensable para un buen vivir, como un mecanismo de resistencia y propuesta descolonizadora fundamental para la construcción de una economía social del conocimiento común y abierto, como alternativa práctica y coherente con la noción de buen vivir promulgada en la Constitución de 2008 en Ecuador, a partir de una conceptualización desde los</p>
--	---	--

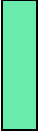
		<p>pueblos originarios. El buen conocer exige que la gestión de dichos saberes provenga precisamente de los propios pueblos y comunidades portadoras, a través de una interacción entre ellas y de un diálogo horizontal y continuo con otros saberes diversos del conjunto de la sociedad contemporánea construyendo un ecosistema donde se pueda alojar el buen vivir como proyecto</p> <p>común de sociedad contemporánea (Crespo, J. M., & Viñas, D. V., 2015, p. 552)</p> <p>En consonancia con lo anterior, se retoman los indicadores del conocer y saber sobre la gestión del conocimiento en torno a la SoSea propuestos por Torres (2022), que permiten reconocer esta categoría en el discurso de las personas en el momento en que:</p> <p>(A) Reconocen a los abuelos y abuelas como poseedores de conocimientos ancestrales en la producción, uso y manejo de alimentos vegetales, animales y medicinales</p> <p>(B) Conocen cuentos, canciones, juegos, obras de teatro u otras expresiones artísticas para transmitir el lenguaje contextual (propio de cada territorio) de la Soberanía Alimentaria</p> <p>(C) Participan en espacios comunitarios para transmitir conocimientos tradicionales de generación en generación entre los diferentes sectores de la comunidad</p> <p>(D) Mencionan estrategias para recuperar el conocimiento tradicional de los abuelos</p>
--	--	--


<p>Prácticas agroecológicas</p>	<p>[1] PAgro</p> 	<p>“alternativas que contribuyen a la sustentabilidad de los agroecosistemas y al manejo de los recursos naturales en zonas rurales” (Gutiérrez, Aguilera y González, 2008). Asimismo, representan alternativas ante los mecanismos extensionistas convencionales, que son impulsadas por las políticas públicas asociadas con la Revolución Verde, las cuales resultan observables en gran parte de Latinoamérica (Alemany y Sevilla, 2007)” (Fuentes, Ricardo, & Marchant, 2016)</p> <p>“conforman un nuevo enfoque de desarrollo agrícola, y un nuevo modelo de desarrollo rural en el cual son consideradas las complejidades de las agriculturas locales, y que se propone ampliar los objetivos agrícolas para alcanzar la sustentabilidad; una perspectiva que además rompe con el enfoque jerárquico que opone al técnico y al campesino, y que fomenta el diálogo de saberes entre productores, al igual que aborda la producción agrícola con un enfoque holístico del sistema agropecuario (Guzmán et al, 2000, en Sevilla y Soler, 2009).” (Fuentes, Ricardo, & Marchant, 2016)</p> <p>En consonancia con lo anterior, se retoman los indicadores del conocer y saber sobre la recolección y producción de alimento en torno a la SoSea, propuestos por Torres (2022), que permiten reconocer esta categoría en el discurso de las personas en el momento en que:</p> <p>(A) Recuperan, conservan, custodian semillas propias, pie de cría nativas y criollas</p> <p>(B) Reforestan y cultivan especies forestales, comestibles y plantas medicinales, así como aromáticas nativas y criollas</p> <p>(C) Incorporan diferentes alimentos vegetales y animales producidos localmente como parte de la dieta semanal</p> <p>(D) Saben los alimentos que se pueden producir recolectar en el territorio</p> <p>2(A) Disponen y utilizan los recursos productivos: agua suficiente estable y de calidad</p> <p>(B) tierra como propiedad, suelo arable y semillas</p>
--	---	---

	<p>(C) Realizan prácticas de conservación de suelos y agua como abonos orgánicos y diversificación de cultivos incluyendo hortalizas, frutas y verduras</p> <p>(D) Saben de la existencia de recursos y bienes naturales.</p> <p>Las prácticas agroecológicas también implican la transformación y preparación de alimentos, nuevamente resulta imprescindible retomar los indicadores de Sosea propuestos por Torres (2022) para identificar en el discurso de los actores territoriales esta práctica cuando:</p> <p>A) Han realizado mejoras a los conocimientos tradicionales para uso, conservación y transformación de alimentos locales</p> <p>(B) Conservan productos locales agrícolas, pecuarios, piscícolas mediante técnicas tradicionales</p> <p>(C) Transforman productos alimenticios vegetales y animales mediante procedimientos tradicionales</p> <p>(D) Saben algunos conocimientos tradicionales para conservar y transformar alimentos, pero han dejado de realizarlos</p> <p>2(A) Cuentan con un registro escrito del patrimonio alimentario del territorio</p> <p>(B) Han realizado mejoras nutricionales a las recetas tradicionales</p> <p>(C) Participan en eventos para recuperar, compartir, preparar y mejorar recetas tradicionales</p> <p>(D) Saben algunas recetas tradicionales, pero solo las preparan en fiestas.</p> <p>Las prácticas agroecológicas esencialmente hablan de los hábitos de consumos de las personas que las practican, por ello, se retoman los indicadores culturales de SoSea propuestos por Torres (2022) para identificar en el discurso de los actores territoriales esta práctica cuando:</p>
--	--


		<p>(A) Prefieren consumir lo producido (vegetal y animal) en la huerta propia o lo que se produce en la comunidad a lo que se compra fuera</p> <p>(B) Prefieren consumir los cultivos de mínima labranza (los que la tierra da) más que los de máxima labranza</p> <p>(C) De la producción propia de alimentos primero se come y se vende lo que sobra</p> <p>(D) Se compran únicamente alimentos que no se producen en el espacio familiar</p> <p>2(A) Se ofrecen refrigerios saludables en las escuelas y eventos locales</p> <p>(B) Se evita el consumo de "comida chatarra" en el hogar y en la escuela</p> <p>(C) Se realizan eventos de concientización y acciones de promoción de consumo responsable</p> <p>(D) Se sabe el funcionamiento y consecuencias del sistema consumista de alimentos.</p> <p>Aparejado con lo anterior, las prácticas agroecológicas de igual modo refieren a la comercialización; por ende, retomamos los indicadores ya mencionados para reconocer esta práctica en las personas cuando:</p> <p>(A) Prefieren consumir lo producido (vegetal y animal) en la huerta propia o lo que se produce en la comunidad a lo que se compra fuera</p> <p>(B) Prefieren consumir los cultivos de mínima labranza (los que la tierra da) más que los de máxima labranza</p> <p>(C) De la producción propia de alimentos primero se come y se vende lo que sobra</p> <p>(D) Se compran únicamente alimentos que no se producen en el espacio familiar</p>
--	--	---


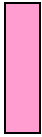
		<p>2(A) Se ofrecen refrigerios saludables en las escuelas y eventos locales</p> <p>(B) Se evita el consumo de "comida chatarra" en el hogar y en la escuela</p> <p>(C) Se realizan eventos de concientización y acciones de promoción de consumo responsable</p> <p>(D) Se sabe el funcionamiento y consecuencias del sistema consumista de alimentos</p>
--	--	---


<p>Espiritualidad</p>	<p>Esp</p> 	<p>la "espiritualidad" es conceptualizada de manera más positiva, como las experiencias vivas, auténticas y personales de lo sagrado, realmente significativas para el individuo y que lo llevan a su plena realización en vez de limitarlo(...) y, en el proceso a hacer una crítica cultural de la modernidad” (Frigerio, 2016, p. 3 - 14).</p> <p>Considerando que uno de los ejes temáticos transversales de la presente investigación es la Sosea, se remontan los indicadores culturales de permiten identificar “Lo que pensamos y creemos sobre la comida, los alimentos y la Soberanía Alimentaria” (Torres, 2022, p. 12) En la medida en que:</p> <p>A) Existe un ordenamiento territorial que protege los sitios sagrados para ceremonias relacionadas con los alimentos.</p> <p>(B) Se cree y respetan las tradiciones orales, rituales y ceremonias tradicionales para alimentos y procesos (siembra, caza, recolección, cosecha, preparación)</p> <p>(C) Se realizan ceremonias y rituales de siembra, cultivo y cosecha de comida</p> <p>(D) Se reconoce un número de ceremonias y ritualidades que se han dejado de practicar comparado con aquellas que se siguen practicando</p> <p>2(A) Con base en los conocimientos ancestrales, se producen y distribuyen medicinas y alimentos tradicionales en el territorio</p> <p>(B) Se consumen y preparan medicinas y alimentos tradicionales de uso ceremonial y doméstico a nivel comunitario</p> <p>(C) Se cree en el calendario lunar para la siembra, cultivo, cosecha y consumo de alimentos locales</p> <p>(D) Se cree en el poder curativo de las plantas medicinales del territorio</p>
------------------------------	---	--

Valores	Val 	<p>“Son convicciones profundas de los seres humanos que determinan su manera de ser y orientan su conducta, involucran los sentimientos y las emociones” (Camelia, 2015, p. 4</p> <p>Situando la categoría desde las perspectivas de la presente investigación, se puede identificar esta categoría en el discurso de los actores territoriales cuando:</p> <p>(A) Se aprecian los alimentos por su uso, valor nutricional y cultural más que por su valor comercial</p> <p>(B) Se toman decisiones en cuanto a la producción y consumo de alimentos con autonomía</p> <p>(C) Se prefiere la comida limpia de sustancias nocivas para el cuerpo y la tierra</p> <p>(D) Se conocen las políticas públicas y derechos relativos a la alimentación</p> <p>2(A) El ser campesino (la producción de comida) se considera importante y produce orgullo</p> <p>(B) el trabajo campesino se hace con amor y respeto por todos los demás seres de la tierra</p> <p>(C) Se promueve la confianza y solidaridad entre las personas que producen y las que consumen los alimentos (D) Reconocen actividades que han reemplazado el trabajo campesino y explican si los alejan de su cultura</p>
ENFOQUES		
Enfoque	Código	Definición


Territorio	Terri 	<p>“Como lo demostró Raffestin (1980): “El territorio, obviamente, se apoya en el espacio pero no es el espacio. Es una producción a partir del espacio” (p.130). El territorio es un espacio apropiado por grupos sociales, construido socialmente. Es una producción compleja y multidimensional de acuerdo con los trabajos de Di Méo (1998). Según este autor, el territorio participa de tres órdenes distintos: el primero corresponde a la realidad geográfica; el segundo, a la perspectiva de la psique individual, es decir, a la relación a priori, emocional y pre-social del Hombre a la Tierra; y el tercero, a las representaciones colectivas, sociales y culturales. En resumen, el territorio es una invención y construcción individual y colectiva que traduce “fenómenos de apropiación del espacio en donde los actores sociales bajo sus distintas formas logran desarrollar un proceso de asimilación e incorporación del espacio geográfico como una extensión y parte de sí mismos, plasmando sobre él, la complejidad de la sociedad” (Aliste, 2010:59) (Stamm, C., & Aliste, E. 2014., p. 70)</p>
-------------------	---	---

<p>Interculturalidad</p>	<p>InterCultural</p> 	<p>El enfoque Interculturalidad se configura a partir de propuestas epistémicas y políticas insurgentes, nutriéndose de la diversidad de los mundos situacionales de seres humanos, donde, precisamente, se destaca particularidades y diferencias culturales, políticas, económicas y sociales; para contrarrestar las lógicas del sistema capitalista y sus procesos coloniales. (Walsh, 2006; Fornet - Betancourt. et al.).</p> <p>Hablar de las relaciones de poder entre las culturas desde la perspectiva decolonial como elemento clave en los procesos interculturales, implica reconocer la estrecha relación que existe entre la cultura y el poder. La decolonialidad se genera a partir de un conjunto de culturas y sociedades subalternas que cuestionan todas las relaciones de dominación, los abusos de poder y diversas prácticas sociales impuestas por la cultura dominante. (Zárate Pérez, Adolfo. (2014)</p> <p>Esperanza Gómez (...) expresa que desde los retos del trabajo social con la interculturalidad y el territorio es necesario. Desde una perspectiva crítica, el Trabajo Social cuestiona la interculturalidad como intercambio de bloques culturales, o campañas destinadas al turismo, a mejorar los niveles de convivencia y mantener la armonía, y más bien opta por una interculturalidad crítica que se conecta con lo decolonial, cuando se pregunta por las condiciones históricas que mantienen las asimetrías sociales, la jerarquía en el saber, el racismo, las inequidades sociales, las injusticias en la disposición de la tierra y de todos los valores que han sido cuidados ancestralmente por estos pueblos y comunidades, entre las cuales las tierras que son ciudades hacen parte también.</p> <p>El texto de Octavio Vázquez (...) señala un reto para el Trabajo Social que consiste en abordar la diversidad cultural y los diferentes aspectos de la cultura en la intervención social. Invitan a pensar y desarrollar perspectivas fundamentadas en la mirada antropológica que propicie una intervención activa y respetuosa de la diversidad cultural. En cierta medida el texto hace una invitación a pensar en los elementos metodológicos propios de la IAP.</p>
---------------------------------	---	---

<p>Identidad cultural</p>	<p>IdenCult</p> 	<p>El enfoque Identidad cultural, hace referencia a los procesos comunitarios que construyen un sentido de pertenencia en relación con su ser y estar en el mundo; las prácticas y los saberes ancestrales, la memoria histórica, la herencia étnica. (Walsh & Linera, 2006)</p>
<p>Política pública</p>	<p>Pp</p> 	<p>Se entienden como “las sucesivas respuestas del Estado (del “régimen político” o del “gobierno de turno”) frente a situaciones socialmente problemáticas (Salazar, s.f)</p> <p>En relación con esta definición, el enfoque de Políticas públicas se toma desde la definición de Fontaine, G. que cita Cuervo, J. Este expresa que, más allá de ser una acción estatal, deben ser comprendidas: “como un proceso de interacción entre distintos actores en diferentes ámbitos sociales e institucionales, en la búsqueda de movilizar recursos bajo ciertas reglas de juego para corregir desajustes entre Estado y sociedad, y entre distintos sectores sociales.” (2015, p.231)</p>

<p>Soberanía y seguridad alimentaria</p>	<p>SoSea.</p> 	<p>La seguridad alimentaria se entiende que es: “cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana” (Ramírez, M. A., Nieto Gómez, L. E. et.al. 2019). Asimismo, soberanía alimentaria se puede entender desde el siguiente apartado:</p> <p>“(…) Se expondrá como exigencia moral el derecho de los pueblos a la soberanía alimentaria para que se garantice una agricultura sostenible, y donde el cuidado de la madre tierra se instituye como elemento de primer orden para garantizar la supervivencia y establecer que existen bienes que no deben ser objeto del mercado”. (Ramírez, M. A., Nieto Gómez, L.E ... et.al. 2019. p, 478)</p> <p>Esto nos presenta la soberanía alimentaria como un derecho, además de un postulado ético-político en torno a dinámicas de consumo y comercialización de los alimentos.</p> <p>Además desde Pachecho (2021) se evidencia en su trabajo documental cómo la SoA y la SeA, recoge algunas experiencias que usan los principios de la permacultura. Un tema de interés que plantea la relación ser humano naturaleza: busca generar relaciones respetuosas entre el ser humano y la naturaleza, donde todos los recursos sean usados, lo que como valor agregado usualmente trae el trabajo comunitario y un intento por rescatar y aplicar técnicas y conocimientos tradicionales a la producción de alimentos y un beneficio para la salud. (Pacheco, P., 2021, p. 8)</p> <p>Tal relación la sustenta en evidencias encontradas en el trabajo de Berros (2014) con literatura de dos países latinoamericanos: Ecuador y Bolivia. En ese sentido se asocia este campo temático de la SoSea y la permacultura a alternativas de vivir o “Buen Vivir”, de acuerdo con la concepción de naturaleza correspondiente a las opacadas cosmovisiones de pueblos indígenas, donde se tiene en cuenta la alimentación y algunas problemáticas relacionadas, entre las que se encuentran la recuperación de saberes, tradiciones y costumbres, sin embargo, los pactos constitucionales permiten diálogos con otras culturas generando un intercambio diverso. (Pacheco, P., 2021, p. 8) El texto de Berros recupera las cosmovisiones de pueblos originarios para volver al conocimiento que poseen</p>
---	--	---

		<p>las comunidades y recuperar saberes propios de las prácticas alimenticias.</p>
--	--	---

Conocimientos tradicionales locales	CTL 	Los CTL son entendidos como conocimientos: “generados, preservados, aplicados y utilizados por comunidades y pueblos tradicionales, como los grupos indígenas de América Latina, que constituyen una parte medular de las culturas de dichos pueblos, y tienen un enorme potencial para la comprensión y resolución de diferentes problemas sociales y ambientales.” (Olive. S.f), siendo estos fundamentales para la comprensión de las realidades sociales imperantes de determinada población. Molina y Mojica (2013. Citado por Sol Rodríguez. 2020) definen los Conocimientos Tradicionales como: “experiencias y conocimientos empíricos o ancestrales que son puestos en el aula, y comparten espacios con conocimientos científicos que constituyen en punto de partida de la enseñanza.” (p.24), poniendo énfasis en la potencial utilidad del saber en procesos educativos.
--	---	---

La matriz 1, requiere para su diligenciamiento; remitirse al proyecto de investigación, al estado del arte y al contexto teórico que allí se elaboró. Las categorías deductivas que se definen son las contempladas en el proyecto de investigación.

2. Matriz 2 de lectura temática

Fuente: Documento primario Claudia Romero (DP 1)	Técnica: Entrevista	Categoría: Puede ser deductiva o inductiva según el investigador	Subcategoría: Debe corresponder a la categoría. Solo se enuncia que se identifica.
Contenido Texto codificado que brinde contexto a la categoría.			
Notas/memo/descripción: Corresponde a la primera lectura que hace el investigador respecto al documento transcrito. (Después de haberlo escuchado el audio). Sirve para identificar la fuente en relación con la técnica o salida a campo efectuada.			

La matriz 2, se diligencia a partir de la información lograda en cada uno de los documentos primarios (DP) que se obtienen por la des grabación de los audios de las entrevistas, talleres y salidas a campo. Los DP deben ser numerados secuencialmente.

3. Matriz 3 de ordenamiento conceptual (observación)

Categoría: ejemplo: conocimientos tradicionales	Subcategoría: ejemplo: transmisión de conocimientos
Texto codificado: “XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX” (DP No 5)	

La matriz 3 se diligencia a partir de la clasificación conceptual que el investigador va logrando de cada uno de los DP.

4. Matriz 4 de codificación axial

Categoría inductiva/ emergente	Código	Subcategoría	Texto codificado
xxxxxx	sosea	dsds dsds dsds	
bbbb			

La matriz 5, se diligencia a partir de la construcción de las categorías emergentes que han sido construidas por el investigador gracias a la labor realizada en las matrices anteriores especialmente en la matriz 3.

5. Matriz 5 Categorías deductivas en relación con las categorías emergentes

Categoría Deductiva	Código	Texto codificado	Categoría inductiva o emergente
Soberanía y Seguridad Alimentaria	SoSeA	Fuente 1	XXXXXXX
		XXXXXXXXXXXX	
		Fuente 2	
Conocimientos Tradicionales	CT	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	Bbbbbbb
		Fuente 3	
		
		
		

La matriz 5, se diligencia a partir de relacionar el texto logrado en los DP; según cada una de las categorías deductivas.

Nota: Elaborar por cada categoría deductiva una matriz 4.

6. Matriz 6 codificación selectiva

Texto codificado	Categoría y propiedades	Categoría emergente
------------------	-------------------------	---------------------

Matriz 6, se diligencia a partir del trabajo en equipo que permite seleccionar las categorías que dan respuesta a la investigación. Lo anterior implica un trabajo de muestreo teórico y selectivo que permite ir acercándose a la construcción de hipótesis de trabajo y conclusiones previas; que darán lugar a la teorización.

Elaborado por Uva Falla Ramírez, Sandra del Pilar Gómez C y Juan Guillermo Velásquez

Bibliografía

- Escobar, C. (2004). Culturas populares, cosmogonía e identidad en Guatemala. *ÍSTMICA. Revista de la Facultad de Filosofía y Letras*, (8), 100-107.
- Cartay, R. (2019). Aproximación epistemológica a la gastronomía. *Agroalimentaria*, 25(49), 21-44
- CCAD. (2007). Estrategia Intersectorial Agroambiental Regional: concepto, visión y misión.
- Galeano M, María Eumelia. 2004. *Diseño de proyectos en la investigación cualitativa*. Fondo editorial Universidad EAFIT. Medellín.
- Gutiérrez, D. H., Cárdenas, F. B., Hernández, Y. S., & Rivera, S. A. M. (2006). La nueva universidad cubana y su contribución a la universalización del conocimiento. La Habana: Editorial Félix Valera.
- Pacheco-Lozano, P. (2021). Análisis documental: soberanía, seguridad alimentaria, conocimientos científicos escolares y conocimientos locales tradicionales. *Revista Electrónica EDUCyT*, 12(1), 1-22.
- Paredes Morán, E. N. (2016). *Wayusa Upina: Sistematización de experiencias prácticas del trabajo social en fortalecimiento, y construcción de redes intergeneracionales a través de prácticas ancestrales, comunidad ancestral Puerto Santa Ana, comuna San Jacinto, Pastaza, período abril-julio 2016* (Bachelor's thesis, Quito: UCE).
- Rivera, D. (2022). Sentisaberes caucanos para un mundo en de-construcción; algunos indicadores culturales en torno a la soberanía alimentaria. *Utopía y praxis latinoamericana: revista internacional de filosofía iberoamericana y teoría social*, 27(98), 11.
- Strauss A, Corbin J. Codificación abierta. In: Strauss A, Corbin J. 2002. Bases de la investigación cualitativa Técnicas y procedimientos para desarrollar la teoría fundamentada. Medellín: Universidad de Antioquia.

CONVOCATORIA PARA EL FORTALECIMIENTO DE CTel EN INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN SUPERIOR (IES) PÚBLICAS 2020
MINISTERIO DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN

ANEXO 6: Plan de trabajo estudiantes de pregrado

PLAN DE ACTIVIDADES ESTUDIANTES DE PREGRADO, TECNICO Y TECNOLÓGICO	
NOMBRE E IDENTIFICACIÓN ESTUDIANTE	Shion Ángel López Martínez c.c. 1000469834 expedida en Bogotá, estudiante pregrado Trabajo Social
NOMBRE SEMILLERO	Fundamentación Disciplinar en trabajo social y tendencias contemporáneas
FOCO TEMÁTICO	Foco 6. Ciencias Sociales y Desarrollo Humano con Humanidad. Eje
NOMBRE DEL GRUPO DE INVESTIGACIÓN	Investigación Disciplinar en Trabajo Social y Tendencias Contemporáneas (COL0096337).
NOMBRE DEL TUTOR	Sandra del Pilar Gómez C. Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca (Sede Aliada)

OBJETIVOS	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES I+D+I	PRODUCTOS	RESULTADOS ESPERADOS
MES DE EJECUCIÓN			
Apoyar la caracterización de los aportes teóricos y metodológicos producidos en innovaciones en la educación en ciencias que propician diálogos de conocimientos (CCA, CLT) sobre soberanía y seguridad alimentaria durante los últimos 10 años	1 Etapas previas. Mapeamiento Informativo Bibliográfico Ejercicio de Mapeo Informativo Bibliográfico en torno a las innovaciones en la educación en ciencias que propician diálogos de conocimientos	Matriz de Mapeo Informativo Bibliográfico Presentación de comunicación oral	Certificado (1) de participación como ponente en evento académico resultado de la comunicación oral

OBJETIVOS		DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES I+D+I	PRODUCTOS	RESULTADOS ESPERADOS
MES DE EJECUCIÓN				
		(CCA, CLT) sobre soberanía y seguridad alimentaria durante los últimos 10 años.		
Apoyar el ejercicio de configuración de la propuesta de inmersión en la comunidad.	1	Etapa Configuración del corpus y Gestión del conocimiento. Fase Trabajo de campo social y antropológico. Reconocimiento previo de las comunidades, su entorno, principales actividades y aspectos socioculturales	Inmersión en el proyecto y el equipo	Registro audiovisual organizado en la nube para acceso del equipo social antropológico
			Transcripción del material logrado en la primera fase de inmersión en la comunidad. Apoyar la propuesta para el levantamiento de información según los protocolos de trabajo presentados por el equipo Social Antropológico.	Socialización propuesta de trabajo al equipo
			Mapeo de actores y reconocimiento de los territorios.	
		Realizar ajustes al proyecto acordes con la revisión de la lectura de literatura especializada.		
Coadyubar en la elaboración de la propuesta de trabajo de campo de inmersión en la comunidad.	1	Etapa. Configuración del corpus y Gestión del conocimiento. Fase Trabajo de campo social y antropológico. Protocolo 1: Construcción y validación de protocolo de observación no participante de campo de la fase trabajo de campo social y antropológico en las comunidades de Fosca y Fόμεque	Elaboración propuesta protocolo de observación no participante	Guía de observación aprobada por el equipo de investigación.

OBJETIVOS	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES I+D+I	PRODUCTOS	RESULTADOS ESPERADOS	
MES DE EJECUCIÓN				
Coadyubar en el proceso de configuración del protocolo de trabajo de campo.	1	Etapa. Configuración del corpus y Gestión del conocimiento. Fase Trabajo de campo social y antropológico.	Elaboración de documento primarios	Presentación de documentos primarios al equipo.
	1	Etapa Configuración del corpus y Gestión del conocimiento. Fase Trabajo de campo social y antropológico. Aplicación de protocolo de observación no participante en los dos municipios.	Levantamiento de información en documentos primarios actores clave.	Documentación primaria diligenciada y revisada
	2 a 4	Etapa Configuración del corpus y Gestión del conocimiento. Fase Trabajo de campo social y antropológico. Entrevistas con informantes claves de los municipios de Fosca y Fômeque.		
Contribuir al corpus de fuentes, enfoques, metodologías y estrategias para el diseño e implementación de innovaciones en educación en ciencias que propician diálogos de conocimientos (CCA, CET) sobre la soberanía y seguridad alimentaria.	4 a 6	Etapa. Sistematización e interpretación de las innovaciones en las comunidades. Fase. Aplicación de técnicas, sistemas de organización de información y datos. Digitalización, catalogación y organización de la información resultado de la aplicación de los	Propuesta de decodificación que aporte información al corpus de fuentes, enfoques, metodologías y estrategias para el diseño e implementación de innovaciones en educación en ciencias que propician diálogos de conocimientos (CCA, CET) sobre la soberanía y seguridad alimentaria.	Documento con la matriz de códigos, categorías y familia de códigos.

OBJETIVOS	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES I+D+I	PRODUCTOS	RESULTADOS ESPERADOS
MES DE EJECUCIÓN			
	protocolos con apoyo del software ATLAS-ti		
4 a 6	<p>Etapa. Sistematización e interpretación de las innovaciones en las comunidades. Fase. Aplicación de técnicas, sistemas de organización de información y datos.</p> <p>Análisis de la información, mediante la triangulación para el establecimiento de categorías emergentes, con apoyo del software ATLAS-ti o N – Vivo.</p>	Elaboración de unidad hermenéutica y procesamiento de información asistida paquete Atlas ti o N- vivo.	Presentación de avances y configuración de la unidad hermenéutica
4 a 6	<p>Etapa. Sistematización e interpretación de las innovaciones en las comunidades. Fase. Aplicación de técnicas, sistemas de organización de información y datos.</p> <p>Caracterización de conocimientos tradicionales en torno a la soberanía y seguridad alimentaria y prácticas nutricionales.</p>	Inicio de muestreo teórico	Propuesta de categorías centrales referidas a la soberanía alimentaria y prácticas nutricionales
	<p>Etapa Configuración del corpus y Gestión del conocimiento. Fase Trabajo de campo social y antropológico.</p>		

OBJETIVOS	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES I+D+I	PRODUCTOS	RESULTADOS ESPERADOS
MES DE EJECUCIÓN	Elaboración y validación de protocolo de validación de los resultados con los diferentes participantes		
	<p>Etapas. Sistematización e interpretación de las innovaciones en las comunidades. Fase. Aplicación de técnicas, sistemas de organización de información y datos.</p> <p>Validación de los resultados con los diferentes participantes</p>	Muestreo teórico	Elaboración de matrices y diagramas con categorías centrales relacionadas con innovaciones en el aula para la formación de las y los trabajadores sociales.
	<p>Etapas. Sistematización e interpretación de las innovaciones en las comunidades. Fase. Aplicación de técnicas, sistemas de organización de información y datos.</p> <p>Preparación de propuesta de corpus para considerar en el diseño de las innovaciones de aula.</p>	Documento que relacione el proceso de teorización /Corpus	Presentación y socialización mapa conceptual sobre una categoría central que dé cuenta de la teorización.
	<p>Trabajo estudiante: Preparación del informe técnico del trabajo de campo del equipo social – antropológico.</p>	Entrega de un informe técnico	Informe técnico Certificaciones de participación en eventos académicos
4 - 6			

OBJETIVOS	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES I+D+I	PRODUCTOS	RESULTADOS ESPERADOS
MES DE EJECUCIÓN			
	Presentación de dos comunicaciones orales en eventos académicos que socialicen resultados parciales del proceso de investigación.	Dos comunicaciones orales socializadas en eventos académicos que socialicen resultados parciales del proceso de investigación.	
	Presentación de dos artículos en revistas indexadas categoría C.	Presentación de la certificación de entrega del artículo.	Certificación y constancia del envío de los artículos
	<p>Etapa. Sistematización e interpretación de las innovaciones en las comunidades. Fase. Aplicación de técnicas, sistemas de organización de información y datos.</p> <p>Digitalizar, codificar y sistematizar la información del Trabajo de campo-inmersión en la comunidad, del desarrollo de las innovaciones por parte del grupo de trabajo social.</p>	Documentos primarios, transcripciones de entrevistas.	Transcripciones asignadas realizadas subidas en la nube para acceso del equipo social antropológico

Anexo No. 04. Presupuesto salidas de campo

PRESUPUESTO GENERAL				
PAULA	RECIBIDO	GASTADO	TOTAL DEVOLVER	A SOPORTES
FOSCA	575.000,00	334.000,00	241.000,00	
FOMEQUE	575.000,00	266.500,00	308.500,00	
SHION			-	549.500,00
FOSCA	1.750.000,00	1.366.000,00	384.000,00	
FOMEQUE	1.835.000,00	1.405.050,00	429.950,00	813.950,00
	4.735.000,00	3.371.550,00	1.363.450,00	1.363.450,00
PRESUPUESTO DETALLADO				
TRANSPORTES	RECIBIDO	GASTADO	TOTAL	SOPORTES
FOMEQUE				
PAULA	60.000,00	30.000,00	30.000,00	Cuenta de cobro firmada profesor Carlos Cuellar
SHION	770.000,00	730.000,00	40.000,00	Planillas de transporte
FOSCA			-	
PAULA	60.000,00	36.000,00	24.000,00	
SHION	735.000,00	736.000,00	- 1.000,00	
	1.625.000,00	1.532.000,00	93.000,00	
HOSPEDAJE Y ALIMENTACION	RECIBIDO	GASTADO	TOTAL	SOPORTES
FOMEQUE				
PAULA	515.000,00	236.500,00	278.500,00	Cuentas de cobro y facturas de restaurante
SHION	865.000,00	475.050,00	389.950,00	Total pagado Hotel. Factura electronica
FOSCA			-	
PAULA	515.000,00	298.000,00	217.000,00	cuenta de cobro Yolanda Agudelo
SHION	840.000,00	460.000,00	380.000,00	
		1.469.550,00	1.265.450,00	
PAPELERIA	RECIBIDO	GASTADO	TOTAL	SOPORTES

Anexo No. 09. Propuesta de observación No participante

FECHA / HORA		GUIA DE OBSERVACION NO PARTICIPANTE			
OBSERVADOR					
LUGAR					
1. OBSERVACION ABIERTA EXPLORATORIA					
TIEMPO DE OBSERVACION	TRANSPORTE AL LUGAR DE OBSERVACION	ALOJAMIENTO	RECURSOS DE REGISTRO	ESCENARIOS / SITIO	TIEMPO DE OBSERVACION PROYECTADO
2. OBSERVACION EN CONTEXTO DIFERENCIADO					
3. OBSERVACION FOCALIZADA Y SELECTIVA					
¿Quiénes son los actores?	¿Qué están haciendo?	¿cuándo ocurre?	¿cómo ocurre?	¿dónde ocurre? Espacio	¿Qué tipo de relación se presenta?

¿Quiénes los acompañan?		¿Qué están usando para hacerlo? Objetos	¿Qué conflictos se evidencian?	¿Qué emociones y sentimientos se expresan?	
¿Qué tratan de lograr?		¿Cómo se distribuyen las actividades?	¿Cómo se involucran los actores en las actividades?		
1. Conocer y Saber		2. Hacer y Poder		3. Pensar y Crecer	

¿Qué se habla u observa sobre el ambiente, la biodiversidad, la fauna y su preservación y uso por parte de los actores ?		Recolección y producción de alimentos		Espiritualidad	
¿ Que se habla u observa sobre las practicas tradicionales alimenticias, los alimentos locales y su preservación, dieta familiar y perdida de tradición alimenticia?		Transformación y preparación de alimentos		Valores	
¿ Que se habla u observa sobre fiestas tradicionales, practicas alimentarias ancestrales, manejo de agua y suelos, y espacios sagrados?		Consumo			
Gestión del conocimiento		Comercialización			

CRONOGRAMA SALIDAS AÑO 2023 – 2

1. SALIDAS A FÓMEQUE. SEMANA DEL 6 AL 12 DE NOVIEMBRE.

1.1. GENERAL

Noviembre 6 al 12					
ACTIVIDADES	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Observación No participante. Escuela rural Fomeque.					
“Explorando nuestra escuela” Recorrido y caminata por la escuela y sus alrededores.					
Grupo focal y observación en clave dialógico intercultural. Mujeres del Sagú.					
Visita y Entrevista “relato biográfico” Sabedora Muisca.					
Recorrido y caminata patrimonio histórico					

Noviembre 6 al 12					
ACTIVIDADES	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Municipal Fomeque					
Grupo focal: Taller para padres. Convocatoria según disponibilidad.					
Entrevista dialógica: DOCENTES. Convocatoria según disponibilidad.					

1.2. DETALLADO

Noviembre 6 al 12					
ACTIVIDADES	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Observación No participante. Escuela rural Fomeque.	Identificación del espacio educativo, actores y aspectos socioculturales (09:00 am – 12:00 am) TECNICAS:				

Noviembre 6 al 12					
ACTIVIDADES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>Observación no participante</p> <p>Diario de campo</p>				
<p>“Explorando nuestra escuela” Recorrido y caminata por la escuela y sus alrededores.</p>	<p>Identificación de CTL sobre territorio, SoSea e identidad cultural en la comunidad educativa.</p> <p>(01:00 pm – 03:00 pm)</p> <p>Técnicas:</p> <p>Juego rompehielos “sandía”</p> <p>Dialogo de saberes “caminata por la escuela”. Caminata y Diagrama de corte (Adaptada a</p>				

Noviembre 6 al 12					
ACTIVIDADES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>la comunidad educativa)</p> <p>Observación no participante</p> <p>Diario de campo, grabación audiovisual</p>				
<p>Grupo focal y observación en clave dialógico intercultural.</p> <p>Mujeres del Sagú.</p>		<p>Identificación de concepciones sobre desarrollo, educación y formación campesina</p> <p>(09: 00 am – 11: 00 am)</p> <p>TECNICAS:</p> <p>Rompehielos “frase y compartir”</p> <p>Grupo focal</p>			

Noviembre 6 al 12					
ACTIVIDADES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		<p>Dialogo semiestructurado</p> <p>Matriz de identificación de problemas socioeducativos.</p>			
		<p>Observación no participante</p> <p>Proceso de producción y comercialización (01:00 pm – 03:00 pm)</p>			
<p>Visita y Entrevista “relato biográfico” Sabedora Muisca.</p>		<p>Entrevista Focalizada Semiestructurada Sabedora Muisca Susana (09:00 am – 12:00 am)</p> <p>TECNICAS:</p> <p>Entrevista semiestructura</p> <p>Dialogo de saberes enclave dialógica</p>			
<p>Recorrido y caminata patrimonio</p>			<p>Recorrido y caminata patrimonio</p>		

Noviembre 6 al 12					
ACTIVIDADES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
histórico Municipal Fomeque.			<p>histórico Municipal Fomeque. identificación informante clave</p> <p>(01:00 pm – 05:00 pm)</p> <p>TECNICAS</p> <p>Diario de campo</p> <p>Observación no participante</p>		
Grupo focal: Taller para padres. Convocatoria según disponibilidad.				<p>Identificación de concepciones ideológicas, ético-políticas y educativas y SoSeA</p> <p>(09:00 am – 11:00 am)</p> <p>TECNICAS :</p>	

Noviembre 6 al 12					
ACTIVIDADES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				<p>Rompehielos inductivos</p> <p>Grupo focal</p> <p>Matriz de Diálogo intercultural (Ficha de trabajo) CTL</p>	
<p>Entrevista dialógica: DOCENTES. Convocatoria según disponibilidad.</p>				<p>Identificación de concepciones ideológicas, ético-políticas y educativas y SoSea</p> <p>(01:00 am – 03:00 am)</p> <p>TECNICAS :</p> <p>Matriz de Diálogo intercultural (Ficha de trabajo) CTL</p>	

2. SALIDAS A FOSCA. SEMANA DEL 13 AL 19 DE NOVIEMBRE.

2.1. GENERAL

Noviembre 13 Al 19					
ACTIVIDADES	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
ACERCAMIENTO INICIAL					
Acercamiento comunidad educativa FOSCA					
Recorrido veredal Fosca. Patrimonio cultural y concepciones territoriales y culturales.					
Grupo focal: Taller para padres. Convocatoria según disponibilidad.					

2.2. DETALLADO

Noviembre 13 al 19					
ACTIVIDADES	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
ACERCAMIENTO INICIAL	Acercamiento inicial cabecera municipal fosca	Acercamiento planta docente y administrativa			

Noviembre 13 al 19					
ACTIVIDADES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>Comunicación inicial actores territoriales</p> <p>(09:00 am – 12:00 m)</p> <p>TECNICAS:</p> <p>Diario de campo</p> <p>Observación no participante</p>	<p>IDER FOSCA VEREDAL</p> <p>Entrevista semiestructurada</p> <p>GRUPO FOCAL</p> <p>Dialogo de saberes</p> <p>(08:00 am – 12:00 am)</p>			
	<p>Acercamiento planta docente y administrativa</p> <p>IDER Fosca Urbana</p> <p>Entrevista semiestructurada</p> <p>Docentes Escuela IDER Fosca</p> <p>(01:00 pm – 04:00 pm)</p>				
Acercamiento comunidad educativa FOSCA		Taller estudiante Fosca. (focalizado)	Taller estudiante Fosca.		

Noviembre 13 al 19

ACTIVIDADES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		<p>Identificación de CTL sobre territorio, SoSea e identidad cultural en la comunidad educativa.</p> <p>(01:00 pm – 03:00 pm)</p> <p>TECNICAS:</p> <p>Rompehielos. Juego “la cola del dragón”. Tingo tingo tango.</p> <p>Dialogo de saberes.</p> <p>Taller interactivo SoSea. “Mímica personajes “</p> <p>La gallina ciega.</p> <p>Apertura espacio reflexión y dialogo. Dinámica escrita.</p>	<p>(focalizado)</p> <p>Identificación de CTL sobre territorio, SoSea e identidad cultural en la comunidad educativa.</p> <p>(09:00 am – 10:00 pm)</p> <p>TECNICAS:</p> <p>Rompehielos. Juego “la cola del dragón”. Tingo tingo tango.</p> <p>Dialogo de saberes.</p> <p>Taller interactivo SoSea. “Mímica personajes “</p> <p>La gallina ciega.</p>		

Noviembre 13 al 19					
ACTIVIDADES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			Apertura espacio reflexión y dialogo. Dinámica escrita.		
Recorrido veredal Fosca. Patrimonio cultural y concepciones territoriales y culturales.				<p>Recorrido y caminata patrimonio histórico Municipal Fosca. identificación informante clave</p> <p>(09: 00 am – 05:00 pm)</p> <p>TECNICAS</p> <p>Diario de campo</p> <p>Observación no participante</p>	
Grupo focal: Taller para padres. Convocatoria					Identificación de concepciones ideológicas

Noviembre 13 al 19					
ACTIVIDADES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
según disponibilidad.					<p>, ético-políticas y educativas y SoSea</p> <p>(08:00 am – 10:00 am)</p> <p>TECNICAS:</p> <p>Matriz de Dialogo intercultural (Ficha de trabajo) CTL</p>

Anexo No. 11. Salidas de campo a Fomeque y Fosca

Fotografías Fomeque



Activar Wir
Ve a Configura

Fotografias Fosca



Actas de entrevistados Fosca y Fomeque



ACTA DEL 04-12-2023.pdf



ACTA DEL 05-12-2023.pdf



ACTA DEL 06-12-2023.pdf



ACTA DEL DÍA 07-12-2023.pdf



ACTA DEL DÍA 12-13-2023.pdf

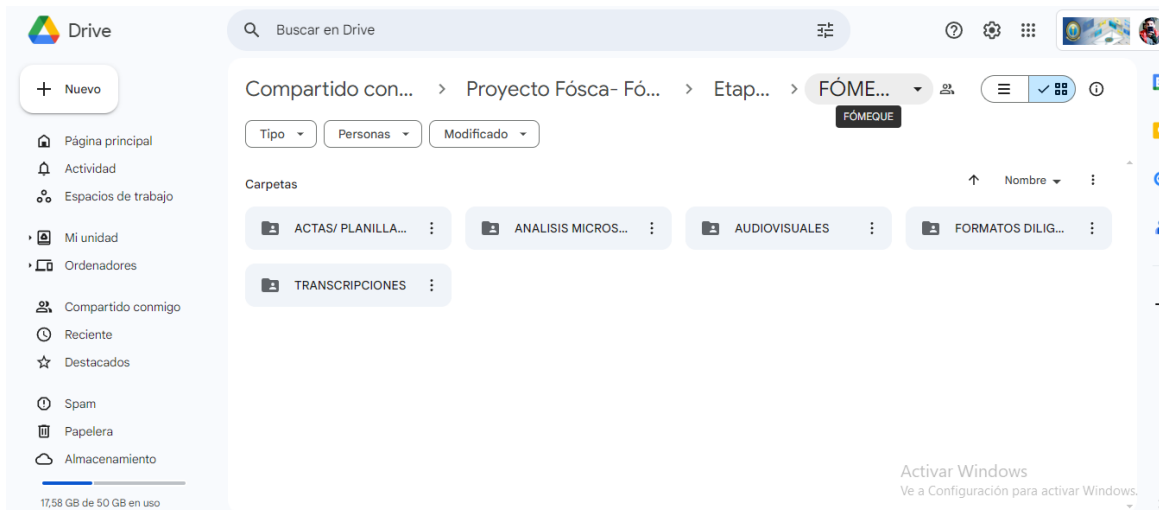
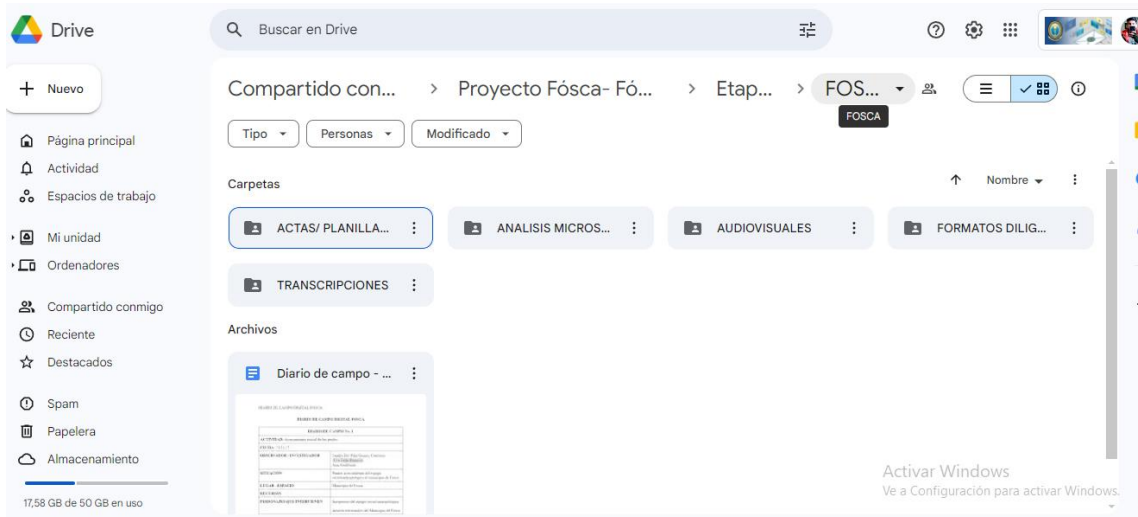


ACTA DEL 11-12-2023.pdf

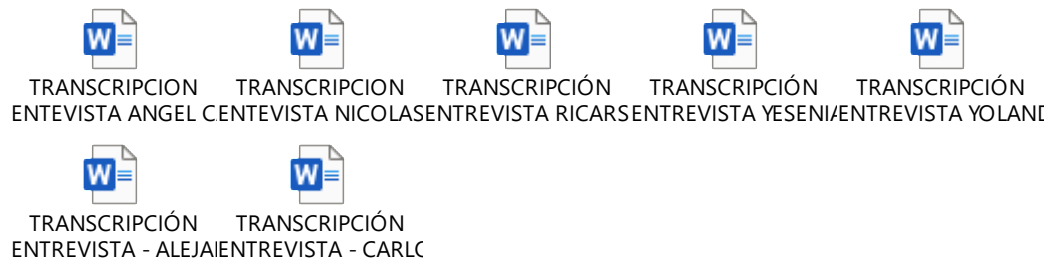


ACTA DEL 12-12-2023.pdf

Anexo No. 12. Información digitalizada en Google drive



Anexo No. 13. Documentos primarios



Anexo No. 14. Avance Matriz de códigos y categorías

MATRIZ DE CODIGOS Y CATEGORIAS. Etapa 3 Sistematización e interpretación de las innovaciones en las comunidades. Fase. Aplicación de técnicas, sistemas de organización de información y datos

INTRODUCCION

El presente informe parcial presenta el proceso de creación de matriz de códigos y categorías realizado a la fecha de entrega del informe de pasantía del estudiante Shion Angel López Martínez, pasante del proyecto Convocatoria 890. La codificación realizada se encuentra en desarrollo con base la propuesta de trabajo de microanálisis y codificación expuesta en el Protocolo No.4 Análisis microscópico y configuración de categorías emergentes, que puede consultar en los anexos del informe de pasantía de investigación.

CODIFICACION ABIERTA

Lectura temática y codificación inicial

Las tablas desarrolladas en este apartado responden a la lógica de codificación manual propuesta en la matriz No. 2 y 3 del Protocolo No. 04 Análisis microscópico y configuración de categorías emergentes. Se presentan las familias de conceptos y códigos iniciales por cada documento primario revisado y analizado, seguido por el número de veces que el código se repite en el documento primario.

DP 01 Informante Angel Camilo Castro – Fosca

A continuación, se presentan los conceptos emergentes del análisis inicial y el proceso de codificación abierta:

Tabla No. 01. Proceso de codificación abierta al Documento primario No. 01

Códigos	Conceptos	Presencia del código en el DP	Texto Codificado
Aprendizaje como realidad en el campo	Aprender mirando	1	<p>En nada del campo. ¿Qué era que me estás preguntando?</p> <p>Paula Luis: ¿Cómo en la perspectiva que tenía el colegio sobre el campo? O sea, ¿qué les inculcaba de pronto a los estudiantes con respecto al campo? Aunque no tuviera un enfoque agropecuario ¿qué lectura hacía de eso?</p> <p>Angel Camilo Castro: Ese colegio tocaba muy temas sobre lo del ambiente ... pero digamos lo fundamental es que sin el campo no hay vida. Entonces nos en focalizaba hartito en el cuidado. Simplemente en el cuidado y respetar al campo. Que, así como nosotros respetáramos el campo podíamos ser... Así como respetáramos nosotros sí, como el ambiente y eso podríamos... Bueno, simplemente lo que te quiero decir es que como tratemos el campo, la vida nos tratará a nosotros. Entonces eso es lo que nos enseñaba el colegio, pues cuidar el campo, el medioambiente. Pero no</p>
	Aprendizaje constante	1	
	Inspiración por el aprendizaje	1	
	Respeto como enseñanza de cuidado	3	
	Uso de Tik Tok	1	

		<p>nos enseñaba como ... le hace falta como más el tema de que simplemente con el campo se puede vivir y no hay que ...</p> <p>Paula Luis: O sea, le faltaría el enfoque agropecuario.</p> <hr/> <p>Paula Luis: ¿cómo fue el proceso educativo de enseñanza, de conocer más sobre las vacas, ese cariño por la ganadería, con ese amor hacia la ganadería</p> <p>Angel Camilo Castro: Bueno, como te decía, fue un tiempo como que pues dejé de estudiar y pues acá como decimos las familias: “si no trabaja, no come” entonces busqué trabajo, acá tuve como la oportunidad, me interesó el tema porque primero me interesó y pues mi familia siempre me ha inculcado que el campo es chévere y bonito. Entonces con él tuve la oportunidad de aprender, y tal vez con la enseñanza de él que fue como bien explicada y le fui cogiendo como amor y cariño al campo, entonces le cogí cariño simplemente y pues de cariño y dedicación a la avicultura, a la agricultura y a la ganadería le cogí más cariño y dedicación, entonces fue algo que me</p>
--	--	---

		<p>motivó a aprender sobre ellos y aquí estoy, aprendiendo aún. Me falta muchísimo para aprender, pero digo que simplemente es por la dedicación que tengo y el cariño a los animales que es lo que me inspira a aprender de ellos.</p> <hr/> <p>Angel Camilo Castro: Claro. Bueno, en esta finca normalmente nos basamos en la ganadería, en la avicultura, en la ... bueno, en las abejas, en la apicultura. Entonces el trabajo de esta finca es las vacas, en la leche para la producción de los panes de Fosca, la ganadería, después de la ganadería nos dedicamos a la avicultura. Después de hacer como esas cosas nos dedicamos como al cuidado de la finca. Siempre, primero la finca se llama Escala 100. Entonces es basarnos como en lo orgánico, en el cuidado de las plantas simplemente porque digamos si tu no le tienes cuidado de las plantas y le mandas químico, la tierra se va dañando porque pierdes sus nutrientes. Entonces simplemente nosotros tratamos como en el cuidado de los animales y de las plantas, del medio ambiente. Entonces como</p>
--	--	--

		<p>nosotros nos dedicamos simplemente como a la preservación. Apoyamos como a los Woody, que es como una página que se encarga de dar como un apoyo a las personas extranjeras que quieran venir y aprender del campo. Entonces les brindamos casa, comida y como digamos una sabiduría sobre el campo, que es como lo que te decía, que nosotros siempre queremos como inculcar la importancia del campo y el cuidado del campo. Entonces por eso hacemos como eso acá en la finca, que es lo del Woofy y hacemos lo del hospedaje que es, bueno esto se llama como un B&B, sí creo que es B&B. Entonces es como un hotel a distancia, que, pues no hay muchos acá, entonces siempre se basa todo sobre el campo. Entonces si viene el huésped que bueno, viene y se le va enseñando como te dije todo lo que tenemos acá. y pues enseñamos. Le damos como las caminatas y para enseñarle como lo que es importante para nosotros, que es como nuestro santo, la historia. Entonces nos basamos como en lo del hospedaje, lo de la enseñanza al campo, el mantenimiento con los animales. Normalmente es como lo</p>
--	--	---

			<p>que nos encargamos aquí en la granja.</p> <hr/> <p>Paula Luis: ¿y sumerce que tal es para la cocina?, ¿quién le enseñó? Angel Camilo Castro: Bastante mi mamá... ...pues cuando vivía con ella. Bastante con mi mamá y mirando, mirando. Pues en mi caso principalmente también me gusta mucho la cocina. Entonces la dedicación, como te dije, la dedicación. Cuando me gusta algo, me dedico siempre a esos temas y me gusta aprender. Entonces digo que la dedicación. la dedicación me ha hecho digamos ser buen cocinero.</p> <hr/> <p>Shion Angel López: ¿Y sumerce donde aprendió todo eso? Nicolás delgado: Tik Tok (Risas)</p>
Comidas tradicionales de Sagú	Buñuelos de Sagu	1	<p>Paula Luis: y a la sopa ¿Se les hecha sagu? Angel Camilo Castro: No ... digamos para las coladas, digamos este pueblo es muy conocido porque maneja demasiado el Sagu. Digamos las coladas de Sagu, los buñuelos, los amasijos Paula Luis: ¿y sumerce tal vez el tema de amasijos?</p>
	Coladas de Sagu	1	
	Pan tradicional de Sagu	1	

			<p>Angel Camilo Castro: Uff bastante, bastante. Acá la gente normalmente dice: “yo no quiero pan con aire” que es como el pan de tienda que digamos tú lo muerdes o lo apresta con la mano y se hace una bolita. Entonces acá normalmente es el horno muy tradicional que es el horno de adobe, que es muy tradicional que es a base de greda, paja, y que lo hacen con Boñiga. Entonces lo hacen en el horno y lo llenan de madera, y lo encienden y él se calienta el adobe, y hacen su pan tradicional que es el de Sagu, que es el fundamental. y el de maíz.</p>
Daños a la tierra	Químico a la tierra	1	<p>Paula Luis: ¿cómo fue el proceso educativo de enseñanza, de conocer más sobre las vacas, ese cariño por la ganadería, con ese amor hacia la ganadería</p> <p>Angel Camilo Castro: Bueno, como te decía, fue un tiempo como que pues dejé de estudiar y pues acá como decimos las familias: “si no trabaja, no come” entonces busqué trabajo, acá tuve como la oportunidad, me interesó el tema porque primero me interesó y pues mi familia siempre me ha inculcado que el campo es chévere y bonito. Entonces con él</p>
	Tierra dañándose	1	

		<p>tuve la oportunidad de aprender, y tal vez con la enseñanza de él que fue como bien explicada y le fui cogiendo como amor y cariño al campo, entonces le cogí cariño simplemente y pues de cariño y dedicación a la avicultura, a la agricultura y a la ganadería le cogí más cariño y dedicación, entonces fue algo que me motivó a aprender sobre ellos y aquí estoy, aprendiendo aún. Me falta muchísimo para aprender, pero digo que simplemente es por la dedicación que tengo y el cariño a los animales que es lo que me inspira a aprender de ellos.</p> <hr/> <p>Angel Camilo Castro: Claro. Bueno, en esta finca normalmente nos basamos en la ganadería, en la avicultura, en la ... bueno, en las abejas, en la apicultura. Entonces el trabajo de esta finca es las vacas, en la leche para la producción de los panes de Fosca, la ganadería, después de la ganadería nos dedicamos a la avicultura. Después de hacer como esas cosas nos dedicamos como al cuidado de la finca. Siempre, primero la finca se llama Escala 100. Entonces es basarnos</p>
--	--	---

		<p>como en lo orgánico, en el cuidado de las plantas simplemente porque digamos si tu no le tienes cuidado de las plantas y le mandas químico, la tierra se va dañando porque pierdes sus nutrientes. Entonces simplemente nosotros tratamos como en el cuidado de los animales y de las plantas, del medio ambiente. Entonces como nosotros nos dedicamos simplemente como a la preservación. Apoyamos como a los Woofy, que es como una página que se encarga de dar como un apoyo a las personas extranjeras que quieran venir y aprender del campo. Entonces les brindamos casa, comida y como digamos una sabiduría sobre el campo, que es como lo que te decía, que nosotros siempre queremos como inculcar la importancia del campo y el cuidado del campo. Entonces por eso hacemos como eso acá en la finca, que es lo del Woofy y hacemos lo del hospedaje que es, bueno esto se llama como un B&B, sí creo que es B&B. Entonces es como un hotel a distancia, que, pues no hay muchos acá, entonces siempre se basa todo sobre el campo. Entonces si viene el huésped que bueno, viene y se le va enseñando</p>
--	--	--

			como te dije todo lo que tenemos acá. y pues enseñamos. Le damos como las caminatas y para enseñarle como lo que es importante para nosotros, que es como nuestro santo, la historia. Entonces nos basamos como en lo del hospedaje, lo de la enseñanza al campo, el mantenimiento con los animales. Normalmente es como lo que nos encargamos aquí en la granja.
Educación agrícola	Aprender del agro	2	estudia en el agropecuario
	Ausencia de enfoque agropecuario	1	
	Cuidado de la naturaleza	2	
	Cuidado de plantas	1	sí se aprende más de, pues de del agro
	Educación relacionada con el campo	1	
	Enseñar sobre el campo	3	hubiera sido mejor sido mejor estudiar en el IDER
	Estudiar en el agropecuario	2	
	Necesidad del técnico en el campo	1	
	No enseñan sobre vivir el campo	1	Angel Camilo Castro: ... Sí, es ... a futuro quiero que sea como mi sustento. Simplemente quiero vivir del campo. Me gusta ...la ciudad no me gusta. Me gusta el campo ... eh... pues... porque para uno mismo solo puede uno vivir. Digamos que uno tenga un lotecito, uno simplemente puede vivir de ese lotecito. Uno puede cultivar, me gustaría enseñar como a la gente en el mantenimiento y cuidado

		<p>que uno debe tener con la naturaleza. Y pues que sin el campo no habría nada. Entonces eso me gustaría más que todo como enseñar a proteger el campo y simplemente vivir de él y ya.</p> <hr/> <p>Paula Luis: Y por ejemplo en el colegio no tenía como enfoque agropecuario. ¿tenía como una mala perspectiva al campo? Sumerce decía: ¿“uy, no yo me tengo que ir a la ciudad”?.? Angel Camilo Castro: Bueno, como te dije en el colegio que yo estudié no se vio nada agropecuario. Entonces normalmente uno está como enfocado en ese colegio como a lo tecnológico, como para ir y trabajar sólo en los tecnológico, no en nada del campo. ¿Qué era que me estás preguntando?</p> <p>Paula Luis: ¿Cómo en la perspectiva que tenía el colegio sobre el campo? O sea, ¿qué les inculcaba de pronto a los estudiantes con respecto al campo? Aunque no tuviera un enfoque agropecuario ¿qué lectura hacía de eso?</p> <p>Angel Camilo Castro: Ese colegio tocaba muy temas sobre lo del ambiente ... pero digamos lo fundamental</p>
--	--	--

		<p>es que sin el campo no hay vida. Entonces nos en focalizaba harto en el cuidado. Simplemente en el cuidado y respetar al campo. Que, así como nosotros respetáramos el campo podíamos ser... Así como respetáramos nosotros sí, como el ambiente y eso podríamos... Bueno, simplemente lo que te quiero decir es que como tratemos el campo, la vida nos tratará a nosotros. Entonces eso es lo que nos enseñaba el colegio, pues cuidar el campo, el medioambiente. Pero no nos enseñaba como ... le hace falta como más el tema de que simplemente con el campo se puede vivir y no hay que ...</p> <hr/> <p>Paula Luis: Y sumerce ¿cómo considera que tan pertinente es como el técnico en sistemas por ejemplo el campo? Si es apropiado, si responde a las necesidades de la realidad del campo.</p> <p>Angel Camilo Castro: Sí, claro, es apropiado. Pero se podría como implementar no solo pues como lo ... como solo lo material de cómo las ciudades y eso, sino que se meta. Porque normalmente también nosotros necesitamos el</p>
--	--	---

		<p>técnico, pero también en el campo. Entonces que expliquen más como la importancia del campo para que los estudiantes le cojan más cariño al campo.</p> <hr/> <p>Paula Luis: Sumerce ahorita comentaba que le gustaría cómo replicar este proyecto o le gustaría tener algo similar.</p> <p>Angel Camilo Castro: Similar si, que sea pues me gusta mucho la ganadería, entonces y la avicultura también me gusta bastante, entonces me gustaría cómo emprender un proyecto que pueda como dar trabajo a más personas y pues obviamente tener una vida estable con los animales y pues simplemente enseñar y dar la importancia a esos animales, y apoyar a los demás campesinos con la importancia.</p> <hr/> <p>Paula Luis: ¿cómo fue el proceso educativo de enseñanza, de conocer más sobre las vacas, ese cariño por la ganadería, con ese amor hacia la ganadería</p> <p>Angel Camilo Castro: Bueno, como te decía, fue un tiempo como que pues dejé de estudiar y pues acá como decimos las</p>
--	--	---

		<p>familias: “si no trabaja, no come” entonces busqué trabajo, acá tuve como la oportunidad, me interesó el tema porque primero me interesó y pues mi familia siempre me ha inculcado que el campo es chévere y bonito. Entonces con él tuve la oportunidad de aprender, y tal vez con la enseñanza de él que fue como bien explicada y le fui cogiendo como amor y cariño al campo, entonces le cogí cariño simplemente y pues de cariño y dedicación a la avicultura, a la agricultura y a la ganadería le cogí más cariño y dedicación, entonces fue algo que me motivó a aprender sobre ellos y aquí estoy, aprendiendo aún. Me falta muchísimo para aprender, pero digo que simplemente es por la dedicación que tengo y el cariño a los animales que es lo que me inspira a aprender de ellos.</p> <hr/> <p>Paula Luis: ¿Si hubiera la oportunidad de hacer un técnico, por ejemplo, a sumerce le gustaría?</p> <p>Angel Camilo Castro: Sí, claro, digamos me gustaría hacer pues como una auxiliar en contaduría y de hecho hay una carrera que me</p>
--	--	---

		<p>gusta que es medicina forense. Entonces sí, pues obviamente pues, digamos sería bonito estudiar y trabajar en eso obviamente. Pero siempre que mi vida esté relacionada con el campo.</p> <hr/> <p>Angel Camilo Castro: Claro. Bueno, en esta finca normalmente nos basamos en la ganadería, en la avicultura, en la ... bueno, en las abejas, en la apicultura. Entonces el trabajo de esta finca es las vacas, en la leche para la producción de los panes de Fosca, la ganadería, después de la ganadería nos dedicamos a la avicultura. Después de hacer como esas cosas nos dedicamos como al cuidado de la finca. Siempre, primero la finca se llama Escala 100. Entonces es basarnos como en lo orgánico, en el cuidado de las plantas simplemente porque digamos si tu no le tienes cuidado de las plantas y le mandas químico, la tierra se va dañando porque pierdes sus nutrientes. Entonces simplemente nosotros tratamos como en el cuidado de los animales y de las plantas, del medio ambiente. Entonces como nosotros nos dedicamos</p>
--	--	--

		<p>simplemente como a la preservación. Apoyamos como a los Woofy, que es como una página que se encarga de dar como un apoyo a las personas extranjeras que quieran venir y aprender del campo. Entonces les brindamos casa, comida y como digamos una sabiduría sobre el campo, que es como lo que te decía, que nosotros siempre queremos como inculcar la importancia del campo y el cuidado del campo. Entonces por eso hacemos como eso acá en la finca, que es lo del Woofy y hacemos lo del hospedaje que es, bueno esto se llama como un B&B, sí creo que es B&B. Entonces es como un hotel a distancia, que, pues no hay muchos acá, entonces siempre se basa todo sobre el campo. Entonces si viene el huésped que bueno, viene y se le va enseñando como te dije todo lo que tenemos acá. y pues enseñamos. Le damos como las caminatas y para enseñarle como lo que es importante para nosotros, que es como nuestro santo, la historia. Entonces nos basamos como en lo del hospedaje, lo de la enseñanza al campo, el mantenimiento con los animales. Normalmente es como lo</p>
--	--	--

			que nos encargamos aquí en la granja.
El turismo como medio de aprendizaje y enseñanza	Apoyo a los Woofing	1	Angel Camilo Castro: Claro. Bueno, en esta finca normalmente nos basamos en la ganadería, en la avicultura, en la ... bueno, en las abejas, en la apicultura. Entonces el trabajo de esta finca es las vacas, en la leche para la producción de los panes de Fosca, la ganadería, después de la ganadería nos dedicamos a la avicultura. Después de hacer como esas cosas nos dedicamos como al cuidado de la finca. Siempre, primero la finca se llama Escala 100. Entonces es basarnos como en lo orgánico, en el cuidado de las plantas simplemente porque digamos si tu no le tienes cuidado de las plantas y le mandas químico, la tierra se va dañando porque pierdes sus nutrientes. Entonces simplemente nosotros tratamos como en el cuidado de los animales y de las plantas, del medio ambiente. Entonces como nosotros nos dedicamos simplemente como a la preservación. Apoyamos como a los Woofy, que es como una página que se encarga de dar como un apoyo a las personas extranjeras que quieran venir y aprender del campo. Entonces les
	Aprendizaje de idiomas	1	
	B&B Rural	1	
	Enseñanza mutua con el extranjero	2	
	Enseñar lo que es importante en Fosca	1	
	Intercambio de saberes	1	
	Página WEB turismo en el campo	1	

		<p>brindamos casa, comida y como digamos una sabiduría sobre el campo, que es como lo que te decía, que nosotros siempre queremos como inculcar la importancia del campo y el cuidado del campo. Entonces por eso hacemos como eso acá en la finca, que es lo del Woofy y hacemos lo del hospedaje que es, bueno esto se llama como un B&B, sí creo que es B&B. Entonces es como un hotel a distancia, que, pues no hay muchos acá, entonces siempre se basa todo sobre el campo. Entonces si viene el huésped que bueno, viene y se le va enseñando como te dije todo lo que tenemos acá. y pues enseñamos. Le damos como las caminatas y para enseñarle como lo que es importante para nosotros, que es como nuestro santo, la historia. Entonces nos basamos como en lo del hospedaje, lo de la enseñanza al campo, el mantenimiento con los animales. Normalmente es como lo que nos encargamos aquí en la granja.</p> <hr/> <p>Paula Luis: ¿Y cómo es ese intercambio de saberes? Sumerce aquí se da como toda la</p>
--	--	--

		<p>experiencia con respecto al campo, tal vez hay una retribución, como que dejan los turistas.</p> <p>Angel Camilo Castro: Bueno ellos también nos enseñan cosas, como nosotros enseñamos del campo, ellos nos enseñan digamos en idiomas, que es bastante útil para nosotros y pues no es que nos enseñen bastante el campo, pero si nos podrían como enseñar digamos. bastante como en la vía cotidiana, como que nos podría ayudar, entonces es bastante útil. Digamos en lo que trata de cocina. Ellos son bastante... normalmente acá vienen europeos y ellos son re tesos en la cocina, son unos duros, entonces nos enseñan como en el cuidado de la alimentación. Que es bueno nos ayuda al resto.</p> <hr/> <p>Paula Luis: ¿cómo es también esa relación con el extranjero? ¿Tal vez hay como. algo de superioridad o inferioridad de un lado o del otro?</p> <p>Angel Camilo Castro: No para nada... no. De hecho, pues como tú dijiste, es como un intercambio de saberes que somos iguales, entonces no para nada. Siempre igual y</p>
--	--	---

			<p>siempre intentamos como aprender de ellos y ellos de nosotros, entonces siempre hay como nuestra...</p> <p>Paula Luis: ...como reciprocidad.</p>
Formación básica en software y tecnológica	Educación en sistemas tecnológicos	4	Como en el sistema en pues como como crear las páginas,
	Trabajo en lo tecnológico	1	<hr/> <p>! Uy noj, más el ... ese se enfoca como más en lo tecnológico más para el lado de la urbanización.</p> <hr/> <p>Paula Luis: Y por ejemplo en el colegio no tenía como enfoque agropecuario. ¿tenía como una mala perspectiva al campo? Sumerce decía: ¿“uy, no yo me tengo que ir a la ciudad”? Angel Camilo Castro: Bueno, como te dije en el colegio que yo estudié no se vio nada agropecuario. Entonces normalmente uno está como enfocado en ese colegio como a lo tecnológico, como para ir y trabajar sólo en los tecnológico, no en nada del campo. ¿Qué era que me estás preguntando?</p> <hr/>

			<p>Paula Luis: Y sumerce ¿cómo considera que tan pertinente es como el técnico en sistemas por ejemplo el campo? Si es apropiado, si responde a las necesidades de la realidad del campo.</p> <p>Angel Camilo Castro: Sí, claro, es apropiado. Pero se podría como implementar no solo pues como lo ... como solo lo material de cómo las ciudades y eso, sino que se meta. Porque normalmente también nosotros necesitamos el técnico, pero también en el campo. Entonces que expliquen más como la importancia del campo para que los estudiantes le cojan más cariño al campo.</p>
Ideas sobre la ciudad	Ciudad conflictiva	1	plena pandemia
	Costo de vida en la ciudad	1	
	Disgusto por la ciudad	1	
	Economía en Bogotá	1	
	Pandemia COVID 19	2	
	Quiebra por la pandemia	1	<p>Angel Camilo Castro: Uy no, más el ... ese se enfoca como más en lo tecnológico más para el lado de la urbanización. Ahí si me hubiera sido mejor sido mejor estudiar en el IDER, que se le enseñe más como digamos en el mantenimiento, como para tener una idea del campo y los frutos que uno puede tener</p>

		<p>Angel Camilo Castro: ... Si, es ... a futuro quiero que sea como mi sustento. Simplemente quiero vivir del campo. Me gusta ...la ciudad no me gusta. Me gusta el campo ... eh... pues... porque para uno mismo solo puede uno vivir. Digamos que uno tenga un lotecito, uno simplemente puede vivir de ese lotecito. Uno puede cultivar, me gustaría enseñar como a la gente en el mantenimiento y cuidado que uno debe tener con la naturaleza. Y pues que sin el campo no habría nada. Entonces eso me gustaría más que todo como enseñar a proteger el campo y simplemente vivir de él y ya.</p> <hr/> <p>Por ejemplo, en la pandemia me imagino que aquí se debió de ver mucho, eso nos comentaban que la gente volvía al campo.</p> <p>Angel Camilo Castro: Bastante. mucha gente se fue en quiebra, entonces tuvo que venir ahí está la demostración, como tu dijiste, estuvo difícil la economía en Bogotá, y pues en la demás urbanización. Entonces la gente se dio cuenta que</p>
--	--	--

		<p>en el campo es un poco más económica la vida y que con él, como te dije, con el campo, el campo lo es todo. Y ya uno simplemente con el campo uno puede vivir y sostenerse y crear grandes proyectos que pues ... acá hay mucha gente que, sin estudio, simplemente el campo, gana mucho más que un profesional, entonces lo es todo simplemente.</p> <hr/> <p>Paula Luis: ¿Y cuál es la historia de San Antonio? Angel Camilo Castro: Es una historia bastante complicada. Bueno, tú estás en Placitas que es donde fue encontrado él, ahí se llama Placitas. Y estamos a dos kilómetros y medio de la gruta se llama, que es donde fue encontrado él. Que normalmente, antiguamente Placitas era como la urbanización. Esto antes era llamado el centro, el centro de Fosca. Hace muchos años una campesina iba subiendo ... eran como los caminos para las iba que son como los nacederos. Que son de abastecimiento para la gente. Subió y era como bastante lejos de como la carretera y miró como un huequito en una piedra</p>
--	--	--

		<p>gigante, alto y miró y era como un santo. Y ella pues como te dije que nuestro pueblo es muy culto en nuestra religión. Entonces ella lo que hizo fue coger el santo y llevarlo a la parroquia y él en las mañanas no aparecía. Entonces la gente ya sabía que era como algo santo, como algo que debíamos tener y respetar y tener cuidado con él. Y la señora siempre siempre iba al pueblo y no lo miraba, y volvía a la placita y si estaba ahí, entonces la señora dijo: “no, hasta acá” y lo cogió al santo y le dio una “Juetera”, así suene chistoso y todo, y le dio una “Juetera” y el santo se quedó en la parroquia después de eso. Si conoces es San Antonio de Paduas. Y bueno esa es como la historia más conocida, que la señora campesina lo encontró y él era muy terco, entonces no se quería dejar ahí y después de la hetera que le dio la señora dicen pues que él se ajuicio. [Risas] y es como la historia más conocida de el</p> <hr/> <p>Paula Luis: y a sumerce ¿por qué no les gusta la ciudad?</p>
--	--	--

			<p>Angel Camilo Castro: Bueno primero es pues es más costoso, entonces bueno la tranquilidad, principalmente simplemente lo que no me gusta de la ciudad es la tranquilidad. Que no tiene tranquilidad, mucha inseguridad que es algo que pues que uno tiene y acá en Fosca es lo que me gusta, la tranquilidad simplemente. y una anda sin preocupaciones de que lo vayan a robar, entonces simplemente es muy costoso, la inseguridad, demasiado conflictivo, demasiados trancones, pues muchas cosas. Pues por eso no me gusta mucho la urbanización y es lo que me gusta del campo, del pueblo. Digamos dejas ahí el carro con la puerta abierta y acá como se conoce todo el mundo dice: “tal fulanito se le quedo la puerta abierta, mientras que en</p>
Importancia del estudio en el campo	es mucho más fácil tener un lápiz que un azadón	1	<p>Paula Luis: ¿cómo fue el proceso educativo de enseñanza, de conocer más sobre las vacas, ese cariño por la ganadería, con ese amor hacia la ganadería</p> <p>Angel Camilo Castro: Bueno, como te decía, fue un tiempo como que pues dejé de estudiar y pues acá como decimos las familias: “si no trabaja, no come” entonces</p>
	Importancia de la familia al estudio	1	
	Ser una gran persona por el estudio	1	
	Si no estudia, trabaja	2	

		<p>busqué trabajo, acá tuve como la oportunidad, me interesó el tema porque primero me interesó y pues mi familia siempre me ha inculcado que el campo es chévere y bonito. Entonces con él tuve la oportunidad de aprender, y tal vez con la enseñanza de él que fue como bien explicada y le fui cogiendo como amor y cariño al campo, entonces le cogí cariño simplemente y pues de cariño y dedicación a la avicultura, a la agricultura y a la ganadería le cogí más cariño y dedicación, entonces fue algo que me motivó a aprender sobre ellos y aquí estoy, aprendiendo aún. Me falta muchísimo para aprender, pero digo que simplemente es por la dedicación que tengo y el cariño a los animales que es lo que me inspira a aprender de ellos.</p> <hr/> <p>Paula Luis: ¿y sumerge cuáles obstáculos le ve aquí en la educación, por ejemplo, aquí en el campo? o retos para no ponernos tan negativos y decir obstáculos</p> <p>Angel Camilo Castro: bueno, la falta de compromiso de los papás con los hijos de darle la</p>
--	--	--

		<p>importancia del estudio a los hijos. Entonces acá la gente, digamos un muchacho estudiaba hasta quinta primaria y le dijo el hijo al papa o a la mama: “no, no quiero estudiar más, el estudio no me gustó”. entonces ellos simplemente dicen pues trabaje y gánese lo suyo. Entonces hace falta mucho ... como sería la palabra</p> <hr/> <p>Angel Camilo Castro: Uff bastante porque simplemente porque con el estudio uno puede ser grande persona, entonces ... digamos obviamente es mucho más fácil tener un lápiz que un azadón, y pues con el estudio podríamos tener una vida por decirlo así más fácil, porque tu digamos, un campesino que se saque 40, 45 mil pesos al día, que digamos que puede ser que el de la ciudad se gane lo mismo, pero digamos la diferencia de la dificultad, entonces porque uno puede tener la facilidad digamos, y la facilidad de como decimos acá: “de no matarse tan duro” Entonces eso es como la importancia de de tener como una vida estable sin tanto sufrimiento. Es como lo importante para</p>
--	--	--

			una vida más más fácil que digamos así con el estudio.
Inutilidad en la formación rural institucional actual	Enseñanza simple del cuidado	1	muchas cosas en los libros en lo que uno lee y a la hora de la verdad pues es como mentira.
	Falsedad en los libros informativos	1	
	Gente sin estudio en el campo ganando más que un profesional	1	<p>Paula Luis: ¿Cómo en la perspectiva que tenía el colegio sobre el campo? O sea, ¿qué les inculcaba de pronto a los estudiantes con respecto al campo? Aunque no tuviera un enfoque agropecuario ¿qué lectura hacía de eso?</p> <p>Angel Camilo Castro: Ese colegio tocaba muy temas sobre lo del ambiente ... pero digamos lo fundamental es que sin el campo no hay vida. Entonces nos en focalizaba harto en el cuidado. Simplemente en el cuidado y respetar al campo. Que, así como nosotros respetáramos el campo podíamos ser... Así como respetáramos nosotros sí, como el ambiente y eso podríamos... Bueno, simplemente lo que te quiero decir es que como tratemos el campo, la vida nos tratará a nosotros. Entonces eso es lo que nos enseñaba el colegio, pues cuidar el campo, el</p>

			<p>medioambiente. Pero no nos enseñaba como ... le hace falta como más el tema de que simplemente con el campo se puede vivir y no hay que ...</p> <hr/> <p>Por ejemplo, en la pandemia me imagino que aquí se debió de ver mucho, eso nos comentaban que la gente volvía al campo.</p> <p>Angel Camilo Castro: Bastante. mucha gente se fue en quiebra, entonces tuvo que venir ahí está la demostración, como tu dijiste, estuvo difícil la economía en Bogotá, y pues en la demás urbanización. Entonces la gente se dio cuenta que en el campo es un poco más económica la vida y que con él, como te dije, con el campo, el campo lo es todo. Y ya uno simplemente con el campo uno puede vivir y sostenerse y crear grandes proyectos que pues ... acá hay mucha gente que, sin estudio, simplemente el campo, gana mucho más que un profesional, entonces lo es todo simplemente.</p>
Relación de las personas con el campo	Amor por el campo	3	Angel Camilo Castro: ... Si, es ... a futuro quiero que sea como mi sustento. Simplemente quiero vivir del campo.
	Cariño y dedicación al campo	2	
	Conciencia sobre el campo	2	
	Crecer en el campo	1	
	Gusto por el campo	2	

	La gente del campo	1	<p>Me gusta ...la ciudad no me gusta. Me gusta el campo ... eh... pues... porque para uno mismo solo puede uno vivir. Digamos que uno tenga un lotecito, uno simplemente puede vivir de ese lotecito. Uno puede cultivar, me gustaría enseñar como a la gente en el mantenimiento y cuidado que uno debe tener con la naturaleza. Y pues que sin el campo no habría nada. Entonces eso me gustaría más que todo como enseñar a proteger el campo y simplemente vivir de él y ya.</p> <p>Paula Luis: Nos habían comentado como que ... los pelados jóvenes... ...pues se suelen ir a la ciudad. ¿Sumerce por qué cree que se da eso?</p> <p>Angel Camilo Castro: Porque normalmente acá la gente crece del campo. Entonces hay gente que no entiende como lo importante que es sino dice: "ah, que aburrido". Porque ellos ya están como acostumbrados a esto. Entonces a ellos no les interesa el campo. Y siempre... acá normalmente los muchachos quieren como manejar y piensan que la ciudad les arreglaría todo. Entonces no están como concientizados sobre que es más valioso el campo. Entonces ellos piensan</p>
Necesidad del campo para la vida	4		
Preservación del medio ambiente	1		
Sabiduría sobre el campo	1		
Tranquilidad en el campo	1		
Vivir del campo	1		

		<p>que en la ciudad es más fácil y lo tendrían todo allá. Sin matarse tanto como lo que es acá. Que la gente del campo piensa que acá... si no salen de este pueblo, que es como solo la agricultura y la avicultura, piensan que así se quedarían. Entonces le hace falta como más concientizarse que podrían hacer como más cosas. Y más rentable serían puertas.</p> <p>Paula Luis: ¿Y sumerge en dónde aprendió eso? ¿Cómo sacó conciencia por la importancia del campo? ¿En el colegio? ¿Cuándo ya estuvo acá?</p> <p>Angel Camilo Castro: Eh... bueno... ...un poquito, mi familia es muy culta en esas cosas. Tengo familia campesina que me inculca la importancia y que es más rentable el campo. Y bastante esta finca me ha enseñado bastante el cuidado de los animales. Y me ha hecho como amar el campo más. Yo antes pensaba como lo mismo ahí, si no salgo de acá me quedo “Echando azadón” como dicen acá. Entonces, nada, pues me enseñaron que el campo es importante. e igual, no hay que salir a lo urbano para tener una vida económica.</p> <hr/>
--	--	--

		<p>Paula Luis: ¿Cómo en la perspectiva que tenía el colegio sobre el campo? O sea, ¿qué les inculcaba de pronto a los estudiantes con respecto al campo? Aunque no tuviera un enfoque agropecuario ¿qué lectura hacía de eso?</p> <p>Angel Camilo Castro: Ese colegio tocaba muy temas sobre lo del ambiente ... pero digamos lo fundamental es que sin el campo no hay vida. Entonces nos en focalizaba harto en el cuidado. Simplemente en el cuidado y respetar al campo. Que, así como nosotros respetáramos el campo podíamos ser... Así como respetáramos nosotros sí, como el ambiente y eso podríamos... Bueno, simplemente lo que te quiero decir es que como tratemos el campo, la vida nos tratará a nosotros. Entonces eso es lo que nos enseñaba el colegio, pues cuidar el campo, el medioambiente. Pero no nos enseñaba como ... le hace falta como más el tema de que simplemente con el campo se puede vivir y no hay que ...</p> <hr/>
--	--	--

		<p>Paula Luis: Y sumerce ¿cómo considera que tan pertinente es como el técnico en sistemas por ejemplo el campo? Si es apropiado, si responde a las necesidades de la realidad del campo.</p> <p>Angel Camilo Castro: Sí, claro, es apropiado. Pero se podría como implementar no solo pues como lo ... como solo lo material de cómo las ciudades y eso, sino que se meta. Porque normalmente también nosotros necesitamos el técnico, pero también en el campo. Entonces que expliquen más como la importancia del campo para que los estudiantes le cojan más cariño al campo.</p> <hr/> <p>Por ejemplo, en la pandemia me imagino que aquí se debió de ver mucho, eso nos comentaban que la gente volvía al campo.</p> <p>Angel Camilo Castro: Bastante. mucha gente se fue en quiebra, entonces tuvo que venir ahí está la demostración, como tu dijiste, estuvo difícil la economía en Bogotá, y pues en la demás urbanización. Entonces la gente se dio cuenta que en el campo es un poco más económica la vida y</p>
--	--	--

		<p>que con él, como te dije, con el campo, el campo lo es todo. Y ya uno simplemente con el campo uno puede vivir y sostenerse y crear grandes proyectos que pues ... acá hay mucha gente que, sin estudio, simplemente el campo, gana mucho más que un profesional, entonces lo es todo simplemente.</p> <hr/> <p>Paula Luis: ¿cómo fue el proceso educativo de enseñanza, de conocer más sobre las vacas, ese cariño por la ganadería, con ese amor hacia la ganadería</p> <p>Angel Camilo Castro: Bueno, como te decía, fue un tiempo como que pues dejé de estudiar y pues acá como decimos las familias: “si no trabaja, no come” entonces busqué trabajo, acá tuve como la oportunidad, me interesó el tema porque primero me interesó y pues mi familia siempre me ha inculcado que el campo es chévere y bonito. Entonces con él tuve la oportunidad de aprender, y tal vez con la enseñanza de él que fue como bien explicada y le fui cogiendo como amor y cariño al campo, entonces le cogí cariño simplemente y pues de</p>
--	--	---

		<p>cariño y dedicación a la avicultura, a la agricultura y a la ganadería le cogí más cariño y dedicación, entonces fue algo que me motivó a aprender sobre ellos y aquí estoy, aprendiendo aún. Me falta muchísimo para aprender, pero digo que simplemente es por la dedicación que tengo y el cariño a los animales que es lo que me inspira a aprender de ellos.</p> <p>Paula Luis: y a sumerce ¿por qué no les gusta la ciudad?</p> <p>Angel Camilo Castro: Bueno primero es pues es más costoso, entonces bueno la tranquilidad, principalmente simplemente lo que no me gusta de la ciudad es la tranquilidad. Que no tiene tranquilidad, mucha inseguridad que es algo que pues que uno tiene y acá en Fosca es lo que me gusta, la tranquilidad simplemente. y una anda sin preocupaciones de que lo vayan a robar, entonces simplemente es muy costoso, la inseguridad, demasiado conflictivo, demasiados trancones, pues muchas cosas. Pues por eso no me gusta mucho la urbanización y es lo que me gusta del campo, del pueblo. Digamos dejás ahí el carro con la puerta abierta y acá como se</p>
--	--	---

		<p>conoce todo el mundo dice: “tal fulanito se le quedo la puerta abierta, mientras que en</p> <hr/> <p>Angel Camilo Castro: Claro. Bueno, en esta finca normalmente nos basamos en la ganadería, en la avicultura, en la ... bueno, en las abejas, en la apicultura. Entonces el trabajo de esta finca es las vacas, en la leche para la producción de los panes de Fosca, la ganadería, después de la ganadería nos dedicamos a la avicultura. Después de hacer como esas cosas nos dedicamos como al cuidado de la finca. Siempre, primero la finca se llama Escala 100. Entonces es basarnos como en lo orgánico, en el cuidado de las plantas simplemente porque digamos si tu no le tienes cuidado de las plantas y le mandas químico, la tierra se va dañando porque pierdes sus nutrientes. Entonces simplemente nosotros tratamos como en el cuidado de los animales y de las plantas, del medio ambiente. Entonces como nosotros nos dedicamos simplemente como a la preservación. Apoyamos como a los Woofy, que es como una página que se</p>
--	--	---

		<p>encarga de dar como un apoyo a las personas extranjeras que quieran venir y aprender del campo. Entonces les brindamos casa, comida y como digamos una sabiduría sobre el campo, que es como lo que te decía, que nosotros siempre queremos como inculcar la importancia del campo y el cuidado del campo. Entonces por eso hacemos como eso acá en la finca, que es lo del Woofy y hacemos lo del hospedaje que es, bueno esto se llama como un B&B, sí creo que es B&B. Entonces es como un hotel a distancia, que, pues no hay muchos acá, entonces siempre se basa todo sobre el campo. Entonces si viene el huésped que bueno, viene y se le va enseñando como te dije todo lo que tenemos acá. y pues enseñamos. Le damos como las caminatas y para enseñarle como lo que es importante para nosotros, que es como nuestro santo, la historia. Entonces nos basamos como en lo del hospedaje, lo de la enseñanza al campo, el mantenimiento con los animales. Normalmente es como lo que nos encargamos aquí en la granja.</p> <hr/>
--	--	---

			<p>Paula Luis: ¿y sumerce que tal es para la cocina?, ¿quién le enseñó?</p> <p>Angel Camilo Castro: Bastante mi mamá... ...pues cuando vivía con ella. Bastante con mi mamá y mirando, mirando. Pues en mi caso principalmente también me gusta mucho la cocina. Entonces la dedicación, como te dije, la dedicación. Cuando me gusta algo, me dedico siempre a esos temas y me gusta aprender. Entonces digo que la dedicación. la dedicación me ha hecho digamos ser buen cocinero.</p>
Religiones, costumbres y festividades	Costumbres y tradiciones católicas	1	<p>Paula Luis: En el colegio, ¿qué tal con temas religiosos? Tal vez la generación es muy religiosa, o ya no tanto ¿se ha perdido ese culto? por ejemplo a San Antonio.</p> <p>Angel Camilo Castro: Este pueblo ... Fosca principalmente es muy culto en la religión. Digamos siempre se mira como distinto a los cristianos, a los ateos, porque normalmente nuestros abuelos, nuestras madres, nuestros padres siempre son muy católicos, entonces que ... normalmente nosotros como católicos siempre tenemos como siete pasos. Que debemos</p>
	Costumbre de respeto y valor a Dios	1	
	Familias católicas	1	
	Fiesta a la Caravana de la Virgen María	1	
	Fiesta patronal de San Antonio	1	
	Fiestas culturales	1	
	Fosca culta a la religión	2	
	Historia de San Antonio	1	
	Misas y Fiesta	1	
	Novenas en familia	1	
	Rezar en familia	1	
	Santo de Fosca San Antonio	1	
	Relación con otras religiones	4	
	Mirada distinta a los ateos	1	
	Mirada distinta a los cristianos	1	
Respeto a otras religiones	1		
Varias religiones en el colegio	1		

			<p>cumplir, que es el bautismo, la primera comunión, la confirmación y tales. Entonces nosotros siempre somos como muy enfocados en lo católico, en que ... y en el colegio más que todo siempre pues como nosotros venimos acostumbrados de nuestro padre de que siempre tenemos un dios que Debemos respetar y valorar, y entonces siempre en nuestro colegio respetan mucho ese tema. Siempre pues siempre hay gente de varias religiones, pero siempre el colegio es muy respetuoso con los temas de las religiones entonces, si ese colegio es bastante respetuoso.</p>
Sopas y coladas tradicionales	Mazamorra	1	<p>Paula Luis: y ¿Sútese que prepara, como que prepara? Angel Camilo Castro: Me gusta mucho el... Nicolás se lo sabe muy bien... ...que es como la zanahoria con la habichuela y la carne en cuadritos que es como: el Gulasch, me fascina prepararlo me gusta como... como te dijera. Normalmente es que acá no cocinamos como digamos platos conocidos sino lo normal lo básico, lo del campo entonces, digamos que un sancocho, el mondongo,</p>
	Mondongo	1	
	Sancocho	1	

			<p>como las sopas me gusta prepararlas.</p> <p>Paula Luis: Por ejemplo ¿Cuál es su sopa favorita o que le guste mucho cocinar?</p> <p>Angel Camilo Castro: Uff la mazamorra, es como mi favorito</p>
Sustento económico del campo	Campo saludable	1	saludable para la gente
	Compra de productos del campo	1	
	Creación de oportunidades de trabajo	1	compra los productos
	Cultivar el campo	1	
	Ganancia mayor del campesino	1	
	Independencia en la vida	1	
	Lotecito para vivir	1	se le enseñe más como digamos en el mantenimiento, como para tener una idea del campo y los frutos que uno puede tener
	Mantenimiento del campo	1	
	Proyectos en el campo	2	
Rentabilidad del campo	1		
			<p>Angel Camilo Castro: ... Si, es ... a futuro quiero que sea como mi sustento. Simplemente quiero vivir del campo. Me gusta ...la ciudad no me gusta. Me gusta el campo ... eh... pues... porque para uno mismo solo puede uno vivir. Digamos que uno tenga un lotecito, uno simplemente puede vivir de ese lotecito. Uno puede cultivar, me gustaría enseñar como a la gente en el mantenimiento y cuidado que uno debe tener con la naturaleza. Y pues que sin el campo no habría</p>

		<p>nada. Entonces eso me gustaría más que todo como enseñar a proteger el campo y simplemente vivir de él y ya.</p> <hr/> <p>Paula Luis: Nos habían comentado como que ... los pelados jóvenes... ...pues se suelen ir a la ciudad. ¿Sumerce por qué cree que se da eso?</p> <p>Angel Camilo Castro: Porque normalmente acá la gente crece del campo. Entonces hay gente que no entiende como lo importante que es sino dice: “ah, que aburrido”. Porque ellos ya están como acostumbrados a esto. Entonces a ellos no les interesa el campo. Y siempre... acá normalmente los muchachos quieren como manejar y piensan que la ciudad les arreglaría todo. Entonces no están como concientizados sobre que es más valioso el campo. Entonces ellos piensan que en la ciudad es más fácil y lo tendrían todo allá. Sin matarse tanto como lo que es acá. Que la gente del campo piensa que acá... si no salen de este pueblo, que es como solo la agricultura y la avicultura, piensan que así se quedarían. Entonces le hace falta como más concientizarse</p>
--	--	--

		<p>que podrían hacer como más cosas. Y más rentable serían puertas.</p> <p>Paula Luis: ¿Y sumerge en dónde aprendió eso? ¿Cómo sacó conciencia por la importancia del campo? ¿En el colegio? ¿Cuándo ya estuvo acá?</p> <p>Angel Camilo Castro: Eh... bueno... ...un poquito, mi familia es muy culta en esas cosas. Tengo familia campesina que me inculca la importancia y que es más rentable el campo. Y bastante esta finca me ha enseñado bastante el cuidado de los animales. Y me ha hecho como amar el campo más. Yo antes pensaba como lo mismo ahí, si no salgo de acá me quedo “Echando azadón” como dicen acá. Entonces, nada, pues me enseñaron que el campo es importante. e igual, no hay que salir a lo urbano para tener una vida económica.</p> <hr/> <p>Por ejemplo, en la pandemia me imagino que aquí se debió de ver mucho, eso nos comentaban que la gente volvía al campo.</p> <p>Angel Camilo Castro: Bastante. mucha gente se fue en quiebra, entonces tuvo que venir ahí está la demostración, como tu</p>
--	--	--

		<p>dijiste, estuvo difícil la economía en Bogotá, y pues en la demás urbanización. Entonces la gente se dio cuenta que en el campo es un poco más económica la vida y que con él, como te dije, con el campo, el campo lo es todo. Y ya uno simplemente con el campo uno puede vivir y sostenerse y crear grandes proyectos que pues ... acá hay mucha gente que, sin estudio, simplemente el campo, gana mucho más que un profesional, entonces lo es todo simplemente.</p> <hr/> <p>Paula Luis: Sumerce ahorita comentaba que le gustaría cómo replicar este proyecto o le gustaría tener algo similar.</p> <p>Angel Camilo Castro: Similar si, que sea pues me gusta mucho la ganadería, entonces y la avicultura también me gusta bastante, entonces me gustaría cómo emprender un proyecto que pueda como dar trabajo a más personas y pues obviamente tener una vida estable con los animales y pues simplemente enseñar y dar la importancia a esos animales, y apoyar a los demás campesinos con la importancia.</p>
--	--	--

			<p>Angel Camilo Castro: No, no... pues igual vivo con una hermana. Pero no, por independencia no, sino pues uno siempre piensa como en el futuro, que uno siempre quiere como independizarse y hacer su vida. Entonces como te mencionaba. ahora los de los hijos, no quiero hijos. Entonces quiero como mi vida sola con una mascota. Entonces como llegar solo y no no sufrir digamos como: “Ay... cómo se prepara esto”, sino como llegar y estar estable, digamos, tener mi vida en el campo, vivir solo con mi mascota y decir: “quiero esto... ya lo sé preparar, yo lo preparo” Entonces digo que es como la dedicación, porque a mi futuro, entonces es por eso que me inspira a darle.</p>
Trabajo en el campo	“Echando azadón”	1	Paula Luis: Nos habían comentado como que ... los pelados jóvenes... ...pues se suelen ir a la ciudad. ¿Sumerce por qué cree que se da eso? Angel Camilo Castro: Porque normalmente acá la gente crece del campo. Entonces hay gente que no entiende como lo importante que es sino
	Dificultad en el trabajo	1	
	El campo como aburrido	1	
	Importancia del campo	1	
	La ciudad como solución de vida	1	
	La ciudad es más fácil	1	
	Manejar como medio laboral	1	
	Matarse en el campo	2	
	Normas familiares	1	
	Vida más fácil	1	

		<p>dice: “ah, que aburrido”. Porque ellos ya están como acostumbrados a esto. Entonces a ellos no les interesa el campo. Y siempre... acá normalmente los muchachos quieren como manejar y piensan que la ciudad les arreglaría todo. Entonces no están como concientizados sobre que es más valioso el campo. Entonces ellos piensan que en la ciudad es más fácil y lo tendrían todo allá. Sin matarse tanto como lo que es acá. Que la gente del campo piensa que acá... si no salen de este pueblo, que es como solo la agricultura y la avicultura, piensan que así se quedarían. Entonces le hace falta como más concientizarse que podrían hacer como más cosas. Y más rentable serían puertas.</p> <p>Paula Luis: ¿Y sumerge en dónde aprendió eso? ¿Cómo sacó conciencia por la importancia del campo? ¿En el colegio? ¿Cuándo ya estuvo acá?</p> <p>Angel Camilo Castro: Eh... bueno... ...un poquito, mi familia es muy culta en esas cosas. Tengo familia campesina que me inculca la importancia y que es más rentable el campo. Y bastante esta finca me ha enseñado bastante el cuidado de los animales. Y me ha hecho como</p>
--	--	--

		<p>amar el campo más. Yo antes pensaba como lo mismo ahí, si no salgo de acá me quedo “Echando azadón” como dicen acá. Entonces, nada, pues me enseñaron que el campo es importante. e igual, no hay que salir a lo urbano para tener una vida económica.</p> <hr/> <p>Paula Luis: Sumerce ahorita comentaba que le gustaría cómo replicar este proyecto o le gustaría tener algo similar.</p> <p>Angel Camilo Castro: Similar si, que sea pues me gusta mucho la ganadería, entonces y la avicultura también me gusta bastante, entonces me gustaría cómo emprender un proyecto que pueda como dar trabajo a más personas y pues obviamente tener una vida estable con los animales y pues simplemente enseñar y dar la importancia a esos animales, y apoyar a los demás campesinos con la importancia.</p> <hr/> <p>Paula Luis: ¿cómo fue el proceso educativo de enseñanza, de conocer más sobre las vacas, ese cariño por la ganadería,</p>
--	--	--

		<p>con ese amor hacia la ganadería</p> <p>Angel Camilo Castro: Bueno, como te decía, fue un tiempo como que pues dejé de estudiar y pues acá como decimos las familias: “si no trabaja, no come” entonces busqué trabajo, acá tuve como la oportunidad, me interesó el tema porque primero me interesó y pues mi familia siempre me ha inculcado que el campo es chévere y bonito. Entonces con él tuve la oportunidad de aprender, y tal vez con la enseñanza de él que fue como bien explicada y le fui cogiendo como amor y cariño al campo, entonces le cogí cariño simplemente y pues de cariño y dedicación a la avicultura, a la agricultura y a la ganadería le cogí más cariño y dedicación, entonces fue algo que me motivó a aprender sobre ellos y aquí estoy, aprendiendo aún. Me falta muchísimo para aprender, pero digo que simplemente es por la dedicación que tengo y el cariño a los animales que es lo que me inspira a aprender de ellos.</p> <hr/> <p>Angel Camilo Castro: Uff bastante porque</p>
--	--	---

			<p>simplemente porque con el estudio uno puede ser grande persona, entonces ... digamos obviamente es mucho más fácil tener un lápiz que un azadón, y pues con el estudio podríamos tener una vida por decirlo así más fácil, porque tu digamos, un campesino que se saque 40, 45 mil pesos al día, que digamos que puede ser que el de la ciudad se gane lo mismo, pero digamos la diferencia de la dificultad, entonces porque uno puede tener la facilidad digamos, y la facilidad de como decimos acá: “de no matarse tan duro” Entonces eso es como la importancia de tener como una vida estable sin tanto sufrimiento. Es como lo importante para una vida más más fácil que digamos así con el estudio.</p>
Trabajo rural con animales	Apicultura	1	es un sellador
	Avicultura	3	
	Ganadería	30	Eso se seca y permite que no le entre nada dentro del huequito del pezón
	Costumbre de ordeño	1	
	Gusto por la ganadería	1	
	Mantenimiento y conocimiento del ganado	26	
	Actitudes de las vacas	1	Lo que pasa es que esto abre mucho los poros del pezón entonces es para evitar que ya recoja
	Funcionamiento circulatorio de la vaca	2	
	Identificación de ganado lechero	1	
	Información sobre el cuidado del ganado	2	

	Máquinas de ordeño	1	infecciones. Es un sellador. También se puede utilizar todo
	Melaza para alimentar ganado	1	
	Necesidad de minerales del ganado	1	
	Ordeño	5	<hr/> La máquina imagínense <hr/> cuando ordeña, <hr/> Es como coger una una bolsita, como cuando uno coge una bolsita y la aprieta. Eso es pues eso es para que rinda más porque entre más tú tengas la aburre más saca leche. Si solo apretas pues va a ser más duro <hr/> Digamos este es como el ... como que aprietas un poquito arriba como para que, como que quede más apretando hacia abajo y sale más el chorro de leche <hr/> para que rinda más es acostumbrarse uno va a contar como: un, dos, tres. Pues uno ya no lo hace ¿no? pero así pues en vez de sacar uno más. <hr/>
	Uso de Contelac en vacas lecheras	2	
	Uso de forraje para engorde de ganado	1	
	Uso de pomada en vacas	1	
	Uso de prelactante en vacas	2	
	Uso de Sal Mineral	1	
	Uso del sellador en vacas	3	
	Vaca enreumada	1	
	Producción de leche para Fosca	1	
	Meterse en el trabajo con animales	4	

		<p>porque ellas sienten ya mucha presión y saben que aquí pues primero se les da comida que les gusta mucho y segundo pues saben que les va a aliviar</p> <hr/> <p>sí al principio pues me tocaba leer mucho</p> <hr/> <p>También un amigo que es más o menos como zootecnista.</p> <hr/> <p>pero sobre todo haciéndole o sea metiéndose uno ya a las vacas, metiéndose uno con los toros, con las gallinas, con todos los animales ya entrando como a estar con ellos es como la forma más fácil yo creo que de aprender</p> <hr/> <p>digamos: nace un becerro y uno dice: “Uy que la vaca se enresmó”, que es pues que se le solidifica digamos que la leche de la ubre</p> <hr/> <p>Entonces ahí es donde funciona la pomada</p> <hr/>
--	--	---

		<p>pero aquí en el campo hay demasiados... usan jabón rey, usan matas, usan demasiadas cosas</p> <hr/> <p>Los cuartos traseros normalmente tienen más cavidades de leche</p> <hr/> <p>Normalmente, cuando... un propio silo lleva melaza, lleva sal. [Inaudible] Paula Luis: ¿Pero esa la compran? Angel Camilo Castro: Sí. Eh, viene... Sí, con palmiches, sal, melaza. Ese es el propio.</p> <hr/> <p>Es como un producto que le ayuda a la vaca, pues en el funcionamiento circulatorio. Ellas la leche es siempre en el sistema circulatorio. Porque la sangre normalmente es la leche.</p> <hr/> <p>Tiene que pasar 40 litros de sangre para un litro de leche</p> <hr/> <p>A las vacas lecheras se les da Contelac. Es para que la ayude en el ...</p>
--	--	--

		<p>sistema. Y bueno, y le ayuda a dar bastante leche. Las preñas se les da pre lactante. Que es algo que les ayuda a prepararlas para el parto. Para que late, para varias cosas. Y ellas normalmente es... pues las que están sin embarazo es para que... no se provoquen</p> <hr/> <p>Normalmente esas vacas se antojan muy fácil. Digamos si tu ordeñas, y ahí dos preñadas, y ven que ellas no les dieron nada de comer, hay que estar de buenas porque si no</p> <hr/> <p>Paula Luis: ¿En serio muy pequeño? Hombre, pero si es grandísimo. ¿Qué es la sal mineral? Angel Camilo Castro: Normalmente ... esta es más que todo para el ganado lechero. Normalmente en el pasto hay nutrientes que no tiene. Entonces... ...por eso se le implementa la sal. Y esta es especialmente para el ganado como te dije lechero. Qué pues... ...como ellos necesitan más minerales que los que no están dando. Ese concentrado es. forraje,</p>
--	--	---

		<p>se llama. Es como para el ganado de engorde, crecimiento, siempre es como crecimiento. Contelar, que es pues como te dije, para las becerras. Para las vacas. Que es para el sistema circulatorio. Y que es el de prelactante.</p> <hr/> <p>Paula Luis: Nos habían comentado como que ... los pelados jóvenes... ...pues se suelen ir a la ciudad. ¿Sumerce por qué cree que se da eso?</p> <p>Angel Camilo Castro: Porque normalmente acá la gente crece del campo. Entonces hay gente que no entiende como lo importante que es sino dice: “ah, que aburrido”. Porque ellos ya están como acostumbrados a esto. Entonces a ellos no les interesa el campo. Y siempre... acá normalmente los muchachos quieren como manejar y piensan que la ciudad les arreglaría todo. Entonces no están como concientizados sobre que es más valioso el campo. Entonces ellos piensan que en la ciudad es más fácil y lo tendrían todo allá. Sin matarse tanto como lo que es acá. Que la gente del campo piensa que acá... si no salen de este pueblo, que es como</p>
--	--	--

		<p>solo la agricultura y la avicultura, piensan que así se quedarían. Entonces le hace falta como más concientizarse que podrían hacer como más cosas. Y más rentable serían puertas.</p> <p>Paula Luis: ¿Y sumerce en dónde aprendió eso? ¿Cómo sacó conciencia por la importancia del campo? ¿En el colegio? ¿Cuándo ya estuvo acá?</p> <p>Angel Camilo Castro: Eh... bueno... ...un poquito, mi familia es muy culta en esas cosas. Tengo familia campesina que me inculca la importancia y que es más rentable el campo. Y bastante esta finca me ha enseñado bastante el cuidado de los animales. Y me ha hecho como amar el campo más. Yo antes pensaba como lo mismo ahí, si no salgo de acá me quedo “Echando azadón” como dicen acá. Entonces, nada, pues me enseñaron que el campo es importante. e igual, no hay que salir a lo urbano para tener una vida económica.</p> <hr/> <p>Paula Luis: Sumerce ahorita comentaba que le gustaría cómo replicar este proyecto o le gustaría tener algo similar.</p>
--	--	---

		<p>Angel Camilo Castro: Similar si, que sea pues me gusta mucho la ganadería, entonces y la avicultura también me gusta bastante, entonces me gustaría cómo emprender un proyecto que pueda como dar trabajo a más personas y pues obviamente tener una vida estable con los animales y pues simplemente enseñar y dar la importancia a esos animales, y apoyar a los demás campesinos con la importancia.</p> <hr/> <p>Angel Camilo Castro: Claro. Bueno, en esta finca normalmente nos basamos en la ganadería, en la avicultura, en la ... bueno, en las abejas, en la apicultura. Entonces el trabajo de esta finca es las vacas, en la leche para la producción de los panes de Fosca, la ganadería, después de la ganadería nos dedicamos a la avicultura. Después de hacer como esas cosas nos dedicamos como al cuidado de la finca. Siempre, primero la finca se llama Escala 100. Entonces es basarnos como en lo orgánico, en el cuidado de las plantas simplemente porque digamos si tu no le tienes cuidado de las plantas y</p>
--	--	---

		<p>le mandas químico, la tierra se va dañando porque pierdes sus nutrientes. Entonces simplemente nosotros tratamos como en el cuidado de los animales y de las plantas, del medio ambiente. Entonces como nosotros nos dedicamos simplemente como a la preservación. Apoyamos como a los Woofy, que es como una página que se encarga de dar como un apoyo a las personas extranjeras que quieran venir y aprender del campo. Entonces les brindamos casa, comida y como digamos una sabiduría sobre el campo, que es como lo que te decía, que nosotros siempre queremos como inculcar la importancia del campo y el cuidado del campo. Entonces por eso hacemos como eso acá en la finca, que es lo del Woofy y hacemos lo del hospedaje que es, bueno esto se llama como un B&B, sí creo que es B&B. Entonces es como un hotel a distancia, que, pues no hay muchos acá, entonces siempre se basa todo sobre el campo. Entonces si viene el huésped que bueno, viene y se le va enseñando como te dije todo lo que tenemos acá. y pues enseñamos. Le damos como las caminatas y para enseñarle como lo</p>
--	--	--

			que es importante para nosotros, que es como nuestro santo, la historia. Entonces nos basamos como en lo del hospedaje, lo de la enseñanza al campo, el mantenimiento con los animales. Normalmente es como lo que nos encargamos aquí en la granja.
Transmisión del saber de la cocina	Alimentación sana	1	Paula Luis: ¿Y cómo es ese intercambio de saberes? Sumerge aquí se da como toda la experiencia con respecto al campo, tal vez hay una retribución, como que dejan los turistas. Angel Camilo Castro: Bueno ellos también nos enseñan cosas, como nosotros enseñamos del campo, ellos nos enseñan digamos en idiomas, que es bastante útil para nosotros y pues no es que nos enseñen bastante el campo, pero si nos podrían como enseñar digamos. bastante como en la vía cotidiana, como que nos podría ayudar, entonces es bastante útil. Digamos en lo que trata de cocina. Ellos son bastante... normalmente acá vienen europeos y ellos son re tesos en la cocina, son unos duros, entonces nos enseñan como en el cuidado de la alimentación. Que es bueno nos ayuda al resto.
	Descuido en la alimentación	1	
	Gusto por la cocina	1	
	Mama y enseñanza de la cocina	1	
	Saber de la cocina	1	

		<p>Angel Camilo Castro: Bueno nos dicen como bajarle a la harina, como simplemente debes bajarle a esto, implementar esto, como te dijera ... es que nosotros acá comemos mucha harina, demasiada harina, entonces como que ellos nos dicen: “Oye bájale, come menos de esto que te puede hacer daño en un futuro te puede quitar unos añitos de vida”, entonces nos enseñan bastante, entonces nos enseña como bastante en el cuidado de nuestro cuerpo. Que a nosotros nos hace falta como eso y normalmente como que nos enseñan eso en la alimentación. Que nosotros somos como muy descuidados en eso</p> <hr/> <p>Paula Luis: ¿y sumerce que tal es para la cocina?, ¿quién le enseñó? Angel Camilo Castro: Bastante mi mamá... ...pues cuando vivía con ella. Bastante con mi mamá y mirando, mirando. Pues en mi caso principalmente también me gusta mucho la cocina. Entonces la dedicación, como te dije, la dedicación. Cuando me</p>
--	--	---

			<p>gusta algo, me dedico siempre a esos temas y me gusta aprender. Entonces digo que la dedicación. la dedicación me ha hecho digamos ser buen cocinero.</p> <hr/> <p>Angel Camilo Castro: No, no... pues igual vivo con una hermana. Pero no, por independencia no, sino pues uno siempre piensa como en el futuro, que uno siempre quiere como independizarse y hacer su vida. Entonces como te mencionaba. ahora los de los hijos, no quiero hijos. Entonces quiero como mi vida sola con una mascota. Entonces como llegar solo y no no sufrir digamos como: “Ay... cómo se prepara esto”, sino como llegar y estar estable, digamos, tener mi vida en el campo, vivir solo con mi mascota y decir: “quiero esto... ya lo sé preparar, yo lo preparo” Entonces digo que es como la dedicación, porque a mi futuro, entonces es por eso que me inspira a darle.</p>
Transmisión familiar de conocimiento	Cercanía Familiar	1	Paula Luis: ¿Y sumerge en dónde aprendió eso? ¿Cómo sacó conciencia por la importancia del
	Familia Campesina	1	
	Familia sabedora	1	

		<p>campo? ¿En el colegio? ¿Cuándo ya estuvo acá? Angel Camilo Castro: Eh... bueno... ...un poquito, mi familia es muy culta en esas cosas. Tengo familia campesina que me inculca la importancia y que es más rentable el campo. Y bastante esta finca me ha enseñado bastante el cuidado de los animales. Y me ha hecho como amar el campo más. Yo antes pensaba como lo mismo ahí, si no salgo de acá me quedo “Echando azadón” como dicen acá. Entonces, nada, pues me enseñaron que el campo es importante. e igual, no hay que salir a lo urbano para tener una vida económica.</p> <hr/> <p>Paula Luis: y en cuanto a fiestas patronales, fiestas religiosas, por ejemplo, aquí que sea distintivo. Angel Camilo Castro: Acá normalmente es en junio que es la fiesta patronal de nuestro santo, que se llama San Antonio, y es muy como reconocido esa ... siempre no puede faltar la fiesta patronal de nuestro santo y la fiesta de la caravana de la virgen maría. Que siempre... digamos, en la fiesta de San Antonio, se reúne</p>
--	--	--

			<p>toda la gente, varios pueblos y hacemos como las misas, como la fiesta, lavándolo y digamos en la fiesta de la virgen que es como algo cultural que es cuando digamos es cuando la gente se esmera a decorar sus carros con bombas, sus caravanas y es algo muy culto. Y en las novenas, en diciembre somos como es un momento de familia, ir a rezar, es como nuestro momento más cercano a nuestra familia para reunirnos y encontraros como familia con las novenas, y algo así.</p>
Uso tradicional de las harinas	Alto consumo de harinas	1	<p>Angel Camilo Castro: Bueno nos dicen como bajarle a la harina, como simplemente debes bajarle a esto, implementar esto, como te dijera ... es que nosotros acá comemos mucha harina, demasiada harina, entonces como que ellos nos dicen: “Oye bájale, come menos de esto que te puede hacer daño en un futuro te puede quitar unos añitos de vida”, entonces nos enseñan bastante, entonces nos enseña como bastante en el cuidado de nuestro cuerpo. Que a nosotros nos hace falta como eso y normalmente como que nos enseñan eso en la alimentación. Que</p>
	Horno de adobe	1	
	Pan con aire	1	
	Pan de maíz	1	
	Se vive del amasijo	1	

		<p>nosotros somos como muy descuidados en eso</p> <hr/> <p>Paula Luis: ¿y sumerce tal vez el tema de amasijos?</p> <p>Angel Camilo Castro: Uff bastante, bastante. Acá la gente normalmente dice: “yo no quiero pan con aire” que es como el pan de tienda que digamos tú lo muerdes o lo apretas con la mano y se hace una bolita. Entonces acá normalmente es el horno muy tradicional que es el horno de adobe, que es muy tradicional que es a base de greda, paja, y que lo hacen con Boñiga. Entonces lo hacen en el horno y lo llenan de madera, y lo encienden y él se calienta el adobe, y hacen su pan tradicional que es el de Sagu, que es el fundamental. y el de maíz.</p> <hr/> <p>Angel Camilo Castro: Si, claro. Ahora te lo muestro. Simplemente acá la gente vive del amasijo. Acá normalmente hay gente que dice: “no... pues no tengo para comer, no falta el café con pan” Entonces acá la gente, el plato fuerte, el pan: El</p>
--	--	---

			pan de Fosca. Entonces la gente vive mucho del amasijo
--	--	--	--

Elaboración propia

DP 02 Informante Nicolas Delgado – Fosca

A continuación, se presentan los conceptos emergentes del análisis inicial y el proceso de codificación abierta:

Tabla No. 02. Proceso de codificación abierta al Documento primario No. 02

Códigos	Conceptos	Presencia del código en el DP	Texto codificado
Aprender en las instituciones fuera del saber campesino	Cuestionamiento de educación institucional	4	Shion López: ¿cómo se ve eso? comparado en lo que aprende acá en el campo. El colegio y el campo Angel Camilo Castro: ah, pues en el colegio no mucho pero acá uno aprende una chimba, Nicolas Delgado: Yo pienso que es como en toda carrera, en cualquier carrera. Mire nosotros salimos de arquitectura y llegamos ahora creyéndonos ah, juepucha somos arquitectos y no sabíamos absolutamente nada. Los maestros nos empezaron a enseñar cosas, o sea, todos nos empezaron a enseñar y uno decía: “bueno, entonces uno que aprende”. Claro, uno empieza a diseñar, a renderizar a todo, pero realmente uno llega a la vida digamos de obra y uno no sabe nada. En el campo yo me imagino que es lo mismo, en la agropecuaria uno allá le
	Educación tecnológica en el colegio	6	
	Estatus por la carrera de arquitecto	4	
	Estudiar no te hace mejor persona	1	
	Poca comprensión en clases virtuales	1	

		<p>pueden enseñar unas cosas, no todo, y uno pues llega aquí las cositas siempre son son harto, harto, harto diferentes</p> <hr/> <p>Paula Luis: ¿Y sumerce cómo llego acá? Angel Camilo Castro: Pues, estaba como corto de trabajo y nada, le dije, pues que si tenía trabajo. Ya llegué y aprendí y ya Nicolas Delgado: El cuñado nos escribió, que pues, que no estaba haciendo nada y nosotros estamos construyendo los Ecolodge, y pues nos hacía falta alguien. Entonces le escribieron a mi esposa y ella lo aceptó, aquí lo recogimos en un canastico [Risas] Angel Camilo Castro: y pues fue cuando empezó pandemia y no, yo pues casi no entendía con los profesores, menos virtual.</p> <hr/> <p>Shion López: Ahorita Camilo comentaba que en el colegio pues más o menos, que se aprendía acá. Nicolas Delgado: ah, pero es que como él no estudia en el agropecuario. Porque es que en el agropecuario sí se aprende más de, pues de del agro ¿no? Angel Camilo Castro: En el colegio que yo estudié se aprende más como en el sistema en pues como como crear las páginas, como... más en lo tecnológico.</p>
--	--	---

			<hr/> <p>Nicolas Delgado: Uff eso si es una pregunta difícil, porque yo siento que el campo digamos el pueblo ... yo crecí en un pueblo y siento que no tuve la mejor educación o la educación que yo esperaba. Por ejemplo, a mí me parece super importante el tema del inglés, me parece y se me hace que acá es muy difícil, pero a mí no me gustaría alejarla del campo porque digamos la motricidad que tiene, los ideales, el querer proteger tanto la naturaleza y tan pequeña, ósea me parece demasiado vacano. Pero pues... no sé hasta qué punto, porque bueno no siempre y bueno si la gente dice que el que estudia es mejor persona, pero a veces no es verdad entonces, uno no sabe que en el futuro ya ella que quiera, no sé es que es un tema ... pero por el momento lo que yo le quiero dar es esto: tranquilidad, felicidad, que siento que ella ahorita le gusta ¿no? que ver los animalitos, que son estar en todos lados</p>
Aprender sobre el ser y hacer campesino	Aprender chimba	3	<hr/> <p>Shion López: ¿cómo se ve eso? comparado en lo que aprende acá en el campo. El colegio y el campo</p>
	Aprendizaje del cultivo en las tradiciones	1	
	Aprendizaje en el mantenimiento del campo	3	
	Colegio Agropecuario	4	

Desconocimiento del trabajo del campo	4	<p>Angel Camilo Castro: ah, pues en el colegio no mucho pero acá uno aprende una chimba, Nicolas Delgado: Yo pienso que es como en toda carrera, en cualquier carrera. Mire nosotros salimos de arquitectura y llegamos ahora creyéndonos ah, juepucha somos arquitectos y no sabíamos absolutamente nada. Los maestros nos empezaron a enseñar cosas, o sea, todos nos empezaron a enseñar y uno decía: “bueno, entonces uno que aprende”. Claro, uno empieza a diseñar, a renderizar a todo, pero realmente uno llega a la vida digamos de obra y uno no sabe nada. En el campo yo me imagino que es lo mismo, en la agropecuaria uno allá le pueden enseñar unas cosas, no todo, y uno pues llega aquí las cositas siempre son son harto, harto, harto diferentes</p> <hr/> <p>Shion López: Ahorita Camilo comentaba que en el colegio pues más o menos, que se aprendía acá.</p> <hr/> <p>Angel Camilo Castro: Uy no, más el ... ese se enfoca como más en lo tecnológico, más para el lado de la urbanización. Ahí si me hubiera sido mejor sido mejor estudiar en el IDER, que se le enseñe más como digamos en el mantenimiento, como para</p>
El campo es una carrera que no se estudia en la Universidad	1	
Identificación como campesino	2	
La vida del campesino	1	
Motricidad en el campo	1	
Orgullo campesino	2	
Paciencia y querer	3	
Poco aprendizaje del campo en el colegio	4	
Ser campesino es pensar distinto	1	

			<p>tener una idea del campo y los frutos que uno puede tener</p> <hr/> <p>Shion López: Que por la comunicación pasada [Entrevista] que digamos les metían el pesticida, pero no les decían cómo usarlo ni nada por el estilo.</p> <p>Nicolas Delgado: Aquí normalmente la gente cultiva y hace todo pues creyendo y pues de lo que van aprendiendo de las tradiciones ¿no? de los antepasados y de la gente que vende los agroquímicos, pero esa gente normalmente pues no es la que más sabe porque simplemente son los comercializadores y pues no es que de verdad estén empapados de del tema.</p>
Avicultura	Producción de huevos	2	<p>Shion López: ¿Usted qué piensa de la tercerización? de ese tema precisamente</p> <p>Nicolas Delgado: Pues yo pienso que pues... es que no es lo que pienso, es que yo sé que eso es lo que está llevando el campo a que desaparezca, porque mire para nosotros producir un huevo y nosotros vendemos aquí ... para nosotros vender un huevo ... [Pregunta de camilo sobre la cantidad de sangre por litro de leche] tiene que pasar 40 litros de leche de sangre para producir un litro. Entonces digamos nosotros para que se</p>

			<p>produzca un huevo nos toca levantemos, dele la comida a la gallina, levante la gallina de pequeñita, dele pues todos los cuidados, esté pendiente. Ay me hace un favor, le echas un balde de esos de comida porfa... [Echarle comida preparada a la vaca que está ordeñando]</p>
Conocimiento campesino del cuidado y producción ganadera	Aguantar patadas y pistones	1	<p>Angel Camilo Castro: Digamos la rectora que es del IDER, ella si es... mientras que el otro sale uno técnico como en sistemas en sistemas.</p> <hr/> <p>Shion López: mmm caray, pero claro, llegan acá y ya la práctica es que aprenden. Angel Camilo Castro: Si claro, digamos yo llegué acá y les tenía un miedo a las vacas Yo miraba una vaca a casi un metro y ya me miraba yo saliendo de la... [Risas]</p> <hr/> <p>Angel Camilo Castro: Ya pues ahorita ya uno se acostumbra y aprende mucho digamos... y le servía, porque digamos cuando uno tiene muchas, muchas vacas es algo muy rentable y entonces digamos eeh es para un futuro, si uno quiere ser como es uno aprende bastante y uno puede que vamos como a repartir esa pues, digamos a las demás personas y también uno que</p>
	Animalismo	1	
	Animalismo de ciudad	1	
	Aprender a ordeñar	1	
	Aprendizaje de las vacas para el futuro	1	
	Artritis como obstáculo para el ordeño de vacas	1	
	Asesorarse en el cuidado de las vacas	2	
	Comportamientos de los animales	1	
	Conciencia de los animales	1	
	Confusión de los animalistas en el campo	2	
	Consumo de pasto de las vacas	1	
	Costo de las vacas	1	
	Costumbre de trabajo en el campo	1	
	Cría de becerras	1	
	Ensilar pasto (Almacenarlo)	1	
	Genética de las vacas	1	
	Higiene en el ordeño	1	
	Información de vacas lecheras leída	1	
	Leche de Holstein no sirve para productos lácteos	1	
	Manejo de las vacas	1	
Máquina de ordeñar	1		

Miedo a las vacas	1	<p>tenga como conciencia en los animales.</p> <hr/> <p>Nicolas Delgado: ...ya está viejito las manos sufren mucho de artritis o de las articulaciones y en tanto tiempo y esto pues es una inversión. Al final acá la idea es tener 12 vacas, entonces pues al final y la gente dice, si uno tiene la oportunidad de hacer la compra de una de estas por dos vacas en adelante ya vale la pena. Paula Luis: ¿Cuánto vale? Nicolas Delgado: Pues es que el momento en que la compramos estaban los precios muy elevados de todo y pues nos salió más cara, pero ahorita en el mercado una individual solo con un motor porque es que está traída a motor eléctrico y a gasolina con una cantina solo un puesto vale más o menos de millón novecientos a tres millones de pesos, dependiendo de los componentes. A nosotros nos valió con los dos motores cuatro millones de pesos. Fue en plena pandemia</p> <hr/> <p>Nicolas Delgado: Ah eso es un sellador Angel Camilo Castro: Eso se seca y permite que no le entre nada dentro del huequito del pezón</p>
Nutrición de las vacas	1	
Oportunidad de compra de vacas	1	
Ordeño a vaca enreumada	1	
Pastos de corte	1	
Precio de los huevos	1	
Preñar las vacas	1	
Raza de vacas más conveniente	1	
Regiones de sistemas sirvo-pastoriles	1	
Robot para ordeñar	2	
Tener vacas es rentable	1	
Trabajo largo en vacas	1	
Uso de pomada para las ubres	1	
Uso de yodo en vacas	1	
Uso del sellador en vacas	1	
Vacas de rebaño	1	
Vacas Holstein	1	
Vacas Jerhol	1	
Vacas Jersey	1	
Vacas Jersey (2)	1	
Vacas normando	1	
Vacas para carne y vacas para leche	1	
Vacas rentables a futuro	1	

		<p>Nicolas Delgado: Lo que pasa es que esto abre mucho los poros del pezón entonces es para evitar que ella recoja infecciones. Es un sellador. También se puede utilizar yodo</p> <hr/> <p>Shion López: Ósea un campo tecnificado es un campo...</p> <p>Nicolas Delgado: Más saludable para la gente, para los animales, hasta para la gente [Lanza una patada la vaca. Risas] que compra los productos. La máquina imagínense nosotros... la gente cuando ordeña, imagínense todas las cosas que tiene la ubre, mientras ahí uno lava y aquí no entra prácticamente nada de suciedad. Entonces también es un producto más limpio más... [Una vaca intenta empujar a otra]</p> <hr/> <p>Shion López: ¿Uno completo? [Le echa la comida] Tan bonita. Mmm o sea toda la cadena productiva se la mama el campesino</p> <p>Nicolas Delgado: Si claro, uno es el que más se esfuerza, uno produce el huevo y luego digamos, yo acá el vendo el huevo pónganle a que ahorita no se en cuanto está, pero pónganle que a a 480 pesos: el del camión que también tiene que venir cargar, hacer</p>
--	--	--

		<p>todo llevarlo a Bogotá se gana 10 pesos por huevo y el que está en Bogotá vendiéndolo a ese se gana hasta 1000 o sea entonces ¿dónde está el?... y ellos son los que ponen el precio entonces pues el precio es caro, pero a nosotros nos dicen: “no, nosotros le pagamos a tanto y ya, usted vera si compra o no compra”. Entonces ahí es donde el gobierno, digamos ahorita la gobernación de Cundinamarca tiene un programa que se llama “la agencia” y es que ellos le prestan a uno el servicio de transporte y le ayudan a uno a comercializar, pues más directo con él... entonces ellos lo llevan ya al restaurante, lo llevan ya al último comercio y eso está ayudando ahorita mucho. Pero lo que pasa es que es sí y no, porque usted tiene que tener una asociación, tiene que hacer papeleo, tiene que pagarle a un contador, tiene entonces también todos esos gastos. Pero yo pienso que es mejor que llevar a abastos, por ejemplo</p> <hr/> <p>Nicolas Delgado: ¿Quiere intentarle aquí? [Lo invita a ordeñar] Shion López: Sí, hagámosle. Nicolas Delgado: Tienes que tocar un poco con cuidado porque esta es nuevita entonces si quieres aquí ah y</p>
--	--	--

		<p>la ubre es pequeña entonces trata de que sea como con tres dedos o con uno así con uno así [Hace la demostración] o con el otro así ahí suavcito</p> <hr/> <p>Shion López: Claro llega el animalista con un discurso, pero muy descontextualizado.</p> <p>Nicolas Delgado: Yo le digo muy de ciudad, claro. Yo digo que el animalismo no, sí se ve en todos lados, pero vienen de la ciudad y nunca han vivido lo que es tratar una vaca, lo que es mover una vaca de potrero lo que es llevar la entrega de establo, entonces pues están muy errados en lo que piensan. Porque es que piensan que una vaca es igual que un perro por ejemplo o que una vaca entiende igual que ¿sí?, que una mascota pues más doméstica ¿sí? y pues no. Los comportamientos de estos animales son muy diferentes, ahora imagínese un caballo que es más rebelde.</p> <p>Shion López: Claro. Una pregunta así técnica Nicolás, para tener un animal de estos ¿que se necesita?</p> <p>Nicolas Delgado: ¡ja! primero que todo paciencia y querer, porque estos animales son de tenerle mucha paciencia, pero lo que se necesita es alimento y pues el dinero primero para adquirirlo segundo, tener el</p>
--	--	---

		<p>alimento porque es que uno no puede tener una vaca y esperar que viva por algún pedacito de pasto, si aquí son cinco hectáreas y tengo seis animales y hace que me quedo sin pasto, entonces ya pues empieza uno a implementar cosas como el pasto de corte, que son pastos grandes para ensilar, que la ensilada es como meterlo a las bolsas, las canecas para almacenarlo más tiempo, entonces si la gente no tiene arte tierra, toca poquitas vacas o implementar un buen sistema de pasto de corte, arreglar los pastos, los potreros porque tampoco cualquier tipo de pasto sirve o de hierba sirve para ellos. Yo digo que lo más importante es asesorarse de alguien que sepa del tema, bien no sea un zootecnista o un veterinario. Pero alguien que ya haya terminado y sepa del tema para que la persona no se vaya a hacer para atrás porque por ejemplo yo con estas becerras dure prácticamente tres años sin recibir ni un peso, sólo de plata porque se compran pequeñas, uno tiene que nutrirlas bien entonces que deles ... buen concentrado, buenas vitaminas, buenos pastos sólo para aquellas en un futuro sean rentables ¿no? entonces pues el que no tiene la paciencia y quiere que le den mejor dicho las vacas sin buena genética, tiene que tener una plata larga. Porque una vaca de estas así que sea</p>
--	--	---

		<p>buena lechera, que ya esté dándole esto puede valer hasta 5 o 6 millones de pesos.</p> <hr/> <p>Nicolas Delgado: Si, entonces pues siempre es una inversión y la gente piensa que es comprar la vaca y ya y no: es un trabajo largo. Digamos esas becerras que nacieron hasta los dos años, casi dos años las voy a poder preñar, luego esperé nueve meses y ahí sí ya empiezo. Entonces pues son casi tres años y entonces el que no tiene la paciencia para ...</p> <hr/> <p>Nicolas Delgado: Acá hay dos razas que es Normando y Jersey. Normando son vacas que son doble propósito, ósea sirven para carne y sirven para leche. Estas son Jersey y son absolutamente para leche, son puras vacas lecheras. Ellas no son para carne. [Aplica pomada a una vaca]</p> <hr/> <p>Shion López: Esa pomada ¿para? Nicolas Delgado: Si es que ella como dio hace poquito, todavía tiene algo de enreumada la ubre, entonces ya es como para que le termine de bajar. Si entonces más que todo va a asesorarse bien si uno quiere levantar</p>
--	--	---

		<p>una lechería, por ejemplo, es asesorarse bien, escoger la raza que más le convenga, digamos que dependiendo de lo que tenga porque hay razas que no sirven en algunos terrenos por el clima, por la altura... y paciencia mucha paciencia y alquito de plata</p> <hr/> <p>Shion López: Usted se ha vinculado emocionalmente a esto ya. Nicolas Delgado: Si no es que esto ya es como la vida [Le da palmadas a la vaca para moverla] Esto por ejemplo para ellos [Los animalistas] que uno les pegue así que eso no va Shion López: Porque es maltrato animal Nicolas Delgado: Ellas son más inteligentes. Ellas son una raza que es muy ... son de rebaño, entonces aprenden muy fácil lo que ... pues todo. Si quieres ayudarme le echas la comida también</p> <hr/> <p>Shion López: ¿De dónde viene esa raza? Nicolas Delgado: Esa es de las islas de Jersey, de Inglaterra. Shion López: Las islas de Jersey. Sumerce le supo a eso en la universidad o acá. Nicolas Delgado: ¿Qué? Shion López: Razas, para que sirven. Nicolas Delgado: No nada, yo estudie arquitectura, eso</p>
--	--	--

		<p>que iba ... No aquí totalmente, totalmente pues preguntando. De hecho, aquí esta raza no la había, esta raza aquí en Fosca es muy extraña, hasta ahorita. Yo digo que yo fui el primero que traje una Jersey aquí a Fosca. Si no estoy mal, porque pues yo leía y pues yo quería leche y pues digamos que esta es la que ahorita está en mejor producción y mejor calidad de leche, entonces pues yo quería Jersey, lo que pasa es que me salieron medio chiviadas. Salieron jerhol, solo Jersey es esta y esa.</p> <hr/> <p>Shion López: Es como la mezcla entre ...</p> <p>Nicolas Delgado: Jersey y Holstein, Holstein es la de la foto la blanquita con negro y la cara estirada esa es la Holstein, la de la foto, la de mostrar. Pero ella lo que pasa es que da mucha cantidad de leche, pero no tiene nada de grasa y proteína, lo que significa que solo sirve para tomarse, no sirve para hacer quesos, no sirve para hacer cuajadas, no sirve para hacer yogures, no sirve para hacer nada de eso.</p> <hr/> <p>Nicolas Delgado: Y es que a ella le duele, a veces se ponen ya ariscas, a no dejarse, a meter patadas. Aquí también</p>
--	--	---

		<p>lo que uno tiene que aguantar es las patadas, los pisotones.</p> <p>Shion López: ¿Es más normal de lo que uno cree?</p> <p>Nicolas Delgado: Si claro si no vio ahorita no más que uno ni la estaba tocando y me mandó la patada a la bota. Y eso le pegan a uno, yo tengo ahorita una uña del pie morada morada,</p> <hr/> <p>Nicolas Delgado: Si es pues realmente yo tengo una mezcla entre tradicional y pues técnico, porque ahora lo tecnificado es puros robot y la Vaca va solo al establo, por ejemplo, ella misma se mete al cuarto de ordeño, la máquina le da comida, le lava la ubre, le echa sellado, todo. Ya el único que trabaja ahí como persona es el técnico del sistema de la máquina.</p> <p>Shion López: Digamos para un proceso de formación usted que opina ¿debería eso enseñarse más eso o enseñarse lo que está haciendo en este momento?</p> <p>Nicolas Delgado: Pues yo siento que para estos países todavía eso ... bueno no para estos países, sino para estas regiones que son de de sistema sirvo-pastoriles tan pequeños, yo digo que este es el paso como tecnificar con máquina, hacer los cuarticos de ordeño, pero no al nivel de robots ni nada de eso, porque eso imagínese cuánto debe valer y para una producción</p>
--	--	--

			<p>de por ahí por mucho 100 litros diarios, entonces pues no no se justifica el esfuerzo de uno aprender a montar todo eso para solo una pequeña parte.</p> <hr/> <p>Nicolas Delgado: Lo que le digo, yo digo que les duele y ellas la esconden, entonces y así les les duele un poquito menos, pero al principio. Ya después uno las lastima mucho. Entonces normalmente con camilo nos rinde más, porque la ordeña digamos allá ... [Se dirige a la vaca] Uss, es que este re enreumada hija.</p> <p>Shion López: Enreumada</p> <p>Nicolas Delgado: Ah bueno es que el término real sería: “usted tiene mucha mastitis”</p> <p>Shion López: Pero el enreumado es como lo que se habla acá</p> <p>Nicolas Delgado: Lo que dice acá, sí. “¡ah se me enreumo!”</p>
Efectos de la tecnificación en el campesino	Alto costo de la tecnificación del campo	1	<p>Shion López: sumerme nos comentaba que con TikTok era que tecnificaba</p> <p>Nicolas Delgado: realmente no es gracias a TikTok, pero si he visto algunas cosas y últimamente es: “Uy hagámosla” porque es qué.</p> <hr/> <p>Paula Luis: Pero por lo que tenemos entendido ese</p>
	Aprender de lo técnico en el campo	2	
	Campo tecnificado saludable	1	
	Dinero para adquirir animales	1	
	Esfuerzo justificado para tecnificar	1	
	Ignorancia del cultivo y los agroquímicos	3	
	Maquina a motor eléctrico y a gasolina	1	

Mezcla entre tradicional y técnico	2	<p>colegio tiene el enfoque agropecuario ¿Verdad?</p> <hr/> <p>Angel Camilo Castro: Digamos la rectora que es del IDER, ella si es... mientras que el otro sale uno técnico como en sistemas en sistemas.</p> <hr/> <p>Nicolas Delgado: ...ya está viejito las manos sufren mucho de artritis o de las articulaciones y en tanto tiempo y esto pues es una inversión. Al final acá la idea es tener 12 vacas, entonces pues al final y la gente dice, si uno tiene la oportunidad de hacer la compra de una de estas por dos vacas en adelante ya vale la pena.</p> <p>Paula Luis: ¿Cuánto vale?</p> <p>Nicolas Delgado: Pues es que el momento en que la compramos estaban los precios muy elevados de todo y pues nos salió más cara, pero ahorita en el mercado una individual solo con un motor porque es que está traída a motor eléctrico y a gasolina con una cantina solo un puesto vale más o menos de millón novecientos a tres millones de pesos, dependiendo de los componentes. A nosotros nos valió con los dos motores cuatro millones de pesos. Fue en plena pandemia</p> <hr/>
Pequeños productores	1	
Perdida de la tradición por la tecnificación	1	
Tecnificación exagerada del campo	1	
Términos técnicos propios de los campesinos	1	
Uso de tik tok	1	
Veterinarios con tecnicismos para el campesino	1	

		<p>Shion López: Ósea un campo tecnificado es un campo...</p> <p>Nicolas Delgado: Más saludable para la gente, para los animales, hasta para la gente [Lanza una patada la vaca. Risas] que compra los productos. La máquina imagínense nosotros... la gente cuando ordeña, imagínense todas las cosas que tiene la ubre, mientras ahí uno lava y aquí no entra prácticamente nada de suciedad. Entonces también es un producto más limpio más... [Una vaca intenta empujar a otra]</p> <hr/> <p>Nicolas Delgado: A no, eso sí en todo y tecnifica y tecnifica y tecnifica y la tradición: primero se está perdiendo y segundo están perjudicando el campo de una manera impresionante, porque es que para tecnificar algo pues vale mucho. Imagínese las pobres personas del campo que es de que el mercado y los intermediarios están quedando con todo, pues para alguien ... digamos un pequeño productor pues tecnificar todo eso para sacar poquitas cargas de papa o de leche o de cuajada o de zanahoria, pues es mucho más la inversión que lo que va a ganar entonces a ellos les</p>
--	--	---

		<p>toca es no hacer nada y entonces el campo ¿pa dónde va a ir? pues es que es el tema es muy ...</p> <p>Shion López: Que por la comunicación pasada [Entrevista] que digamos les metían el pesticida, pero no les decían cómo usarlo ni nada por el estilo.</p> <p>Nicolas Delgado: Aquí normalmente la gente cultiva y hace todo pues creyendo y pues de lo que van aprendiendo de las tradiciones ¿no? de los antepasados y de la gente que vende los agroquímicos, pero esa gente normalmente pues no es la que más sabe porque simplemente son los comercializadores y pues no es que de verdad estén empapados de del tema.</p> <hr/> <p>Shion López: Claro. Una pregunta así técnica Nicolás, para tener un animal de estos ¿que se necesita?</p> <p>Nicolas Delgado: ¡ja! primero que todo paciencia y querer, porque estos animales son de tenerle mucha paciencia, pero lo que se necesita es alimento y pues el dinero primero para adquirirlo segundo, tener el alimento porque es que uno no puede tener una vaca y esperar que viva por algún pedacito de pasto, si aquí son cinco hectáreas y tengo seis animales y hace que me quedo sin pasto, entonces ya</p>
--	--	---

		<p>pues empieza uno a implementar cosas como el pasto de corte, que son pastos grandes para ensilar, que la ensilada es como meterlo a las bolsas, las canecas para almacenarlo más tiempo, entonces si la gente no tiene arta tierra, toca poquitas vacas o implementar un buen sistema de pasto de corte, arreglar los pastos, los potreros porque tampoco cualquier tipo de pasto sirve o de hierba sirve para ellos. Yo digo que lo más importante es asesorarse de alguien que sepa del tema, bien no sea un zootecnista o un veterinario. Pero alguien que ya haya terminado y sepa del tema para que la persona no se vaya a hacer para atrás porque por ejemplo yo con estas becerras dure prácticamente tres años sin recibir ni un peso, sólo de plata porque se compran pequeñas, uno tiene que nutrirlas bien entonces que deles ... buen concentrado, buenas vitaminas, buenos pastos sólo para aquellas en un futuro sean rentables ¿no? entonces pues el que no tiene la paciencia y quiere que le den mejor dicho las vacas sin buena genética, tiene que tener una plata larga. Porque una vaca de estas así que sea buena lechera, que ya esté dándole esto puede valer hasta 5 o 6 millones de pesos.</p> <hr/>
--	--	--

		<p>Nicolas Delgado: Si es pues realmente yo tengo una mezcla entre tradicional y pues técnico, porque ahora lo tecnificado es puros robot y la Vaca va solo al establo, por ejemplo, ella misma se mete al cuarto de ordeño, la máquina le da comida, le lava la ubre, le echa sellado, todo. Ya el único que trabaja ahí como persona es el técnico del sistema de la máquina.</p> <p>Shion López: Digamos para un proceso de formación usted que opina ¿debería eso enseñarse más eso o enseñarse lo que está haciendo en este momento?</p> <p>Nicolas Delgado: Pues yo siento que para estos países todavía eso ... bueno no para estos países, sino para estas regiones que son de de sistema sirvo-pastoriles tan pequeños, yo digo que este es el paso como tecnificar con máquina, hacer los cuarticos de ordeño, pero no al nivel de robots ni nada de eso, porque eso imagínese cuánto debe valer y para una producción de por ahí por mucho 100 litros diarios, entonces pues no no se justifica el esfuerzo de uno aprender a montar todo eso para solo una pequeña parte.</p> <hr/> <p>Nicolas Delgado: Si quien sabe la verdad y a mí me preguntan muchas cosas técnicas y eso pues que la verdad yo aprendí aquí.</p>
--	--	---

			<p>Entonces yo lo que sé es porque lo iba aprendiendo, no porque aquí en digamos que, en la práctica, pero no se aveces vienen y me dicen: “Como se dice técnicamente...” yo les digo: “No la verdad yo no lo sé”</p> <hr/> <p>Nicolas Delgado: Si, no igual si uno lo supiera pues uno la verdad es que yo aprendí aquí y lo aprendí como lo dicen aquí, y como lo entienden aquí, porque a veces muchos veterinarios empiezan a hablar técnico y el pobre campesino queda perdido, y dicen: “No, y entonces yo que hago”. [Risas] Entonces mientras que, si uno aprende con los términos de acá y eso uno pues les puede ayudar, digamos yo ... hay también fincas que me llaman que por favor les ayudé a canalizar, a inyectar...</p>
El trabajo del campo y las dinámicas comerciales en los campesinos	Comerciantes de agroquímicos	3	<p>Nicolas Delgado: ...ya está viejito las manos sufren mucho de artritis o de las articulaciones y en tanto tiempo y esto pues es una inversión. Al final acá la idea es tener 12 vacas, entonces pues al final y la gente dice, si uno tiene la oportunidad de hacer la compra de una de estas por dos vacas en adelante ya vale la pena. Paula Luis: ¿Cuánto vale? Nicolas Delgado: Pues es que el momento en que la</p>
	Corabastos	1	
	Hacer papeleo y asociación	1	
	Imposición de compra de productos	1	
	Intermediario pone el precio	1	
	Intermediarios	2	
	La gente cultiva el campo	3	
	La gobernación de Comarca	1	
	Lucro del trabajo para vivir	2	

Mercado	1	<p>compramos estaban los precios muy elevados de todo y pues nos salió más cara, pero ahorita en el mercado una individual solo con un motor porque es que está traída a motor eléctrico y a gasolina con una cantina solo un puesto vale más o menos de millón novecientos a tres millones de pesos, dependiendo de los componentes. A nosotros nos valió con los dos motores cuatro millones de pesos. Fue en plena pandemia</p> <hr/> <p>Nicolas Delgado: A no, eso sí en todo y tecnifica y tecnifica y la tradición: primero se está perdiendo y segundo están perjudicando el campo de una manera impresionante, porque es que para tecnificar algo pues vale mucho. Imagínese las pobres personas del campo que es de que el mercado y los intermediarios están quedando con todo, pues para alguien ... digamos un pequeño productor pues tecnificar todo eso para sacar poquitas cargas de papa o de leche o de cuajada o de zanahoria, pues es mucho más la inversión que lo que va a ganar entonces a ellos les toca es no hacer nada y entonces el campo ¿pa dónde va a ir? pues es que es el tema es muy ...</p>
Mucha inversión y poca ganancia	1	
Precios elevados en pandemia	1	
Programa de intermediarios La agencia	1	
Recepción de dinero	1	
Temas difíciles y polémicos	1	
Venta de agroquímicos	3	

		<p>Shion López: Que por la comunicación pasada [Entrevista] que digamos les metían el pesticida, pero no les decían cómo usarlo ni nada por el estilo.</p> <p>Nicolas Delgado: Aquí normalmente la gente cultiva y hace todo pues creyendo y pues de lo que van aprendiendo de las tradiciones ¿no? de los antepasados y de la gente que vende los agroquímicos, pero esa gente normalmente pues no es la que más sabe porque simplemente son los comercializadores y pues no es que de verdad estén empapados de del tema.</p> <hr/> <p>Shion López: ¿Uno completo? [Le echa la comida] Tan bonita. Mmm o sea toda la cadena productiva se la mama el campesino</p> <p>Nicolas Delgado: Si claro, uno es el que más se esfuerza, uno produce el huevo y luego digamos, yo acá el vendo el huevo pónganle a que ahorita no se en cuanto está, pero pónganle que a a 480 pesos: el del camión que también tiene que venir cargar, hacer todo llevarlo a Bogotá se gana 10 pesos por huevo y el que está en Bogotá vendiéndolo a ese se gana hasta 1000 o sea entonces ¿dónde está el?... y ellos son los que ponen el precio entonces pues el precio es caro, pero a nosotros nos</p>
--	--	---

		<p>dicen: “no, nosotros le pagamos a tanto y ya, usted vera si compra o no compra”. Entonces ahí es donde el gobierno, digamos ahorita la gobernación de Cundinamarca tiene un programa que se llama “la agencia” y es que ellos le prestan a uno el servicio de transporte y le ayudan a uno a comercializar, pues más directo con él... entonces ellos lo llevan ya al restaurante, lo llevan ya al último comercio y eso está ayudando ahorita mucho. Pero lo que pasa es que es sí y no, porque usted tiene que tener una asociación, tiene que hacer papeleo, tiene que pagarle a un contador, tiene entonces también todos esos gastos. Pero yo pienso que es mejor que llevar a abastos, por ejemplo</p> <p>Shion López: Si porque abastos es el monopolio de Bogotá</p> <p>Nicolas Delgado: Es que es un tema tan difícil y tan largo y tan polémico</p> <p>Shion López: Si claro, al final aterriza es acá</p> <p>Nicolas Delgado: Y el más perjudicado digamos es que es el campesino, porque es el que no va a recibir el dinero de todo el esfuerzo ¿no? que se tiene.</p> <hr/> <p>Nicolas Delgado: Si acá de hecho nosotros tenemos un programa que se llama “Eco</p>
--	--	---

			<p>Aula”, si y es para enseñarles sobre el cuidado del medio ambiente, para enseñarles sobre todo lo que se trata del reciclaje, de no quemar la basura, de todo el tema del medio ambiente y los niños les encantan venir acá, eso acá nosotros digamos la semana pasada tuvimos ... a no este fin de semana que paso, tuvimos un festival de resiembra, entonces trajimos música en vivo, se habló de la asociación que tenemos ahora para ese tema de lo del medio ambiente. Nosotros tenemos una asociación que llama “Resiembra” y es para todo este tema, para poder ayudar también al campesino por medio de la agencia comercializar los productos. Es como más un trabajo comunitario que lucrativo realmente. Que nosotros aquí pues obviamente uno trabaja pues también para lucrarse porque uno tiene que vivir de algo, pero pues nosotros también siempre hemos sido muy ligados de la mano de todo lo que tenemos asociado.</p>
Impactos económicos y culturales en los campesinos	Campeño perjudicado	1	<p>Paula Luis: ¿Y sumerces cómo llego acá? Angel Camilo Castro: Pues, estaba como corto de trabajo y nada, le dije, pues que si tenía trabajo. Ya llegué y aprendí y ya Nicolas Delgado: El cuñado nos escribió, que pues, que no estaba haciendo nada y nosotros estamos construyendo los Ecolodge, y</p>
	El campo desaparece	1	
	Pandemia COVID 19	1	
	Pobres personas del campo	1	
	Pueblos corrompidos por el turismo	1	
	Urbanización	3	

		<p>pues nos hacía falta alguien. Entonces le escribieron a mi esposa y ella lo aceptó, aquí lo recogimos en un canastico [Risas]</p> <p>Angel Camilo Castro: y pues fue cuando empezó pandemia y no, yo pues casi no entendía con los profesores, menos virtual.</p> <hr/> <p>Angel Camilo Castro: Uy no; más el ... ese se enfoca como más en lo tecnológico, más para el lado de la urbanización. Ahí si me hubiera sido mejor sido mejor estudiar en el IDER, que se le enseñe más como digamos en el mantenimiento, como para tener una idea del campo y los frutos que uno puede tener</p> <hr/> <p>Nicolas Delgado: A no, eso sí en todo y tecnifica y tecnifica y tecnifica y la tradición: primero se está perdiendo y segundo están perjudicando el campo de una manera impresionante, porque es que para tecnificar algo pues vale mucho. Imagínese las pobres personas del campo que es de que el mercado y los intermediarios están quedando con todo, pues para alguien ... digamos un pequeño productor pues tecnificar todo eso para sacar poquitas cargas de papa o de leche o de cuajada o de</p>
--	--	--

		<p>zanahoria, pues es mucho más la inversión que lo que va a ganar entonces a ellos les toca es no hacer nada y entonces el campo ¿pa dónde va a ir? pues es que es el tema es muy ...</p> <hr/> <p>Shion López: ¿Usted qué piensa de la tercerización? de ese tema precisamente</p> <p>Nicolas Delgado: Pues yo pienso que pues... es que no es lo que pienso, es que yo sé que eso es lo que está llevando el campo a que desaparezca, porque mire para nosotros producir un huevo y nosotros vendemos aquí ... para nosotros vender un huevo ... [Pregunta de camilo sobre la cantidad de sangre por litro de leche] tiene que pasar 40 litros de leche de sangre para producir un litro. Entonces digamos nosotros para que se produzca un huevo nos toca levantemos, dele la comida a la gallina, levante la gallina de pequeña, dele pues todos los cuidados, esté pendiente. Ay me hace un favor, le echas un balde de esos de comida porfa... [Echarle comida preparada a la vaca que está ordeñando]</p> <hr/> <p>Shion López: Si porque abastos es el monopolio de Bogotá</p>
--	--	--

		<p>Nicolas Delgado: Es que es un tema tan difícil y tan largo y tan polémico</p> <p>Shion López: Si claro, al final aterriza es acá</p> <p>Nicolas Delgado: Y el más perjudicado digamos es que es el campesino, porque es el que no va a recibir el dinero de todo el esfuerzo ¿no? que se tiene.</p> <hr/> <p>Nicolas Delgado: Para mí la palabra campesino simplemente se trata de humildad, de mucha humildad, de mucho servicio a la gente, de compromiso con las cosas porque realmente alguien de Bogotá, se levanta se va al trabajo, sale va y toma algo por ahí con los amigos y vuelve a la casa y ya se acabó. Acá en el campo usted se levanta en familia, muchas veces vengo con Yerra, entre los dos ordeñamos, hablamos, con él bebe, ella sabe sacarle leche de las ubres y tiene tres añitos. Luego usted pues empieza a trabajar también en comunidad porque, aquí todavía se trabaja mucho de que vienen diez personas a trabajar acá y luego yo les ayudo a la finca de ellos. Entonces nunca como que están tratando de ganarle o pordebajear al otro, sino como de ayudarse y salir adelante. A mí se me hace que es mucho trabajo con comunidad, en ser</p>
--	--	---

			campesino, vivir en el campo, es una vida cien por ciento diferente a la de Bogotá. Totalmente diferente. Aquí bueno, ya hay pueblos y lugares del campo que han sido muy corrompidos por el turismo
Transmisión de conocimientos tradicionales	Asociación Reciembr	1	Nicolas Delgado: Para mí la palabra campesino simplemente se trata de humildad, de mucha humildad, de mucho servicio a la gente, de compromiso con las cosas porque realmente alguien de Bogotá, se levanta se va al trabajo, sale va y toma algo por ahí con los amigos y vuelve a la casa y ya se acabó. Acá en el campo usted se levanta en familia, muchas veces vengo con Yera, entre los dos ordeñamos, hablamos, con él bebe, ella sabe sacarle leche de las ubres y tiene tres añitos. Luego usted pues empieza a trabajar también en comunidad porque, aquí todavía se trabaja mucho de que vienen diez personas a trabajar acá y luego yo les ayudo a la finca de ellos. Entonces nunca como que están tratando de ganarle o pordebajear al otro, sino como de ayudarse y salir adelante. A mí se me hace que es mucho trabajo con comunidad, en ser campesino, vivir en el campo, es una vida cien por ciento diferente a la de Bogotá. Totalmente diferente. Aquí bueno, ya hay pueblos y lugares del campo que han
	Buenas costumbres del campo	1	
	Dialogo de saberes familiar	1	
	Enseñanza del cuidado del medio ambiente	2	
	Ideales en la educación del campo	1	
	Programa Eco aula	2	
	Trabajo comunitario	2	
	Trabajo rural en comunidad	1	
Transmisión de la riqueza cultural	1		

		<p>vido muy corrompidos por el turismo</p> <hr/> <p>Nicolas Delgado: Yo sí y creo que me siento más orgulloso de decir que soy campesino que decir que soy arquitecto, o decir que soy ... aquí todo el mundo me dice ingeniero o no sé, pero no me siento como identificado, como tan orgulloso de eso como cuando viene alguien y me dice, ay que bonito trabajó los animales de lo que está haciendo, pues y porque aparte de todo nosotros estamos tratando de enseñar las buenas costumbres del campo a los niños, a del reciclaje, estamos tratando de dejar una huella y eso es como más bonito realmente que pues para mí ¿no?</p> <hr/> <p>Nicolas Delgado: Yo creo que Colombia lo que es, es por la riqueza que tiene en el campo, en la cultura, en la bio diversidad, entonces pues eso es lo que nosotros tratamos aquí es como enseñar y darle la importancia a las cosas que se merecen.</p> <hr/> <p>Nicolas Delgado: Uff eso si es una pregunta difícil, porque yo siento que el campo digamos el pueblo ... yo crecí en un pueblo y siento</p>
--	--	---

		<p>que no tuve la mejor educación o la educación que yo esperaba. Por ejemplo, a mí me parece super importante el tema del inglés, me parece y se me hace que acá es muy difícil, pero a mí no me gustaría alejarla del campo porque digamos la motricidad que tiene, los ideales, el querer proteger tanto la naturaleza y tan pequeña, ósea me parece demasiado vacano. Pero pues... no sé hasta qué punto, porque bueno no siempre y bueno si la gente dice que el que estudia es mejor persona, pero a veces no es verdad entonces, uno no sabe que en el futuro ya ella que quiera, no sé es que es un tema ... pero por el momento lo que yo le quiero dar es esto: tranquilidad, felicidad, que siento que ella ahorita le gusta ¿no? que ver los animalitos, que son estar en todos lados</p> <hr/> <p>Shion López: Sumerce ha tenido acá chicos de las escuelas.</p> <p>Nicolas Delgado: Si acá de hecho nosotros tenemos un programa que se llama “EcoAula”, si y es para enseñarles sobre el cuidado del medio ambiente, para enseñarles sobre todo lo que se trata del reciclaje, de no quemar la basura, de todo el tema del medio ambiente y los niños les encantan venir</p>
--	--	---

		<p>acá, eso acá nosotros digamos la semana pasada tuvimos ... a no este fin de semana que paso, tuvimos un festival de resiembra, entonces trajimos música en vivo, se habló de la asociación que tenemos ahora para ese tema de lo del medio ambiente. Nosotros tenemos una asociación que llama "Resiembra" y es para todo este tema, para poder ayudar también al campesino por medio de la agencia comercializar los productos. Es como más un trabajo comunitario que lucrativo realmente. Que nosotros aquí pues obviamente uno trabaja pues también para lucrarse porque uno tiene que vivir de algo, pero pues nosotros también siempre hemos sido muy ligados de la mano de todo lo que tenemos asociado.</p>
--	--	--

Elaboración propia

DP 03 Informante Alejandra Ávila – Fomeque

A continuación, se presentan los conceptos emergentes del análisis inicial y el proceso de codificación abierta:

Tabla No. 3. Proceso de codificación abierta al Documento primario No. 03

Códigos	Conceptos	Presencia del código en el DP	Texto codificado
Conocimientos locales sobre alimentación saludable	Alimentación sana	1	Alejandra Ávila: Bueno, pues con la alcaldía nosotros tenemos un programa de seguridad alimentaria. Pues su nombre lo dice, ¿no? es seguridad alimentaria: es poder asegurar pues que las personas tengan lo más... mejor dicho que no pierdan la tradición de tener una huerta casera, de que esto también se inculque dentro de los espacios educativos, entonces la huerta escolar, o sea tratamos como ir muy a la mano. Nosotros pues aquí tenemos un sistema y es que nos entregamos kit de huertas caseras, así se llama, y los kits en que consiste: entonces cuando son para una huerta casera normal, entonces nosotros hacemos la entrega de, son 100 plantas y de 10 especies diferentes. Entonces por ejemplo van 10 plantulitas, (ya lo entregamos plantulado para que solamente sea pasar a campo) entonces le entregamos 10 plantulitas de lechuga, 10 de remolacha, o sea dependiendo la oferta o lo que yo tenga en el momento de material, pero siempre garantizamos que vayan 100 de ¿aromáticas?, como para también pues incentivar esta parte, que tengan pues en su casa por lo menos algo de hierbabuena, que tenga algo para que puedas pues
	Alimentarse de forma sana	1	
	Comida chatarra	1	
	Consumo de verduras y hortalizas	1	
	Exceso de azúcares	1	
	PAE poco balanceado	1	
	Paradoja de alimentación sana en escuelas	1	
	Picada	1	
	Poco consumo de vegetales	1	
	Productos de cadena no sanos	1	
	Refrigerios escolares	1	
	Transformación de frutas	1	

		<p>complementar una aromática, pero la base es la hortaliza. También como para incentivar el consumo, porque pues a veces en la parte, uno no lo cree, pero en la parte rural es donde menos se consume verduras y hortalizas. Uno pensaría que no, pero uno va y lo que le ofrecen pues es la proteína, arroz, papa, yuca, o sea, pero la verdura como tal, no sé por qué. O sea, usted va y no debería ser así, entonces que una ensalada es muy rara verla en el sector rural, pero aun así pues hay personas. Incluso cuando hacemos los programas con las escuelas, entonces vamos muy de la mano con las personas que les hacen la merienda a los niños. Entonces qué les gusta, porque pues por ejemplo dicen: “no es que la lechuga, pocón”, entonces pues démosle más bien más espinaca, para que le hagan torta de espinaca, para poder como empezar a inculcarles, como disfrázales un poquito el consumo, porque pues no es fácil, pero vamos muy de la mano cuando hacemos este tipo de huertas con las escuelas, y pues preguntamos. Cuando hacemos huertas con las escuelas también adicionamos lo que es el abono orgánico, hacemos entonces entregamos el kit de huerta ya estableciéndolo con los profesores o con las personas que están realizando pues toda la alimentación de los niños, saber qué les gusta más, o qué utilizan más, y pues hacemos</p>
--	--	--

		<p>la entrega también del abono orgánico, pues para y pues todo el acompañamiento, vamos les explicamos todo. Ellos inclusive dentro de las entre los colegios o las escuelas ellos tienen su área de huerta, entonces ellos plantan ahí, los niños de cierto grado. Por ejemplo, yo estuve trabajando con San Lorenzo, entonces los niños de 11 era los que estaban haciendo en este caso la huerta, una huerta elevada, muy chévere, y ellos eran los que hacían todo el proceso.</p> <hr/> <p>Alejandra Ávila: Bueno, desde dos puntos de vista, digamos, si es en cuanto a una alimentación sana, o sea, en cuanto a este tema, pues realmente, pues no es lo más viable, ¿no? Sí. O sea, porque uno va y uno encuentra todos los sellitos ¿no? Exceso de azúcar, exceso de sodio, exceso de aceites y todos son excesos, incluso uno va y dice, ¿pero ¿qué compro? o sea, ¿qué voy a comprar si todo me hace daño? pero viéndolo desde el punto de vista de un productor que muchas veces le va tan mal en el precio, uno dice: es como una opción para decir, “bueno, allá voy a ir a comprar el arroz porque es que me sale más barato”, ¿sí? “que ir a comprarlo a otro supermercado” porque, es que realmente los precios ... por</p>
--	--	--

		<p>ejemplo, acá solamente tenemos D1, y pues sí, uno va a ir a mirar allá una libra de arroz allá y va a ir a mirar al otro lado, pues realmente hay una gran diferencia. No sé si será importado, no sé, porque uno ve realmente, pues, ¡también el sector arrocerero a veces! Duro¡, o sea, a veces también flaqueando y uno dice, pero ¿de dónde sacan arroz para venderlo tan barato? No sé, yo pensaría, llegaría a pensar, pues, que es importado, porque no sé cómo más puedan tener arroz tan económico, porque empresas como ROA, como Diana, como Quinovia, que son empresas más: que compran arroceros colombianos, pues realmente los precios no son tan bajos, y comprándolo a los productores y teniendo muchas veces sus fincas para producir. Pero viéndolo desde el punto de vista de poder ir a comprar ... que un productor que no le fue bien, viene en una recogida que le tocó vender canastilla 25 mil pesos y tiene una familia de cuatro en la casa, pues es lo más viable es ir a comprar el D1, no hay otra opción, porque los precios, pues, por lo menos le va a compensar algo, ¿sí? pues realmente cuando uno cuando va no sabe qué comprar porque todos son excesos, ¿sí? todos son excesos, todos son excesos, pero viéndolo desde ellos que pues realmente el campo no es que compre muchas cosas, digamos, por ejemplo, como lo que venden</p>
--	--	---

		<p>ahí: galletas. Un campesino o una persona del campo lo que más compra es arroz, lentejas, lo que más compran como tema de granos, ¿no? El aceite, pues sí, lógicamente lo tiene que comprar. Eso es lo que más realmente como que ellos adquieran, pues es muy, digamos, de pronto decir: “no es que se dio el lujo y se compró un yogurt”, muy poco realmente no es que sea mucho lo que comprenden. Pero pues en cuanto al tema de, digamos, de una alimentación sana, pues realmente uno va y no sabe ni qué coger porque ya todo tiene, yo creo que en parte es bueno lo de los indicadores de exceso, pero entonces como que uno dice ... Yo realmente he cogido productos y los he devuelto porque yo digo “uy, yo no sabía que se tenía tanta ... que era exceso de azúcar” y yo lo he devuelto. Por ejemplo, yo no sabía que las Tostitos de miel que me encantan tienen exceso de azúcar y yo, sí, yo la miré y yo: “exceso de azúcar y me tocó sss ash las voy a devolver” (Risas), entonces como eso, pero realmente en cuanto a precios, pues para un productor que le toca muy duro y los precios caen de su producto, pues es una opción, es una opción viable, este consumo es una opción viable, sí.</p> <hr/> <p>Alejandra Ávila: No, ¿ya pasaron aquí alguna noche?</p>
--	--	--

		<p>Bueno, si usted aquí por la noche, digamos, después de un jueves, usted lo único que ve es, usted aquí no encuentra, digamos, por ejemplo, un restaurante donde le vendan una comida balanceada: solo de chatarra, solo comida de chatarra, de pronto usted consiga por ahí una pechuga y ya, con unas papitas y sale. Es lo más sano que usted puede conseguir acá en las noches, pero que una ensalada, que algo así, es muy difícil, pero usted sale y usted encuentra ... usted cruza por toda la cuadra del centro y encuentra pizzerías, hamburguesas, como cuatro o cinco hamburgueserías, donde venden alitas, o sea, solo comer chatarra, solo comer chatarra, sí</p> <hr/> <p>Alejandra Ávila: No. Para, digamos, para uno conseguir, digamos, el tema de una picada, esos son los fines de semana, pero de noche casi no se consigue. En el día sí, en el día, digamos, por ejemplo, usted va, ya hay como dos restaurantes donde ahí venden comida como muy, digamos, a base de cerdo, digamos, que es la picada, que bueno, ya es más de la región, sí se consigue, pero más que todo en el día, en la noche solo comida de chatarra, sí.</p> <hr/>
--	--	---

		<p>Alejandra Ávila: Sí, sí, es que, es que es muy, a veces como que uno dice, ¿cómo yo, ¿cómo hago? pero yo tampoco le estoy dando opción. Mire que yo me he dado cuenta en los refrigerios escolares, el PAE. Hablemos del PAE. Bueno, yo he tenido, cuando a veces voy, pues a uno le ofrecen, y dicen, no, venga, y yo me doy cuenta que realmente el PAE, o sea, no va de la mano con lo que realmente se está buscando, porque el PAE, pues ... no, a mí no me parece que sea muy balanceado, la verdad ¿si me entiendes? no me parece que sea una alimentación balanceada, entonces, yo cómo le voy a decir a una persona, “usted tiene que comer sano, usted tiene que, mire, vamos a, vamos a inculcar cómo producir nuestros alimentos, cómo empezar a comer más sano”, cómo empezar pues todo este tema, cuando yo como institución, o como gobierno, como entidad, o como ... le ofrezco al estudiante un paquete de galletas, ¿si me entiendes? cuando trae el sello ahí, o el exceso en azúcar, ¿si me entiendes? ¡exactamente!, entonces uno dice, pues es como, es como tan, como ilógico. O sea, yo nunca he ido a un PAE y que yo vea fruta picada, jamás, es raro, o sea, yo nunca he visto que yo vaya y vea que los niños están ... hoy les preparan una frutica picada, jamás, o sea, nunca. Lo mismo, veo, pues, lo</p>
--	--	---

		<p>mismo, arroz, papas, cuando lentejas, o sea, veo mucho tema de ese, pues que, pues sí, son granos, pero pues, pero pues, ¿dónde está?, ¿qué más?, o sea, ¿dónde hay una buena proteína?, pues cuando aquí, pues nosotros, que a veces le hacemos seguimiento al PAE, pues realmente es más el arroz que la proteína, y supuestamente, lo que a uno le dicen es que la proteína debe marcar más el plato que los otros elementos, entonces yo digo, a veces, ¿cómo es?, sí, ¿qué pasa ahí?, porque sí se quiere, sí se quiere mejorar y se quiere cambiar, pero yo como gobierno, no lo estoy haciendo tampoco, si no trato de buscar lo que sea más fácil para mí llevarle allá y que puedan medio preparar ahí y sale.</p> <hr/> <p>Alejandra Ávila: Exactamente, así, sí, Contrariedad. Sí, es como muy contrario, yo como gobierno, quiero que coman sano, pero yo les doy cualquier cosa. Exactamente, pero pues, a mí, por ejemplo, aquí hay algo y es que, o lo que he visto, inclusive en algún momento lo promoció, es: no solamente porque para cultivar, hay mucha gente que cultiva, es como poder llegar a profesar eso de una forma sana, como poder hacer, digamos, cómo enseñar a la gente a hacer, por ejemplo su propia salsa de tomate, ¿cómo yo lo voy a</p>
--	--	--

		<p>enseñar si yo tengo tantos invernaderos acá?, ¿cómo le enseño yo a hacer una salsa de tomate casero?, nosotros tuvimos un proyecto con la universidad Militar y ellos estaban tratando de cambiar un poco las prácticas de manejo del cultivo de tomate y era, pues, pasar a una producción un poco más limpia, hacer como esa transferencia de lo tradicional a lo más limpio, pero, pues, sin dejar un poco lo tradicional, porque hay cosas que realmente, pues, por más que uno quiera, no puede controlar cambiándolo, ¿sí?, así de eso, pero entonces lo más chévere de este proyecto era que les enseñaban a hacer recetas con tomate. Es que es sopa de tomate, que la salsa tomate, que el helado de tomate, que el postre de tomate, la mermelada de tomate. Entonces, como, ¡muy chévere eso!, entonces, yo pienso que los colegios no solamente debería enseñarse a cómo cultivar, sino cómo usted, digamos, desde usted decir, bueno, “me voy a comprar este kilo de tomate y voy a hacer mi propia salsa de tomate”, o sea, yo me acuerdo que cuando yo estudiaba, cuando yo estaba en el colegio, había una materia donde a uno obligatoriamente usted tenía que aprender a hacer algo en base a un producto, usted tenía que transformar una fruta como fuera, ¿sí? y yo me acuerdo que esa vez nosotros hicimos bocadillo de tomatillo, ¡de tomatillo! de la fruta. La</p>
--	--	--

		<p>fruta de tomatillo. Entonces, era eso, usted tenía que coger, por ejemplo, le daban una fruta: “yo cojo la guayaba, yo el tomatillo, yo la manzana, yo...” y usted tenía que hacer algo con el producto, algo, pero que durará, así fuera una conserva, fuera, entonces nosotros hicimos bocadillo de tomatillo, ¡pero era obligatorio!, y en los colegios existía la semana cultural y usted tenía que sacar su producto, a la venta y comercializar su producto. No sé por qué ahorita pues están tratando de hacerlo, pero se perdió realmente, o sea, los chicos pues realmente ninguno se mete a la cocina, pero es complejo, entonces, por precisamente, por eso es que, pues, es más fácil uno ir a comprar una salsa de tomate al supermercado que hacerla. Entonces, yo pienso que aparte de involucrar la seguridad alimentaria ... porque sí, pues, uno puede sembrar, pero ¿Si uno no sabe prepararlo? Entonces, es también cómo poder darle un valor agregado a eso que cultiva, a ese consumo final y de una forma un poco más sana. Que no tenga ese sticker ahí que uno no sabe si cogerlo o no cogerlo (Risas), ¿sí? es como eso, o sea, pues sería algo muy novedoso y muy chévere que existieran. Yo cuando estudié aquí en el colegio, existía el colegio pedagógico que era donde salían los maestros, los profesores, el normal, como el colegio donde usted salía y</p>
--	--	---

		<p>pues ya iniciaba otras carreras, y el agropecuario. Y existía el colegio agropecuario. En ese agropecuario era donde uno miraba donde veía todas las materias, entonces usted veía cómo tener producción de conejos, y usted tenía que comprarse un conejo y tenerlo todo el año el conejo: usted lo tenía que alimentar, pesar, castrar, o sea, usted tenía que hacerle todo al conejo, ¡ese era el trabajo! y en la semana cultural usted sacaba exponer su conejo, entonces usted trataba de conseguir un conejo bien bonito, que la raza mariposa, que no sé qué ... o sea, usted trataba de conseguir el mejor conejo. Todo eso se ha ido perdiendo. Uno ahorita le pregunta a un chino allí: “¿un conejo?”, “salta, es lindo y come zanahoria” (Risas), ¿sí? o sea, pero todo eso se perdió, porque pues realmente se fueron saliendo. Por ejemplo, nosotros, como era el colegio agropecuario en sexto ... todos los que pasaban por sexto tenían que sembrar maíz, ¿sí? ese era el cultivo de sexto: maíz. Y usted al final tenía que salir y vender su maíz, fuera como fuera, entonces el maestro decía: “usted va a sembrar maíz ¿Para harina o para pollos?”, entonces si usted iba a sembrar maíz para pollo, entonces usted al final, cuando ya pasaba el ciclo del maíz, entonces usted tenía que ponerse a desgranar, empacar su maíz, y salir a vender su maíz para los pollos, y si era para harina y usted le quedara</p>
--	--	---

		<p>un valor agregado, entonces lo mandaba a moler, porque iba para pan y uno vendía su libro o su kilo para pan, pero entonces le enseñaban a la gente que era que no solamente era tener la manta de maíz, sino para qué servía, ¡todo el proceso!, al menos hasta la comercialización. Decir, bueno, que se saqué para la harina, o en este punto se utiliza para la mazorca. Así le enseñaban a usted cómo hacer todo, cómo era que tenía que hacer todo, porque hay muchas veces que uno ve aquí los cestos de maíz. Pues sí, pero aquí hay molinos, donde uno puede sacar para la harina de maíz, para el pan, pero entonces es como eso, todo eso se perdió, porque existía. Yo sé que ahorita pues tratar de recuperarlo es muy complejo, y más como con las generaciones que vienen, bastante complejo. ¡Usted vaya ponga un chino esto de echar asadón a ver si...! a nosotros nos tocaba, echar asadón, y estar pendiente, y salir a la hora del descanso, regar el maíz, ir y que no se le fuera a enyerbar, ¡todo!, o sea usted tenía que estar todo, porque es que su materia era la harina o el maíz, no era la mata. Shion López: ¿Qué mensaje le darías a esta comunidad educativa? precisamente, y lo que la componen, administrativos, profesores, estudiantes, y al mundo académico, universitario, especializados,</p>
--	--	--

			¿qué mensaje le darías desde tu experiencia?
Formación escolar en torno a la producción alimentaria	Apropiación estatal del colegio	2	Alejandra Ávila: Bueno, pues con la alcaldía nosotros tenemos un programa de seguridad alimentaria. Pues su nombre lo dice, ¿no? es seguridad alimentaria: es poder asegurar pues que las personas tengan lo más... mejor dicho que no pierdan la tradición de tener una huerta casera, de que esto también se inculque dentro de los espacios educativos, entonces la huerta escolar, o sea tratamos como ir muy a la mano. Nosotros pues aquí tenemos un sistema y es que nos entregamos kit de huertas caseras, así se llama, y los kits en que consiste: entonces cuando son para una huerta casera normal, entonces nosotros hacemos la entrega de, son 100 plantas y de 10 especies diferentes. Entonces por ejemplo van 10 plantulitas, (ya lo entregamos plantulado para que solamente sea pasar a campo) entonces le entregamos 10 plantulitas de lechuga, 10 de remolacha, o sea dependiendo la oferta o lo que yo tenga en el momento de material, pero siempre garantizamos que vallan 100 de ¿aromáticas?, como para también pues incentivar esta parte, que tengan pues en su casa por lo menos algo de hierbabuena, que tenga algo para que puedas pues complementar una aromática, pero la base es la hortaliza. También como para incentivar el consumo, porque pues a
	Curriculums enfocados en lo rural	1	
	Cursos del Sena en SoSea	1	
	Relacionamiento institucional	1	
	Saber técnico de las huertas	1	
	Seguridad alimentaria	1	
	Unidades productivas escolares	1	

		<p>veces en la parte, uno no lo cree, pero en la parte rural es donde menos se consume verduras y hortalizas. Uno pensaría que no, pero uno va y lo que le ofrecen pues es la proteína, arroz, papa, yuca, o sea, pero la verdura como tal, no sé por qué. O sea, usted va y no debería ser así, entonces que una ensalada es muy rara verla en el sector rural, pero aun así pues hay personas. Incluso cuando hacemos los programas con las escuelas, entonces vamos muy de la mano con las personas que les hacen la merienda a los niños. Entonces qué les gusta, porque pues por ejemplo dicen: “no es que la lechuga, pocón”, entonces pues démosle más bien más espinaca, para que le hagan torta de espinaca, para poder como empezar a inculcarles, como disfrázales un poquito el consumo, porque pues no es fácil, pero vamos muy de la mano cuando hacemos este tipo de huertas con las escuelas, y pues preguntamos. Cuando hacemos huertas con las escuelas también adicionamos lo que es el abono orgánico, hacemos entonces entregamos el kit de huerta ya estableciéndolo con los profesores o con las personas que están realizando pues toda la alimentación de los niños, saber qué les gusta más, o qué utilizan más, y pues hacemos la entrega también del abono orgánico, pues para y pues todo el acompañamiento, vamos les explicamos todo.</p>
--	--	--

		<p>Ellos inclusive dentro de las entre los colegios o las escuelas ellos tienen su área de huerta, entonces ellos plantan ahí, los niños de cierto grado. Por ejemplo, yo estuve trabajando con San Lorenzo, entonces los niños de 11 era los que estaban haciendo en este caso la huerta, una huerta elevada, muy chévere, y ellos eran los que hacían todo el proceso.</p> <hr/> <p>Alejandra Ávila: No lo hacemos nosotros como alcaldía pero si nos aliamos con el SENA, estamos aliados con el SENA, entonces por ejemplo el SENA ya sacó varios cursos de seguridad, inclusive se llama así: soberanía y seguridad alimentaria, entonces nosotros le probamos todo el material, entonces por ejemplo ellos hicieron un curso con una Asociación en una vereda que llama el tablón, y con ellos entonces el profe me decía: “mire vamos a iniciar el curso y yo para tal fecha más o menos necesito tantas plántulas”, entonces nosotros empezamos a proveer el material, lo mismo fue con el colegio que queda aquí en el municipio, con ellos también hicimos... él hizo también un curso, no se llama huerta casera, era más como agropecuario, pero incluía como un módulo de huerta casera y también nosotros les</p>
--	--	---

		<p>suministramos todo lo que fue el material. Por ejemplo, para acá que fue uno de los más grandes, fue en una sola entrega fueron 96 kilos que tuvimos que hacer entrega, es bastante y ellos tienen un área allá donde disponen para hacer todo el tema de sus huertas, pero vamos más aliados con el SENA. No directamente la alcaldía hace los cursos, pero nosotros sí prestamos la asistencia, entonces por ejemplo: alguien pidió un kit o una asociación, por lo general son las asociaciones, piden varios kits de huerta casera, entonces solicitan toda la asesoría, entonces uno va, cómo deben abonarlo, cómo deben preparar el terreno, cada cuánto va saliendo, distancias de siembra, encerrarlo porque en las fincas hay gallinitas sueltas, entonces van y aprovechan lo que uno tiene sembrado, entonces es eso, como que la asistencia técnica sí se presta, pero pues debe ser solicitada por el usuario, pero sí se tiene</p> <hr/> <p>Alejandra Ávila: Bueno, pues yo creo que inconscientemente sí se está haciendo, porque pues hay profesores que precisamente empiezan a inculcar el tema de que “mire por lo menos tengamos nuestras zanahorias”, un ejemplo, “vamos a cultivar zanahorias, tengamos lo que vamos a consumir”, no es una</p>
--	--	--

			<p>materia como tal, pero los profesores tratan de vincularlo como tal, ¿qué pasa en Fomeque? y es que en Fomeque ya están muy establecidos los cultivos, o sea es muy ya arraigado los cultivos que están presentes en el municipio. Entonces cambiar como tal la mentalidad y decirle, por ejemplo, “no siembre tomate y siembre...” traer una especie diferente, nueva, es muy complejo ¿es bastante complejo, y pues también lo otro es que no hay un relevo generacional dentro del campo, se complica, porque ya la gente, más los jóvenes, pues ellos simplemente quieren terminar su bachillerato y salir, irse de acá. Entonces uno muchas veces va a muchas fincas y uno ve ya abuelitos, pues casi no se ve gente joven, ya casi no se ve gente joven, pues que estén trabajando o muy pocos son los que están trabajando el campo. De pronto con la pandemia algo retornaron, pero pues ya ahorita cuando está allá que está cambiando, ya otra vez se están nuevamente emigrando, pero pues claro, yo pienso que pues cada uno ... pues no todos tienen la oportunidad de tener finca, pero yo pienso que ese tipo de currículos deberían ir muy enfocados a la parte rural. Nosotros aquí tenemos dos colegios de la parte rural, donde pues debería así colocarse, no sé, y no solamente en la parte agrícola, sino también en la parte</p>
--	--	--	--

		<p>pecuaria, ¿Sí? o sea, cómo hacer unidades productivas. No sólo de huertas caseras, sino como unidades productivas de un buen manejo. Aquí hay muchas avícolas, muchísimas avícolas, muchas avícolas, ¿sí?, entonces cómo poder llegar pues a tener otro tipo de unidades productivas, pero de una forma adecuada, porque las que están acá las avícolas, pues ya son empresas ¿Sí? son empresas y pues la empresa pues siempre va a consumir el más pequeñito. O sea, no es lo mismo que pues una empresa grande que tenga cien mil, ah, yo que pueda comenzar con mil gallinas, un ejemplo, necesariamente pues le tengo que vender el huevo al que tiene el grande, pero de pronto otro tipo de unidades productivas, no sé, conejos, bueno, tendría como algo distinto, como que enseñarle cómo uno debe ... pero no solamente enseñarle cómo usted debe criar el conejo, sino cómo usted puede llegar a comercializar el conejo, dónde están realmente los mercados para este tipo de productos. Porque pues todo el mundo no come conejo, ¿sí? entonces es como eso. O sea, uno puede, digamos, hacerlo de huertas, o sea, enseñar a la gente que, pues tiene que sembrar lo que se va a consumir, no simplemente ir a un supermercado y comprarlo, pero pues la juventud hoy en día quiere terminar y salir, no</p>
--	--	--

		<p>se quiere quedar dentro del territorio.</p> <hr/> <p>Alejandra Ávila: ¿saben en qué momento se perdió? O sea, yo sí sé en qué momento se perdió, por ejemplo, aquí en el colegio. En el momento en que el estado compró el colegio, porque el colegio era privado y existía todo eso, y en el momento que el estado compró el colegio se perdió, ¡no sé por qué!, eso es lo que a uno le parece irónico: el estado quiere volver a estos temas, pero él mismo fue el que los acabó, porque este colegio tenía como los tres módulos. Inclusive aquí había internado y venía gente de todo el país a estudiar, porque era muy, o sea, si uno se pone a ver como toda la tradición del colegio, pues era muy conocido a nivel nacional. Yo conocí gente del Guainía, estudiando aquí, porque aquí había internado: gente del Guainía, gente de la Costa, gente de todas partes del país, llegaban a estudiar acá precisamente porque el colegio era así, tan diverso. Entonces se perdió en el momento que entró el estado a comprar, cuando pasó a ser departamental, se perdió.</p> <hr/> <p>Alejandra Ávila: Sí, cuando uno está así en el municipio y empieza como que ha tenido toda la trayectoria. Claro.</p>
--	--	---

			Entonces uno, con todos los trances y todos los cambios entonces ahí es donde uno se da cuenta y más cuanto uno se quedó vinculado al sector, al rural. Yo estudié acá, después me fui a la Universidad a estudiar Agronomía, entonces como que uno se quedó, así como en el mismo, o sea porque yo cuando entré estudiando agropecuario, me gustó. Pero cuando ya se empezó a terminar, porque a mí se me terminó el agropecuario, yo salí académico, mi título dice académico y pues realmente cuando ya dije no, pues eso ya se terminó, yo estaba como en noveno, cuando ya el departamento entró y el estado entró y ya como que yo decía bueno. Por ahí siguieron dando, pero ya no con la misma interesa, como quien decía, “uy, qué chévere”, no ya se fueron perdiendo muchas cosas, muchas, muchas cosas.
Realidad comercial y del productiva campo	Asociaciones	1	Alejandra Ávila: No lo hacemos nosotros como alcaldía pero si nos aliamos con el SENA, estamos aliados con el SENA, entonces por ejemplo el SENA ya sacó varios cursos de seguridad, inclusive se llama así: soberanía y seguridad alimentaria, entonces nosotros le probamos todo el material, entonces por ejemplo ellos hicieron un curso con una Asociación en una vereda que llama el tablón, y con ellos entonces el profe me decía: “mire vamos a iniciar el curso
	Importancia del intermediario	1	
	Intermediarios	1	
	Precio de la producción del campo	1	
	Precios bajos en venta de arroz	1	
	Problemas del mercado	1	
	Sector rural esclavizante	2	
	Trabajo difícil en el campo	1	

		<p>y yo para tal fecha más o menos necesito tantas plantulas”, entonces nosotros empezamos a proveer el material, lo mismo fue con el colegio que queda aquí en el municipio, con ellos también hicimos... él hizo también un curso, no se llama huerta casera, era más como agropecuario, pero incluía como un módulo de huerta casera y también nosotros les suministramos todo lo que fue el material. Por ejemplo, para acá que fue uno de los más grandes, fue en una sola entrega fueron 96 kilos que tuvimos que hacer entrega, es bastante y ellos tienen un área allá donde disponen para hacer todo el tema de sus huertas, pero vamos más aliados con el SENA. No directamente la alcaldía hace los cursos, pero nosotros sí prestamos la asistencia, entonces por ejemplo: alguien pidió un kit o una asociación, por lo general son las asociaciones, piden varios kits de huerta casera, entonces solicitan toda la asesoría, entonces uno va, cómo deben de abonarlo, cómo deben preparar el terreno, cada cuánto va saliendo, distancias de siembra, encerrarlo porque en las fincas hay gallinitas sueltas, entonces van y aprovechan lo que uno tiene sembrado, entonces es eso, como que la asistencia técnica sí se presta, pero pues debe ser solicitada por el usuario, pero sí se tiene</p>
--	--	--

			<p>Alejandra Ávila: Bueno, precisamente, pues, por el tema de que, el tema comercial. O sea, yo pienso que las personas, los mismos papás son los que incentivan a los hijos a que se vayan, yo creo. Aquí hay una frase muy popular que dice: estudie para que no se quede como me ha tocado a mí o para que no le toque tan difícil como me ha tocado a mí; porque realmente el campo es muy bonito cuando uno lo ve desde afuera, cuando está dentro sigue siendo bonito, pero el trabajo del campo es un trabajo muy esclavizante, o sea, es que si usted está limpiando su finca y empezó aquí y en diez días terminó aquí, usted vuelve a mirar allá y le toca volver a empezar, porque es muy esclavizante. O sea, tiene usted que estar pendiente de absolutamente todo, entonces tiene que estar pendiente de ... un ejemplo, si tiene un invernadero con tomate, entonces se tiene que estar pendiente de la siembra, la fertilización, la recolecta, la clasificación, que si alguna plaga, alguna enfermedad, estar pendiente de los controles, conseguir gente para que lo recolecte, pero no solamente ahí, porque la gente que tiene tomate, entonces también tiene el cultivo de habichuela, entonces tiene que estar absolutamente, es muy esclavizante el sector rural, es demasiado. Al ser esclavizante</p>
--	--	--	---

		<p>muchas veces no se ve reflejado todo ese trabajo que hacen las personas en los precios, ¿si me entienden?</p> <hr/> <p>Alejandra Ávila: Entonces como que uno dice, o sea, el productor el que realmente, digamos lo de esa forma: se esclaviza en sacar ese producto, porque realmente es algo de día y de noche, es algo que si usted tiene un invernadero, usted no se puede descuidar ni un día, porque si hizo mucho eso, usted tiene que automáticamente mandar el sistema de riego, sino como hace, las plantas comienzan pues a manifestar que realmente se están deshidratando, entonces es algo que usted tiene que estar de ahí todos los días durante siete meses, y si usted vuelve a iniciar otro ciclo, pues a los siete meses vuelve nuevamente todo, ¿sí? eso es lo que pasa, entonces cuando se empieza a ver, hay momentos en que el precio es muy bueno, ¿sí? hay momentos en que uno dice: la canastilla está en 60 mil pesos, y eso es excelente para un productor, pero hay momentos que están 25 mil pesos, como hay momentos que están hasta en 18 mil pesos, entonces se baja mucho más. Ahí donde están esos 25 mil pesos, está a costos, o sea, lo que trabajó lo está sacando, pero no está ganando nada, entonces yo</p>
--	--	---

			<p>creo que las nuevas generaciones están viendo eso y dicen: “no, que es esclavitud, siete meses aquí yo metido para que a la final yo vaya a hacer cuentas y simplemente haya sacado los costos de producción y no esté ganando absolutamente nada”, porque realmente pues eso muchas veces pasa. Aquí hay un dilema, hay un monstruo grande que es el que maneja los precios, que yo siempre le digo, y es muy grande, y se llama: Corabastos. Aquí la central, aquí es quien pone los precios, ¿si me entiendes? entonces aquí muchas veces ... yo defiendo mucho el intermediario, no porque sea intermediario, sino porque me he dado cuenta en un estudio que hicimos cuando estuvo la pandemia, del ingreso y salida de la plaza de los días que vienen a comercializar acá, y los intermediarios. Yo les preguntaba, o sea, nunca entendía la dinámica de los precios, entonces hablábamos y él me decía: “mire, lo que pasa es que un ejemplo, yo entro y ya me están enviando la tabla de precios, ¿sí?” o sea ellos cuando vienen a comercializar acá ya tienen los precios de Corabastos: a qué precio se va a comercializar allá si yo me lo llevo de acá. Entonces ellos también me dicen: “mire, cuando el tomate, la canastilla de tomate está a veinticinco mil pesos, nosotros tampoco es que ganemos mucho, ¿sí? porque realmente pues la tenemos que</p>
--	--	--	---

		<p>comprar por ahí en veintidós mil pesos, porque tenemos que, pues realmente el combustible aquí allá, ¿cuánto nos vale? entrar a la plaza ... o sea todo es un costo allá, todo es ahí un recostó. Entonces yo me ponía a pensar y yo decía, bueno, por ejemplo, un productor que tenga, no sé, dos mil plantulas de tomate, y yo dije listo, lo tiene que traer desde la vereda, tiene que traerlo hasta acá, pero digamos que no lo va a traer hasta acá: lo va a llevar directamente a Corabastos, y que usted llegue allá y digan que el precio está en veinte mil pesos. ¿cuánto trabajo fue? y ¿el flete de aquí hasta allá?, y que no todo el mundo puede entrar a vender a Corabastos, no todo el mundo puede llegar allá a vender, ¿si me entiende? allá si usted no lo conoce, usted no lo comprarán. Entonces hay veces yo digo, ¿pero por qué? cuando hablan les digo: ¿y por qué? entonces vaya usted, recoja el tomate al señor y llévelo a Corabastos a ver si lo puede vender, y si se justifica realmente pues desde allí llevarlo hasta que esté a veinte mil pesos, llevarlo desde aquí hasta allá, o mejor traerlo y venderlo aquí en diecinueve mil pesos. O sea, yo pienso que eso es lo que desmotiva las nuevas generaciones y muchísimo, porque pues realmente con la economía como está hoy en día, pues si uno se dedica a una actividad, pues uno por lo menos espera pues tener una ganancia. Creo que más que</p>
--	--	---

		<p>las generaciones no quieran el campo, yo pienso que no es así, porque hay mucha gente joven que les encanta el campo: es más eso, es más poder uno decir, “no es que yo me tire siete meses y realmente lo único que sepa sacar los costos. Bueno, pero voy a intentarlo nuevamente, voy a echar otra tanda de tomate a ver si por lo menos me sale”, y es que sí, y siguen haciéndolo. Uno entiende que la dinámica del mercado cambia de acuerdo a la cantidad de producción que tenga el país, porque pues esa es la dinámica de él [Abastos]. Un ejemplo, si a Boyacá le fue mal en el tomate por X o Y motivo: por heladas, un ejemplo por heladas, entonces el precio se va a disparar, porque va a haber más poquito de tomate, pero si a todos les va bien y lo llevan para Corabastos, el precio se va a desplomar. Eso es lo que pasa. Una vez me contaba un intermediario y me decía lo siguiente: “mire, cuando nosotros salimos de acá, (él me contaba con el cultivo de habichuelas) una vez nosotros compramos la habichuela y estaba cara, 300 la carga, eso es caro, eso es buen precio, eso es excelente precio para el productor, porque eso se le apaga. ¡listo! El intermediario llegó a abastos y empezó a llegar carga, había una carga represada como por lados de Cáqueza, porque había como un trancón, dieron vida libre, y cuando llegaron allá, pues</p>
--	--	--

		<p>claro, ya había llegado toda la cantidad de habichuelas de otro lado y se desplomó el precio. ¿y qué hizo, que le tocó al intermediario? ¡Perder!, porque él ya la había pagado al productor. Entonces también es como un juego ahí, de que realmente uno no va a poder quitar Corabastos. O sea, es imposible quitarlos, eso es un monopolio, y eso ya ahí está establecido ... pero entonces ¿Cómo poder llegar a otros sitios donde realmente se valora el trabajo?, porque pues es que mientras se maneja el precio de esa forma, pues va a ser muy difícil que surja el campo. Yo digo, a veces hay proyectos, y hay muy buenos proyectos, aquí llegan muy buenos proyectos, y le inyectan, y le inyectan. A mí me pueden dar todo para iniciar mi unidad productiva: el invernadero, los tomates, la semilla, el sistema de riego, todo, a mí me lo pueden dar todo, ¿si me entiende? y listo, yo hice mi unidad, saqué mi tomate, lo vendí, y se supone que esa es la base para yo empezar. Pero ¿si el precio no me sirvió?, La misma da ¡porque por más que yo le inyecté capital a eso, pues la misma. Yo voy a montar, o voy a renovar ese cultivo, y pues si sigo con el precio bajito, no voy a tener la capacidad para seguir rotando este cultivo, entonces, eso es lo que pasa, eso es lo que pasa con el campo, y es lo que uno puede visualizar acá, es el tema del precio, porque...</p>
--	--	--

		<hr/> <p>Alejandra Ávila: Si por lo que, pues sí, como que uno habla con todo el mundo, entonces, como que todo es una cadena: no solamente es el productor, sino hasta dónde puede llegar mi producto y cómo está siendo manejado, o sea, realmente, cómo está siendo manejado. Yo no creo que la juventud no es que no le guste el campo, porque si uno ve, hay mucha gente que estudia, pues, o le gusta la veterinaria, le gusta la zootecnia, le gusta la agronomía, pero, pues, cuando uno ya empieza a estar en el mundo, entonces, el choque que no dice “No juepucha”, es que realmente el problema no está en el campo, el problema está en el mercado: en la forma de comercializar, en la forma como se está vendiendo, ahí es donde está realmente el cuello de botella de todo.</p> <hr/>
		<p>Alejandra Ávila: Bueno, desde dos puntos de vista, digamos, si es en cuanto a una alimentación sana, o sea, en cuanto a este tema, pues realmente, pues no es lo más viable, ¿no? Sí. O sea, porque uno va y uno encuentra todos los sellitos ¿no? Exceso de azúcar, exceso de sodio, exceso de aceites y todos son excesos, incluso uno va y dice, ¿pero</p>

			<p>¿qué compro? o sea, ¿qué voy a comprar si todo me hace daño? pero viéndolo desde el punto de vista de un productor que muchas veces le va tan mal en el precio, uno dice: es como una opción para decir, “bueno, allá voy a ir a comprar el arroz porque es que me sale más barato”, ¿sí? “que ir a comprarlo a otro supermercado” porque, es que realmente los precios ... por ejemplo, acá solamente tenemos D1, y pues sí, uno va a ir a mirar allá una libra de arroz allá y va a ir a mirar al otro lado, pues realmente hay una gran diferencia. No sé si será importado, no sé, porque uno ve realmente, pues, ¡también el sector arrocerero a veces! Duro¡, o sea, a veces también flaqueando y uno dice, pero ¿de dónde sacan arroz para venderlo tan barato? No sé, yo pensaría, llegaría a pensar, pues, que es importado, porque no sé cómo más puedan tener arroz tan económico, porque empresas como ROA, como Diana, como Quinovia, que son empresas más: que compran arroceros colombianos, pues realmente los precios no son tan bajos, y comprándolo a los productores y teniendo muchas veces sus fincas para producir. Pero viéndolo desde el punto de vista de poder ir a comprar ... que un productor que no le fue bien, viene en una recogida que le tocó vender canastilla 25 mil pesos y tiene una familia de cuatro en la casa, pues es lo más viable</p>
--	--	--	---

		<p>es ir a comprar el D1, no hay otra opción, porque los precios, pues, por lo menos le va a compensar algo, ¿sí? pues realmente cuando uno cuando va no sabe qué comprar porque todos son excesos, ¿sí? todos son excesos, todos son excesos, pero viéndolo desde ellos que pues realmente el campo no es que compre muchas cosas, digamos, por ejemplo, como lo que venden ahí: galletas. Un campesino o una persona del campo lo que más compra es arroz, lentejas, lo que más compran como tema de granos, ¿no? El aceite, pues sí, lógicamente lo tiene que comprar. Eso es lo que más realmente como que ellos adquieran, pues es muy, digamos, de pronto decir: “no es que se dio el lujo y se compró un yogurt”, muy poco realmente no es que sea mucho lo que compran. Pero pues en cuanto al tema de, digamos, de una alimentación sana, pues realmente uno va y no sabe ni qué coger porque ya todo tiene, yo creo que en parte es bueno lo de los indicadores de exceso, pero entonces como que uno dice ... Yo realmente he cogido productos y los he devuelto porque yo digo “uy, yo no sabía que se tenía tanta ... que era exceso de azúcar” y yo lo he devuelto. Por ejemplo, yo no sabía que las TOSH de miel que me encantan tienen exceso de azúcar y yo, sí, yo la miré y yo: “exceso de azúcar y me tocó sss ash las voy a devolver” (Risas), entonces como eso, pero realmente en</p>
--	--	--

			cuanto a precios, pues para un productor que le toca muy duro y los precios caen de su producto, pues es una opción, es una opción viable, este consumo es una opción viable, sí.
Transformación de productos agrícolas	Bocadillo de tomatillo	1	Alejandra Ávila: Aparte de trabajar en la alcaldía, pues tengo un cultivo alternativo que me gusta que es el Sagú, y es lo que, pues hago, digamos, en mis momentos libres, es estar pendiente del cultivo, ya llevo como tres años realizando el cultivo, porque un cultivo de largo plazo realmente es anual, pero básicamente es eso. Y pues también hace poco terminé un contrato con la Secretaría de Ambiente de la Gobernación, entonces también pues alterno con otras cosas, actividades que salen, pero muy relacionadas pues con la parte, con mi profesión.
	Consumo de cerdo	1	
	Cultivo del sagu	1	
	Cultivos del municipio	1	
	Mermelada de tomate	1	
	Proceso de germinación de semillas	1	
	Producción avícola	1	
	Producción de conejos	1	
	Recetas con tomate	1	
	Salsa de tomate cacera	1	
	Semilla del Pagua	1	
	Semillas comerciales	1	
	Siembra de café	1	
	Siembra de habichuela	1	
	Siembra de maíz	1	
	Siembra de tomate	3	
Sistema de riego	1		
Sopa de tomate	1		
			Alejandra Ávila: Pues la mayoría de semillas que nosotros tenemos son comerciales, pero tratamos que sean especies que estén dentro del municipio. Manejamos algunas maderables, pero son muy pocas realmente que entrego de la parte maderable, aunque pues uno no debe limitar la entrega de maderables ¿no?, porque realmente es una necesidad dentro de la parte rural. Pero pues hay veces, en ocasiones cuando comercialmente no se

		<p>consigue, sí hacemos alguna recolección de semillas dentro de la zona, y específicamente uno que es muy difícil de conseguir comercialmente es el Pagua, y pues nos ayuda mucho con el tema de remociones en masa, porque tiene un buen sistema radicular, entonces es muy apetecido, pero es muy difícil de conseguir y cuando se consigue realmente pues simplemente hacemos recolección de semilla o prácticamente de plántulas, porque casi ni la semilla realmente se da, sino ella es más nativa, más cayó y ahí donde cayó pues pudo propagarse, pero entonces sí hacemos es la recolección de la plántula cuando tenemos la oportunidad y no se consigue la semilla comercialmente.</p> <hr/> <p>Alejandra Ávila: ¿De hacer huertas? Sí, sí la verdad sí realmente. ¿Pues de pronto sabe cuándo se recuperó algo que yo vi que la demanda fue altísima? en pandemia, en pandemia fue alta la demanda de huertas, porque nosotros el programa lo tenemos es por inscripción, entonces por lo que tenemos que plantular y de entregamos es para pasar a campo. Si fuera semilla pues el que viniera pues le entrega uno, pero hay veces o lo que dice la gente es que, pues no saben realizar la germinación o no tienen los medios, digamos</p>
--	--	---

		<p>el material para poder la realizar una germinación correcta, entonces no les germina. Entonces por eso nosotros garantizamos que por lo menos ya vaya la plantula. Y en pandemia sí, por ejemplo yo después de pandemia fue cuando me di cuenta, como entramos e inició la pandemia, yo tuve solicitud más de 700 kits de huertas y pues normalmente uno entrega 100, 90, normalmente cuando, por ejemplo después de la pandemia ya, pero 700 kits ¡pues bastante! porque son 100 plantas, porque eso fue un montón de plantulas que tuvimos que en ese momento solamente teníamos el vivero dispuesto para plantulas de kit de huerta, sólo para huertas tuvimos, o sea fueron más o menos un año que sólo se plantula huerta y nosotros estamos hablando que una huerta para mí, o sea para yo poder sacar un kit completo entre unas especies que se demoran más que otras, estamos hablando más o menos de un mes. Entonces yo coloco las especies que más se demoran, duran cuatro semanas, entonces las siguientes que demoran tres semanas, entonces las voy corriendo para que al mes aproximadamente yo pueda hacer entrega del kit, entonces imagínese, por mes yo tenía que poner a plantular muchísimo material porque la solicitud fue bastante, muchísima, muchísima, porque pues la gente estaba</p>
--	--	--

		<p>más en la casa, ahí es donde se dieron cuenta que realmente uno debería sembrar para poder tener pues provisiones dentro de su propia finca y después es irónico porque pues Fomeque es pequeño en la parte urbana y ruralmente es muy grande, pero son muy pocas las huertas que hay. O sea, hay muy pocas personas que repiten huerta, yo le digo: “si usted necesita más por favor avíseme porque yo tengo que poner a plantular el material”, entonces son muy pocas personas las que vuelven y repiten. Entonces pues uno dice pues teniendo tanta parte rural, pero no, son un poco realmente los que vuelven y repiten</p> <hr/> <p>Alejandra Ávila: Bueno, pues yo creo que inconscientemente sí se está haciendo, porque pues hay profesores que precisamente empiezan a inculcar el tema de que “mire por lo menos tengamos nuestras zanahorias”, un ejemplo, “vamos a cultivar zanahorias, tengamos lo que vamos a consumir”, no es una materia como tal, pero los profesores tratan de vincularlo como tal, ¿qué pasa en Fomeque? y es que en Fomeque ya están muy establecidos los cultivos, o sea es muy ya arraigado los cultivos que están presentes en el municipio. Entonces cambiar como tal la</p>
--	--	---

		<p>mentalidad y decirle, por ejemplo, “no siembre tomate y siembre...” traer una especie diferente, nueva, es muy complejo ¿es bastante complejo, y pues también lo otro es que no hay un relevo generacional dentro del campo, se complica, porque ya la gente, más los jóvenes, pues ellos simplemente quieren terminar su bachillerato y salir, irse de acá. Entonces uno muchas veces va a muchas fincas y uno ve ya abuelitos, pues casi no se ve gente joven, ya casi no se ve gente joven, pues que estén trabajando o muy pocos son los que están trabajando el campo. De pronto con la pandemia algo retornaron, pero pues ya ahorita cuando está allá que está cambiando, ya otra vez se están nuevamente emigrando, pero pues claro, yo pienso que pues cada uno ... pues no todos tienen la oportunidad de tener finca, pero yo pienso que ese tipo de currículos deberían ir muy enfocados a la parte rural. Nosotros aquí tenemos dos colegios de la parte rural, donde pues debería así colocarse, no sé, y no solamente en la parte agrícola, sino también en la parte pecuaria, ¿Sí? o sea, cómo hacer unidades productivas. No sólo de huertas caseras, sino como unidades productivas de un buen manejo. Aquí hay muchas avícolas, muchísimas avícolas, muchas avícolas, ¿sí?, entonces cómo poder llegar pues a tener otro tipo de</p>
--	--	--

		<p>unidades productivas, pero de una forma adecuada, porque las que están acá las avícolas, pues ya son empresas ¿Sí? son empresas y pues la empresa pues siempre va a consumir el más pequeñito. O sea, no es lo mismo que pues una empresa grande que tenga cien mil, ah, yo que pueda comenzar con mil gallinas, un ejemplo, necesariamente pues le tengo que vender el huevo al que tiene el grande, pero de pronto otro tipo de unidades productivas, no sé, conejos, bueno, tendría como algo distinto, como que enseñarle cómo uno debe ... pero no solamente enseñarle cómo usted debe criar el conejo, sino cómo usted puede llegar a comercializar el conejo, dónde están realmente los mercados para este tipo de productos. Porque pues todo el mundo no come conejo, ¿sí? entonces es como eso. O sea, uno puede, digamos, hacerlo de huertas, o sea, enseñar a la gente que, pues tiene que sembrar lo que se va a consumir, no simplemente ir a un supermercado y comprarlo, pero pues la juventud hoy en día quiere terminar y salir, no se quiere quedar dentro del territorio.</p> <hr/> <p>O sea, tiene usted que estar pendiente de absolutamente todo, entonces tiene que estar pendiente de ... un ejemplo, si tiene un invernadero con</p>
--	--	---

		<p>tomate, entonces se tiene que estar pendiente de la siembra, la fertilización, la recolecta, la clasificación, que si alguna plaga, alguna enfermedad, estar pendiente de los controles, conseguir gente para que lo recolecte, pero no solamente ahí, porque la gente que tiene tomate, entonces también tiene el cultivo de habichuela, entonces tiene que estar absolutamente, es muy esclavizante el sector rural, es demasiado. Al ser esclavizante muchas veces no se ve reflejado todo ese trabajo que hacen las personas en los precios, ¿si me entienden?</p> <hr/> <p>Alejandra Ávila: Entonces como que uno dice, o sea, el productor el que realmente, digamos lo de esa forma: se esclaviza en sacar ese producto, porque realmente es algo de día y de noche, es algo que si usted tiene un invernadero, usted no se puede descuidar ni un día, porque si hizo mucho eso, usted tiene que automáticamente mandar el sistema de riego, sino como hace, las plantas comienzan pues a manifestar que realmente se están deshidratando, entonces es algo que usted tiene que estar de ahí todos los días durante siete meses, y si usted vuelve a iniciar otro ciclo, pues a los siete meses vuelve nuevamente todo, ¿sí? eso es lo que pasa, entonces cuando</p>
--	--	--

			<p>se empieza a ver, hay momentos en que el precio es muy bueno, ¿sí? hay momentos en que uno dice: la canastilla está en 60 mil pesos, y eso es excelente para un productor, pero hay momentos que están 25 mil pesos, como hay momentos que están hasta en 18 mil pesos, entonces se baja mucho más. Ahí donde están esos 25 mil pesos, está a costos, o sea, lo que trabajó lo está sacando, pero no está ganando nada, entonces yo creo que las nuevas generaciones están viendo eso y dicen: “no, que es esclavitud, siete meses aquí yo metido para que a la final yo vaya a hacer cuentas y simplemente haya sacado los costos de producción y no esté ganando absolutamente nada”, porque realmente pues eso muchas veces pasa. Aquí hay un dilema, hay un monstruo grande que es el que maneja los precios, que yo siempre le digo, y es muy grande, y se llama: Corabastos. Aquí la central, aquí es quien pone los precios, ¿si me entiendes? entonces aquí muchas veces ... yo defiendo mucho el intermediario, no porque sea intermediario, sino porque me he dado cuenta en un estudio que hicimos cuando estuvo la pandemia, del ingreso y salida de la plaza de los días que vienen a comercializar acá, y los intermediarios. Yo les preguntaba, o sea, nunca entendía la dinámica de los precios, entonces hablábamos y él me decía: “mire, lo que</p>
--	--	--	--

		<p>pasa es que un ejemplo, yo entro y ya me están enviando la tabla de precios, ¿sí?” o sea ellos cuando vienen a comercializar acá ya tienen los precios de Corabastos: a qué precio se va a comercializar allá si yo me lo llevo de acá. Entonces ellos también me dicen: “mire, cuando el tomate, la canastilla de tomate está a veinticinco mil pesos, nosotros tampoco es que ganemos mucho, ¿sí? porque realmente pues la tenemos que comprar por ahí en veintidós mil pesos, porque tenemos que, pues realmente el combustible aquí allá, ¿cuánto nos vale? entrar a la plaza ... o sea todo es un costo allá, todo es ahí un recostó. Entonces yo me ponía a pensar y yo decía, bueno, por ejemplo, un productor que tenga, no sé, dos mil plantulas de tomate, y yo dije listo, lo tiene que traer desde la vereda, tiene que traerlo hasta acá, pero digamos que no lo va a traer hasta acá: lo va a llevar directamente a Corabastos, y que usted llegue allá y digan que el precio está en veinte mil pesos. ¿cuánto trabajo fue? y ¿el flete de aquí hasta allá?, y que no todo el mundo puede entrar a vender a Corabastos, no todo el mundo puede llegar allá a vender, ¿si me entiende? allá si usted no lo conoce, usted no lo comprarán. Entonces hay veces yo digo, ¿pero por qué? cuando hablan les digo: ¿y por qué? entonces vaya usted, recoja el tomate al señor y llévelo a Corabastos a ver si lo puede vender, y si se</p>
--	--	---

		<p>justifica realmente pues desde allí llevarlo hasta que esté a veinte mil pesos, llevarlo desde aquí hasta allá, o mejor traerlo y venderlo aquí en diecinueve mil pesos. O sea, yo pienso que eso es lo que desmotiva las nuevas generaciones y muchísimo, porque pues realmente con la economía como está hoy en día, pues si uno se dedica a una actividad, pues uno por lo menos espera pues tener una ganancia. Creo que más que las generaciones no quieran el campo, yo pienso que no es así, porque hay mucha gente joven que les encanta el campo: es más eso, es más poder uno decir, “no es que yo me tire siete meses y realmente lo único que sepa sacar los costos. Bueno, pero voy a intentarlo nuevamente, voy a echar otra tanda de tomate a ver si por lo menos me sale”, y es que sí, y siguen haciéndolo. Uno entiende que la dinámica del mercado cambia de acuerdo a la cantidad de producción que tenga el país, porque pues esa es la dinámica de él [Abastos]. Un ejemplo, si a Boyacá le fue mal en el tomate por X o Y motivo: por heladas, un ejemplo por heladas, entonces el precio se va a disparar, porque va a haber más poquito de tomate, pero si a todos les va bien y lo llevan para Corabastos, el precio se va a desplomar. Eso es lo que pasa. Una vez me contaba un intermediario y me decía lo siguiente: “mire, cuando nosotros salimos de</p>
--	--	---

			<p>acá, (él me contaba con el cultivo de habichuelas) una vez nosotros compramos la habichuela y estaba cara, 300 la carga, eso es caro, eso es buen precio, eso es excelente precio para el productor, porque eso se le apaga. ¡listo! El intermediario llegó a abastos y empezó a llegar carga, había una carga represada como por lados de Cáqueza, porque había como un trancón, dieron vida libre, y cuando llegaron allá, pues claro, ya había llegado toda la cantidad de habichuelas de otro lado y se desplomó el precio. ¿y qué hizo, que le tocó al intermediario? ¡Perder!, porque él ya la había pagado al productor. Entonces también es como un juego ahí, de que realmente uno no va a poder quitar Corabastos. O sea, es imposible quitarlos, eso es un monopolio, y eso ya ahí está establecido ... pero entonces ¿Cómo poder llegar a otros sitios donde realmente se valora el trabajo?, porque pues es que mientras se maneja el precio de esa forma, pues va a ser muy difícil que surja el campo. Yo digo, a veces hay proyectos, y hay muy buenos proyectos, aquí llegan muy buenos proyectos, y le inyectan, y le inyectan. A mí me pueden dar todo para iniciar mi unidad productiva: el invernadero, los tomates, la semilla, el sistema de riego, todo, a mí me lo pueden dar todo, ¿si me entiende? y listo, yo hice mi unidad, saqué mi tomate, lo vendí, y se supone</p>
--	--	--	---

		<p>que esa es la base para yo empezar. Pero ¿si el precio no me sirvió?, La misma da ¡porque por más que yo le inyecté capital a eso, pues la misma. Yo voy a montar, o voy a renovar ese cultivo, y pues si sigo con el precio bajito, no voy a tener la capacidad para seguir rotando este cultivo, entonces, eso es lo que pasa, eso es lo que pasa con el campo, y es lo que uno puede visualizar acá, es el tema del precio, porque...</p> <hr/> <p>Alejandra Ávila: No. Para, digamos, para uno conseguir, digamos, el tema de una picada, esos son los fines de semana, pero de noche casi no se consigue. En el día sí, en el día, digamos, por ejemplo, usted va, ya hay como dos restaurantes donde ahí venden comida como muy, digamos, a base de cerdo, digamos, que es la picada, que bueno, ya es más de la región, sí se consigue, pero más que todo en el día, en la noche solo comida de chatarra, sí.</p> <hr/> <p>Alejandra Ávila: Exactamente, así, sí, Contrariedad. Sí, es como muy contrario, yo como gobierno, quiero que coman sano, pero yo les doy cualquier cosa. Exactamente, pero pues, a mí, por ejemplo, aquí hay algo y es que, o lo que he visto, inclusive en algún momento lo</p>
--	--	---

		<p>promocione, es: no solamente porque para cultivar, hay mucha gente que cultiva, es como poder llegar a profesar eso de una forma sana, como poder hacer, digamos, cómo enseñar a la gente a hacer, por ejemplo su propia salsa de tomate, ¿cómo yo lo voy a enseñar si yo tengo tantos invernaderos acá?, ¿cómo le enseño yo a hacer una salsa de tomate casero?, nosotros tuvimos un proyecto con la universidad Militar y ellos estaban tratando de cambiar un poco las prácticas de manejo del cultivo de tomate y era, pues, pasar a una producción un poco más limpia, hacer como esa transferencia de lo tradicional a lo más limpio, pero, pues, sin dejar un poco lo tradicional, porque hay cosas que realmente, pues, por más que uno quiera, no puede controlar cambiándolo, ¿sí?, así de eso, pero entonces lo más chévere de este proyecto era que les enseñaban a hacer recetas con tomate. Es que es sopa de tomate, que la salsa tomate, que el helado de tomate, que el postre de tomate, la mermelada de tomate. Entonces, como, ¡muy chévere eso!, entonces, yo pienso que los colegios no solamente debería enseñarse a cómo cultivar, sino cómo usted, digamos, desde usted decir, bueno, “me voy a comprar este kilo de tomate y voy a hacer mi propia salsa de tomate”, o sea, yo me acuerdo que cuando yo estudiaba, cuando yo estaba en el colegio,</p>
--	--	---

		<p>había una materia donde a uno obligatoriamente usted tenía que aprender a hacer algo en base a un producto, usted tenía que transformar una fruta como fuera, ¿sí? y yo me acuerdo que esa vez nosotros hicimos bocadillo de tomatillo, ¡de tomatillo! de la fruta. La fruta de tomatillo. Entonces, era eso, usted tenía que coger, por ejemplo, le daban una fruta: “yo cojo la guayaba, yo el tomatillo, yo la manzana, yo...” y usted tenía que hacer algo con el producto, algo, pero que durará, así fuera una conserva, fuera, entonces nosotros hicimos bocadillo de tomatillo, ¡pero era obligatorio!, y en los colegios existía la semana cultural y usted tenía que sacar su producto, a la venta y comercializar su producto. No sé por qué ahorita pues están tratando de hacerlo, pero se perdió realmente, o sea, los chicos pues realmente ninguno se mete a la cocina, pero es complejo, entonces, por precisamente, por eso es que, pues, es más fácil uno ir a comprar una salsa de tomate al supermercado que hacerla. Entonces, yo pienso que aparte de involucrar la seguridad alimentaria ... porque sí, pues, uno puede sembrar, pero ¿Si uno no sabe prepararlo? Entonces, es también cómo poder darle un valor agregado a eso que cultiva, a ese consumo final y de una forma un poco más sana. Que no tenga ese sticker ahí que uno no sabe si cogerlo o no cogerlo</p>
--	--	---

		<p>(Risas), ¿sí? es como eso, o sea, pues sería algo muy novedoso y muy chévere que existieran. Yo cuando estudié aquí en el colegio, existía el colegio pedagógico que era donde salían los maestros, los profesores, el normal, como el colegio donde usted salía y pues ya iniciaba otras carreras, y el agropecuario. Y existía el colegio agropecuario. En ese agropecuario era donde uno miraba donde veía todas las materias, entonces usted veía cómo tener producción de conejos, y usted tenía que comprarse un conejo y tenerlo todo el año el conejo: usted lo tenía que alimentar, pesar, castrar, o sea, usted tenía que hacerle todo al conejo, ¿ese era el trabajo! y en la semana cultural usted sacaba exponer su conejo, entonces usted trataba de conseguir un conejo bien bonito, que la raza mariposa, que no sé qué ... o sea, usted trataba de conseguir el mejor conejo. Todo eso se ha ido perdiendo. Uno ahorita le pregunta a un chino allí: “¿un conejo?”, “salta, es lindo y come zanahoria” (Risas), ¿sí? o sea, pero todo eso se perdió, porque pues realmente se fueron saliendo. Por ejemplo, nosotros, como era el colegio agropecuario en sexto ... todos los que pasaban por sexto tenían que sembrar maíz, ¿sí? ese era el cultivo de sexto: maíz. Y usted al final tenía que salir y vender su maíz, fuera como fuera, entonces el maestro decía: “usted va a sembrar maíz ¿Para harina o</p>
--	--	--

		<p>para pollos?”, entonces si usted iba a sembrar maíz para pollo, entonces usted al final, cuando ya pasaba el ciclo del maíz, entonces usted tenía que ponerse a desgranar, empacar su maíz, y salir a vender su maíz para los pollos, y si era para harina y usted le quedara un valor agregado, entonces lo mandaba a moler, porque iba para pan y uno vendía su libro o su kilo para pan, pero entonces le enseñaban a la gente que era que no solamente era tener la manta de maíz, sino para qué servía, ¡todo el proceso!, al menos hasta la comercialización. Decir, bueno, que se saqué para la harina, o en este punto se utiliza para la mazorca. Así le enseñaban a usted cómo hacer todo, cómo era que tenía que hacer todo, porque hay muchas veces que uno ve aquí los cestos de maíz. Pues sí, pero aquí hay molinos, donde uno puede sacar para la harina de maíz, para el pan, pero entonces es como eso, todo eso se perdió, porque existía. Yo sé que ahorita pues tratar de recuperarlo es muy complejo, y más como con las generaciones que vienen, bastante complejo. ¡Usted vaya ponga un chino esto de echar asadón a ver si...! a nosotros nos tocaba, echar azadón; y estar pendiente, y salir a la hora del descanso, regar el maíz, ir y que no se le fuera a enyerbar, ¡todo!, o sea usted tenía que estar todo, porque es que su materia era la harina o el maíz, no era la</p>
--	--	---

		<p data-bbox="987 195 1386 558">mata. Shion López: ¿Qué mensaje le darías a esta comunidad educativa? precisamente, y lo que la componen, administrativos, profesores, estudiantes, y al mundo académico, universitario, especializados, ¿qué mensaje le darías desde tu experiencia?</p> <hr data-bbox="987 590 1386 596"/> <p data-bbox="987 674 1386 1877">Alejandra Ávila: Sí, es que yo pienso que eso es lo que lo que falta, porque pues sembrar, sí pues uno, para sembrar pues se consigue quién sembrar. Pero esa vinculación entre usted saber cómo, o sea, qué hacer con eso y las nuevas generaciones pues usted le da un tomate y va y lo pica y ya, ¿sí? pero bueno, qué más yo puedo hacer con un por ejemplo con un tomate, en este caso que somos pues tan productores de tomate, la mayor producción es huevo, porque hay muchas avícolas, tomate, habichuelas, pepino y pimentón y algo de tomatillo. Esos son como las líneas más grandes. De pronto algo el café, pero no en la misma cantidad digamos que el tomate, pero el café también podríamos estarlo manejando dentro. Sino que el café pues es diferente ¿no? porque es que el café no es un, no es un producto que va a venderse en fresco. Yo lo puedo procesar, entonces a mí me puede dar esperar un año a tener una bolsa de café para poderlo</p>
--	--	--

			<p>comercializar ¿Sí? es la diferencia, y pues que el café realmente pues bajo el comité de cafeteros y bajo todo el lineamiento que tiene el café, pues no es un cultivo que baje mucho de precios, una carga está en un millón de pesos ¿sí? cuando está bueno ha llegado a cargar dos millones de pesos, una carga, uno dice: son dos bultos, dos millones de pesos, entonces uno dice ¡wow!, pero usted va a mirar un productor de tomate, una castilla en 25 mil, si ahorita está barato, está barato, estuvo caro, estuvo en 60, 68, pero está barato.</p>
Uso de huertas	Abono orgánico	1	<p>Alejandra Ávila: Bueno, pues con la alcaldía nosotros tenemos un programa de seguridad alimentaria. Pues su nombre lo dice, ¿no? es seguridad alimentaria: es poder asegurar pues que las personas tengan lo más... mejor dicho que no pierdan la tradición de tener una huerta casera, de que esto también se inculque dentro de los espacios educativos, entonces la huerta escolar, o sea tratamos como ir muy a la mano. Nosotros pues aquí tenemos un sistema y es que nos entregamos kit de huertas caseras, así se llama, y los kits en que consiste: entonces cuando son para una huerta casera normal, entonces nosotros hacemos la entrega de, son 100 plantas y de 10 especies diferentes. Entonces por ejemplo van 10 plantulitas, (ya lo entregamos plantulado para que solamente sea pasar a campo) entonces le</p>
	Aumento de huertas por pandemia	1	
	Huertas caseras	1	
	Huertas escolares	3	

		<p>entregamos 10 plantulitas de lechuga, 10 de remolacha, o sea dependiendo la oferta o lo que yo tenga en el momento de material, pero siempre garantizamos que vallan 100 de ¿aromáticas?, como para también pues incentivar esta parte, que tengan pues en su casa por lo menos algo de hierbabuena, que tenga algo para que puedas pues complementar una aromática, pero la base es la hortaliza. También como para incentivar el consumo, porque pues a veces en la parte, uno no lo cree, pero en la parte rural es donde menos se consume verduras y hortalizas. Uno pensaría que no, pero uno va y lo que le ofrecen pues es la proteína, arroz, papa, yuca, o sea, pero la verdura como tal, no sé por qué. O sea, usted va y no debería ser así, entonces que una ensalada es muy rara verla en el sector rural, pero aun así pues hay personas. Incluso cuando hacemos los programas con las escuelas, entonces vamos muy de la mano con las personas que les hacen la merienda a los niños. Entonces qué les gusta, porque pues por ejemplo dicen: “no es que la lechuga, pocón”, entonces pues démosle más bien más espinaca, para que le hagan torta de espinaca, para poder como empezar a inculcarles, como disfrázales un poquito el consumo, porque pues no es fácil, pero vamos muy de la mano cuando hacemos este tipo de huertas con las escuelas, y pues</p>
--	--	--

		<p>preguntamos. Cuando hacemos huertas con las escuelas también adicionamos lo que es el abono orgánico, hacemos entonces entregamos el kit de huerta ya estableciéndolo con los profesores o con las personas que están realizando pues toda la alimentación de los niños, saber qué les gusta más, o qué utilizan más, y pues hacemos la entrega también del abono orgánico, pues para y pues todo el acompañamiento, vamos les explicamos todo. Ellos inclusive dentro de las entre los colegios o las escuelas ellos tienen su área de huerta, entonces ellos plantan ahí, los niños de cierto grado. Por ejemplo, yo estuve trabajando con San Lorenzo, entonces los niños de 11 era los que estaban haciendo en este caso la huerta, una huerta elevada, muy chévere, y ellos eran los que hacían todo el proceso.</p> <hr/> <p>Alejandra Ávila: ¿De hacer huertas? Sí, sí la verdad sí realmente. ¿Pues de pronto sabe cuándo se recuperó algo que yo vi que la demanda fue altísima? en pandemia, en pandemia fue alta la demanda de huertas, porque nosotros el programa lo tenemos es por inscripción, entonces por lo que tenemos que plantular y de entregamos es para pasar a campo. Si fuera semilla pues el que viniera pues le entrega</p>
--	--	--

		<p>uno, pero hay veces o lo que dice la gente es que, pues no saben realizar la germinación o no tienen los medios, digamos el material para poder la realizar una germinación correcta, entonces no les germina. Entonces por eso nosotros garantizamos que por lo menos ya vaya la plantula. Y en pandemia sí, por ejemplo yo después de pandemia fue cuando me di cuenta, como entramos e inició la pandemia, yo tuve solicitud más de 700 kits de huertas y pues normalmente uno entrega 100, 90, normalmente cuando, por ejemplo después de la pandemia ya, pero 700 kits ¡pues bastante! porque son 100 plantas, porque eso fue un montón de plantulas que tuvimos que en ese momento solamente teníamos el vivero dispuesto para plantulas de kit de huerta, sólo para huertas tuvimos, o sea fueron más o menos un año que sólo se plantula huerta y nosotros estamos hablando que una huerta para mí, o sea para yo poder sacar un kit completo entre unas especies que se demoran más que otras, estamos hablando más o menos de un mes. Entonces yo coloco las especies que más se demoran, duran cuatro semanas, entonces las siguientes que demoran tres semanas, entonces las voy corriendo para que al mes aproximadamente yo pueda hacer entrega del kit, entonces imagínese, por mes yo tenía que poner a plantular</p>
--	--	--

		<p>muchísimo material porque la solicitud fue bastante, muchísima, muchísima, porque pues la gente estaba más en la casa, ahí es donde se dieron cuenta que realmente uno debería sembrar para poder tener pues provisiones dentro de su propia finca y después es irónico porque pues Fomeque es pequeño en la parte urbana y ruralmente es muy grande, pero son muy pocas las huertas que hay. O sea, hay muy pocas personas que repiten huerta, yo le digo: “si usted necesita más por favor avíseme porque yo tengo que poner a plantular el material”, entonces son muy pocas personas las que vuelven y repiten. Entonces pues uno dice pues teniendo tanta parte rural, pero no, son un poco realmente los que vuelven y repiten</p> <hr/> <p>Alejandra Ávila: Bueno, pues yo creo que inconscientemente sí se está haciendo, porque pues hay profesores que precisamente empiezan a inculcar el tema de que “mire por lo menos tengamos nuestras zanahorias”, un ejemplo, “vamos a cultivar zanahorias, tengamos lo que vamos a consumir”, no es una materia como tal, pero los profesores tratan de vincularlo como tal, ¿qué pasa en Fomeque? y es que en Fomeque ya están muy establecidos los cultivos, o sea</p>
--	--	---

		<p>es muy ya arraigado los cultivos que están presentes en el municipio. Entonces cambiar como tal la mentalidad y decirle, por ejemplo, “no siembre tomate y siembre...” traer una especie diferente, nueva, es muy complejo ¿es bastante complejo, y pues también lo otro es que no hay un relevo generacional dentro del campo, se complica, porque ya la gente, más los jóvenes, pues ellos simplemente quieren terminar su bachillerato y salir, irse de acá. Entonces uno muchas veces va a muchas fincas y uno ve ya abuelitos, pues casi no se ve gente joven, ya casi no se ve gente joven, pues que estén trabajando o muy pocos son los que están trabajando el campo. De pronto con la pandemia algo retornaron, pero pues ya ahorita cuando está allá que está cambiando, ya otra vez se están nuevamente emigrando, pero pues claro, yo pienso que pues cada uno ... pues no todos tienen la oportunidad de tener finca, pero yo pienso que ese tipo de currículos deberían ir muy enfocados a la parte rural. Nosotros aquí tenemos dos colegios de la parte rural, donde pues debería así colocarse, no sé, y no solamente en la parte agrícola, sino también en la parte pecuaria, ¿Sí? o sea, cómo hacer unidades productivas. No sólo de huertas caseras, sino como unidades productivas de un buen manejo. Aquí hay muchas</p>
--	--	--

		<p>avícolas, muchísimas avícolas, muchas avícolas, ¿sí?, entonces cómo poder llegar pues a tener otro tipo de unidades productivas, pero de una forma adecuada, porque las que están acá las avícolas, pues ya son empresas ¿Sí? son empresas y pues la empresa pues siempre va a consumir el más pequeñito. O sea, no es lo mismo que pues una empresa grande que tenga cien mil, ah, yo que pueda comenzar con mil gallinas, un ejemplo, necesariamente pues le tengo que vender el huevo al que tiene el grande, pero de pronto otro tipo de unidades productivas, no sé, conejos, bueno, tendría como algo distinto, como que enseñarle cómo uno debe ... pero no solamente enseñarle cómo usted debe criar el conejo, sino cómo usted puede llegar a comercializar el conejo, dónde están realmente los mercados para este tipo de productos. Porque pues todo el mundo no come conejo, ¿sí? entonces es como eso. O sea, uno puede, digamos, hacerlo de huertas, o sea, enseñar a la gente que, pues tiene que sembrar lo que se va a consumir, no simplemente ir a un supermercado y comprarlo, pero pues la juventud hoy en día quiere terminar y salir, no se quiere quedar dentro del territorio.</p> <hr/>
--	--	---

		<p>Alejandra Ávila: Sí, es que yo pienso que eso es lo que lo que falta, porque pues sembrar, sí pues uno, para sembrar pues se consigue quién sembrar. Pero esa vinculación entre usted saber cómo, o sea, qué hacer con eso y las nuevas generaciones pues usted le da un tomate y va y lo pica y ya, ¿sí? pero bueno, qué más yo puedo hacer con un por ejemplo con un tomate, en este caso que somos pues tan productores de tomate, la mayor producción es huevo, porque hay muchas avícolas, tomate, habichuelas, pepino y pimentón y algo de tomatillo. Esos son como las líneas más grandes. De pronto algo el café, pero no en la misma cantidad digamos que el tomate, pero el café también podríamos estarlo manejando dentro. Sino que el café pues es diferente ¿no? porque es que el café no es un, no es un producto que va a venderse en fresco. Yo lo puedo procesar, entonces a mí me puede dar esperar un año a tener una bolsa de café para poderlo comercializar ¿Sí? es la diferencia, y pues que el café realmente pues bajo el comité de cafeteros y bajo todo el lineamiento que tiene el café, pues no es un cultivo que baje mucho de precios, una carga está en un millón de pesos ¿sí? cuando está bueno ha llegado a cargar dos millones de pesos, una carga, uno dice: son dos bultos, dos millones de pesos, entonces uno dice ¡wow!, pero usted va a mirar un productor</p>
--	--	--

			de tomate, una castilla en 25 mil, si ahorita está barato, está barato, estuvo caro, estuvo en 60, 68, pero está barato.
--	--	--	--

Elaboración propia

DP 04 Informante Carlos Vargas – Fomeque

A continuación, se presentan los conceptos emergentes del análisis inicial y el proceso de codificación abierta:

Tabla No. 04. Proceso de codificación abierta al Documento primario No. 04

Código	Concepto	Presencia del código en el DP	Texto Codificado
La educación en jóvenes y el ejercicio docente	Acompañamiento espiritual a la formación académica	1	Carlos Vargas: Sí, en cuanto a la educación, tratamos, acompañamos, así como el compromiso que tengo, siempre por decirlo de alguna manera soy el capellán de las tres instituciones educativas de bachillerato que tenemos en el municipio, los acompañó a nivel espiritual y demás. Duele, conociendo un poco la historia del pueblo para poder entrar a trabajar hay que conocer la historia, duele que muchos de los que ahora ... antes los docentes de las instituciones del municipio prácticamente eran de aquí; aquí había una Normal entonces esto era un semillero de profesores. Duele que ahora se acabó la normal hace algunos años, 40 años atrás póngale, se acabó la normal y al acabarse la normal se acabaron los profesores de acá de nuestro pueblo, y está llegando profes
	Aprender a ordeñar vacas	1	
	Arepa de piedra	1	
	Cierre de escuelas	1	
	Conciencia de la formación educativa	1	
	Docencia ajena al territorio	1	
	Formación en ingles	1	
	La globalización y el saber	1	
	Que hacer visceral de los docentes	1	
	Transmisión de conocimientos científicos	1	
Uso del internet	1		

		<p>con otras no solamente creencias, sino simplemente el hecho de ganar un sueldo y ya,</p> <hr/> <p>cuánto me doy yo como docente en el proceso formativo de los chicos y yo me entrego para entregar mi ciencia, porque si yo solamente entregó una información eso no da. Tú te tienes que entregar como persona para que los otros lo reciban a él, y la ciencia se transmite así, la ciencia se transmite no solamente con fotocopias, tiene que ser visceral, tiene que ser la entrega de la persona de sí mismo en lo que ama, porque el docente tiene que amar: la cuestión es cuando no se ama. La cuestión es cuando simplemente se gana un sueldo y trabajo por un sueldo</p> <hr/> <p>Me duelen muchísimo los chicos de la inicial de primaria, de las escuelas usted sabe que en las escuelas en las 32 veredas que tenemos solo hay una vereda que no tiene una escuela, de resto son 31 escuelas de cada una de las veredas y en cada escuela ahorita están cerrando escuelas porque no hay niños tampoco, pero los docentes allí tienen que dar todo, es decir, un niño de que quinto sale y de inglés no tiene nada, literalmente no tiene nada, porque el profesor que da matemáticas o el profesor que está allí si quiere enseñar,</p>
--	--	--

		<p>enseña, y no hay ese control que uno le gustaría y muchas veces ejerce y exige también servir de cuña para papás para la realidad: “oye, tomemos conciencia de lo que estamos haciendo porque llegan al colegio y se estrellan”, cuando no traen unas bases suficientes de su primaria</p> <hr/> <p>porque muchos de los jóvenes y en los contextos sociales que ahora presenta a nivel global o nacional de que los jóvenes no pueden hacer nada de trabajo, nos enfrentamos ... en nuestras realidades hay jóvenes de cinco niños de cinco o diez años que ya están detrás del papá del abuelo enseñando a ordeñar una vaca, a trabajar y demás y ahora si encuentran a un niño haciendo eso simplemente le dicen al papá: “lo vamos a demandar porque tú estás explotando a un niño”</p> <hr/> <p>Y muchos de los del campo que ya no están aquí del pueblo no saben hacer una de arepa de piedra, como lo hacían nuestros antepasados.</p> <hr/> <p>Carlos Vargas: El hecho de la globalización y el hecho del internet y todos estos medios que hace 30 años no tenían, nos han llevado a un boom de conocimientos que hemos conocido malo de afuera y</p>
--	--	--

			<p>estamos desconociendo ahora lo nuestro. El internet nos lleva a conocer las realidades del mundo entero, pero no las realidades internas de nuestras familias,</p> <p>no las realidades internas de la persona y no las realidades internas en nuestro contexto aquí de nuestros campesinos.</p>
Transmisión de saberes y formas de vida	Competencia de realidades del campesinado	1	<p>los abuelitos que están ahí en nuestros campesinos, y campesinos que los he conocido porque conozco sus realidades, porque me la paso en el campo porque me hago uno de ellos y comparto su realidad, y así surge todo ese camino. Un cambio de realidades, pero se enfrenta a uno y siempre tienes que ser uno sembrador de esperanza donde va, sembrador de esperanza.</p>
	Concepción errónea de explotación infantil	1	
	Conservar aquello que mantiene las sociedades	1	
	El conocimiento del otro	1	
	Futuro de los saberes tradicionales	1	
	Procesamiento del Sagu	1	
	Respeto en los procesos de transmisión de saberes	1	
	Transmisión de saberes	1	<p>Carlos Vargas: Sí, la iglesia como tal podría hacerlo. Me vuelvo a lo tuyo lo primero, eso sería maravilloso, porque muchos de los jóvenes y en los contextos sociales que ahora presenta a nivel global o nacional de que los jóvenes no pueden hacer nada de trabajo, nos enfrentamos ... en nuestras realidades hay jóvenes de cinco niños de cinco o diez años que ya están detrás del papá del abuelo enseñando a ordeñar una vaca, a trabajar y demás y ahora si encuentran a un niño haciendo eso simplemente le dicen al papá: “lo vamos a demandar porque tú estás explotando a un niño” oye espere !Es la manera</p>

		<p>de transmitirlo;. Si no lo dejan transmitir en la vida cotidiana sería muy bueno en una academia y sería muy bueno mantener y conservar aquello que sostiene a las sociedades, que sostiene nuestros pueblos, nuestras veredas, las tradiciones, si no se pueden transmitir con la vida</p> <hr/> <p>No saben el proceso, este proceso interesantísimo aquí de este municipio del Sagú, de todo el proceso de sembrarlo de luego empezar a pelar y eso muchas veces no se ha hecho, no se ha hecho y ¿que buscamos? que no se pierda, así como se ha perdido una tradición fuerte que no se pierda lo nuestro, porque en cincuenta años, dígame ¿quién está al frente si no son los que tienen hoy cinco y diez años? y si no lo aprenden a hacer, ¿quién va a estar en cuarenta años? al frente ¿en tres años, quién va a estar al frente si estos que tienen diez no lo aprendieron a hacer?</p> <hr/> <p>Carlos Vargas: Hay algo que es esencial en la convivencia social se llama respeto. El respeto sí nos está perdiendo y el campesino cuando se siente burlado o cuando se siente por utilizar una palabra: acosado, el campesino coloca una barrera y se cierra totalmente. Yo partiría más que la diferencia generacional de descubrir las</p>
--	--	--

			<p>raíces de nuestra propia formación y partimos del respeto. El respeto por el otro y al valorar el conocimiento que tiene el otro, valorar al otro en cuanto persona y tristemente estamos en un mundo donde se valora más al otro si tiene o no tiene dinero, que eso es sobra eso es sobrado, pero sí, frente a una realidad que puede nacer.</p>
Valores del campesinado	Honestidad como valor campesino	1	<p>El choque es duro, pero encuentra uno algo que en las ciudades se pierde, y es la honestidad, la sinceridad de nuestros campesinos, el campesino se muestra tal cual es, el campesino se muestra sin tanta hipocresía, sin tantas fachadas, y lo digo por vivir en los dos contextos.</p> <hr/> <p>los abuelitos que están ahí en nuestros campesinos, y campesinos que los he conocido porque conozco sus realidades, porque me la paso en el campo porque me hago uno de ellos y comparto su realidad, y así surge todo ese camino. Un cambio de realidades, pero se enfrenta a uno y siempre tienes que ser uno sembrador de esperanza donde va, sembrador de esperanza.</p> <hr/> <p>Carlos Vargas: Hay algo que es esencial en la convivencia social se llama respeto. El respeto sí nos está perdiendo y el campesino cuando se siente burlado o cuando se siente por</p>
	Siembra de esperanza	1	
	Valor de la familia y la comunicación	1	
	Valor del otro por su saber	1	

			<p>utilizar una palabra: acosado, el campesino coloca una barrera y se cierra totalmente. Yo partiría más que la diferencia generacional de descubrir las raíces de nuestra propia formación y partimos del respeto. El respeto por el otro y al valorar el conocimiento que tiene el otro, valorar al otro en cuanto persona y tristemente estamos en un mundo donde se valora más al otro si tiene o no tiene dinero, que eso es sobra eso es sobrado, pero sí, frente a una realidad que puede nacer.</p> <hr/> <p>Hace 40 años no teníamos ni un celular ni el mismo internet ni teníamos todos los medios que nos abren puertas, ¡Es muy bueno!, no estoy contra ello, pero si estoy pidiendo que de una u otra forma volvamos a lo nuestro, volvamos a la familia, volvamos a utilizar nuestra voz.</p>
--	--	--	---

Elaboración propia

DP 05 Informante Ricarsinda Robayo – Fosca

A continuación, se presentan los conceptos emergentes del análisis inicial y el proceso de codificación abierta:

Tabla No. 05. Proceso de codificación abierta al Documento primario No. 05

Código	Concepto	Presencia del código en el DP	Texto codificado
	Alimentación natural para las escuelas	1	Sí, muy cierto. La comida de chatarra, de chitos, de galletas,

Comida y mala alimentación	Comidas chatarra	3	<p>de jugos, de todo eso es veneno. Eso se llama veneno. Porque mire, dicho por mi persona. Una vez yo estuve en Bogotá y venía. Venía por una calle ahí y me provoqué. Venía como con hambre y me provoquen y me comí un paquetico de esas cosas que venden. Son como unos... Hacen como unas florecitas. Pero sí, pero son esas que hacen con un aceite, no sé malo, no sé qué será. Son como manís, pero ese chiquitico rojo. Y me comí en uno de esos y casi me muero. Paula Luis: Creo que es maní y recubierto como con dulce.</p> <hr/> <p>Ricarsinda Robayo: Y le echan ahí, sí, es como cafecito, como casi un rojito, chiquito. Y me fui y me probé con eso y casi me muero. La comida esa es comida se le puede decir veneno. Para los niños, para ya uno así viejitos y enfermos, eso sí es malo. Pero en un momento como ese la gente vive de eso también. Uno no puede hacer nada porque eso son las industrias que tiene la gente para trabajar también. Pues la gente no puede hacer nada con eso, pero eso es un veneno completo. Es un veneno completo.</p> <hr/> <p>Ricarsinda Robayo: Regular, regular. Ahorita la educación está regular, por han puesto la ley de que los papás no pueden educar a los hijos como antes, que, por menos yo, si no me</p>
	La educación cambio	1	
	Mortalidad por mala alimentación	1	

		<p>hacen caso, yo le hago una... de paso un "Juetazo" a una hija porque no hizo todas las cosas bien. Ahorita como ya no se puede. Que los profesores que sí les daban rejo, que si hacía mal una tarea llegaba tarde, o llegaba sucio o no hacía caso, le daban. Ahora no. Entonces, la educación sí está mal. Mal. Ya no respetan a los papás, los hijos, los alumnos, a los profesores. Ya no, ya no que los profesores, no que los amenacen, les toca irse. De aquí les tocó irse una profesora amenazada. Ella me quería tanto, se llamaba, ¿cómo es que se llama? No me acuerdo cómo es que se llamaba esa profesora. Me quería tanto, a profesora, a mí me decía solo abuelita. Y ella la comía y decía que ahí tan rica esa comida que ella no comía nunca, que solo la comía la que, hacia la mamá de ella, pero ni en eso. Y le tocó eso porque la amenazaron.</p> <hr/> <p>Ricarsinda Robayo: Ay, sí. No, yo sí, yo sí, para eso sí, para la comida. Yo sí diría que, para las escuelas y todo, debían de cambiar la... No dar nada que fuera nada de golosinas. Que hicieran natural. Así, que hicieran natural para los niños. Que lo que no fuera que, en lugar de darles chitos, gaseosas y todo eso, que les dieran comida de la que hace uno en la casa casera. Que les hicieran el arrocito, las papas. Bueno, lo que es comida de almuercito,</p>
--	--	--

			<p>pero que no les dieran nada de galerías</p> <hr/> <p>Ricarsinda Robayo: Sí, que sea natural. Que no sea químicos. Porque lo que venden ahí en esas cosas que venden para los niños lleva químicos. Y eso es muy malísimo para los niños. Yo aquí tengo un ejemplo de una vecina que tenía un niño. Y le daban mucha comida de dulces. Y le daban mucha comida de dulces porque lo consienten mucho sí. Y le daban entonces galerías, galerías y lo llenaban de todo lo que él pedía. Y eso no es mentira, eso realmente es cierto. Y le dio leucemia. Por eso es que yo digo que es mala la comida, que es un veneno las galguerías. Le daban todo de galerías. El niño todo gordo.</p>
Cuidado y medicina	Antibióticos	1	<p>Ricarsinda Robayo: Ah, sí, pues yo... Aquí, pues cuando es así, que se enferma un poco en el estómago así y no más, pues sí, tomamos apio y hierba buena. Y así tomamos una hierba. Y si no nos pasa, entonces toca ir al asunto de salud o va uno al médico. Porque yo, sí, es de fórmulas de hierbitas así. Pues yo sé que el apio y la hierba buena sirve para el dolor de estómagos. Y de hierba así, de remedios, sí, casi, uno no usa casi, uno usa la hierba buena y el apio para el hígado, para la grasa. Pero así, eso sí, remedios casi no, eso toca es ir al médico.</p> <hr/>
	Ir al medico	1	
	No consumir grasas	1	
	Uso de hierbabuena	1	
	Uso de manzanilla	1	

			<p>Ricarsinda Robayo: Me dejaron siete días con antibiótico allá. Pero eso yo, sí, yo claro que enfermo sí, porque operada y todo. Pero ya no me sentía tan grave ni nada. Y llegué aquí y me cuidaron como ocho días más y ya seguí. Que comiera ... no comiera grasa, que no comiera, sí, que no comiera grasa fue lo que me dijeron. El resto pues que me cuidaré yo. Ocho días y ya, sigue en tarea. Todo ha sido perfecto. Todo ha sido manos de Dios.</p>
Producción y preparación de alimentos tradicionales	Despresar los animales	1	<p>No teníamos ni que tomar tinto, llegamos. (Aplaudes frotando las manos) Y con cuatro niños. Cuatro. Tocaba con la escuela, estaban estudiando. Y empecé a trabajar yo que por la calle vendiendo empanaditas. Yo vendía empanaditas por la calle y la gente me colaboraba. Y entonces a veces no me compraban ni pasaban con niños. Y yo decía, ¿me compran empanaditas? Y entonces las señoras me decían, no, no señora. Entonces llevaban niños y los niños si querían. Entonces yo le decía, no, tome hija. Eso ni por pobre ni rico, tranquilo. Y yo les pasaba así empanaditas a los niños. Entonces la gente de ver eso me compraban. Y todos me comprarán.</p> <hr/> <p>Y nos fuimos para la plaza mercado. Y llegamos allá. Y</p>
	Fundación de la arepa de sagú	1	
	Mantequilla de vaca especial	1	
	Matar gallinas	1	
	Matar marranos	1	
	Preparación de arepas	1	
	Preparación de chicharrón	1	
	Preparación de lechona	3	
	Preparación de mantecadas	2	
	Preparación de masato	1	
	Preparación de mazamorra	1	
	Preparación de piquete	1	
	Preparación de tamales	1	
	Preparación masa del Sagu	1	
Producción arepas de peto	1		
Producción de cremas decorativas	1		

Producción de ponqueses	5	<p>entonces allá yo llegaba... Yo llegaba con una Bacilla, un canasto; en ese tiempo un canasto una vasija. Y yo llevaba lo de la comida, porque yo llevaba una zorra del mercado. Y yo llevaba piquetes, llevaba sopa, llevaba tinto, llevaba chocolate. Entonces había mucha gente en ese tiempo en la plaza. Y yo me “jua” a la plaza porque no tenían donde vender. Y me llegué allá y seguí siendo así. Y yo llegando del campo. Porque ahorita es distinto, pero cuando yo llegaba del campo. Y seguía diciéndole a la gente. “Yo les traigo chocolate caliente, tinto caliente, piquetito, jua”. Entonces mi hija, la que estaba en el colegio, comenzando el colegio, nos peleó. Dijo: “mamá cálese, cálese, cálese.” Porque le daba pena. Le dije: “Ay mijita, tranquila hija, con la frente muy en alto. Porque esto es un trabajo honrado.” Le dije: “tranquila.” Y echamos para allá. Y pasamos allá donde yo tenía el puestico aquí para vender. Y se fue todo el mundo, gente encima. Dijo: “¿la señora que es lo que trae?” Y dije: “mire, ahí les traigo esto y esto.” Dijo: “Ay destape las ollas”. Y yo dije, “Mire, tú, mire.” Y la señora que era la que decía: “aquí nadie nos trae un tinto. hace el favor, nos calienta de todo lo que trae, que queremos de todo.” Todos se fueron. A las 10 de la mañana me desocuparon todo. Y me hice como 800 que era el día de hoy. Me hice como 80.000 que eran</p>
Uso de frutas	2	
Venta de chocolate	1	
Venta de empanadas	1	
Venta de piquete	1	

como 800 de ganancia. Este domingo no más.

Ricarsinda Robayo: Yo ya había visto que yo comencé a... Primero comencé con el tinto. Entonces ya cumplía años el novio de mi hija la mayor. Entonces me dijo: "Mamá me da plata para mandar a hacer un ponqué donde una tía. Que hacía ponque. Y yo le dije: "claro hija mándelo a hacer y yo lo pago." Y le dijo a la tía. Le dijo: "tía, si me hace el favor me hace un ponqué que necesito." Dijo: "háganlo ustedes que no tienen que hacer". Y llegó la hija y me dijo. Dijo: "mamá, mi tía Yolanda me dijo que lo hiciéramos nosotros que no tenemos que hacer." Y le dije: "bueno hija tranquila. No ve que nosotros también podemos. Le dije vaya y traiga esto, traiga harina, traiga lo otro y algo hay. Vaya traiga y hacemos el ponque. Como ella no lo hizo, nosotros lo hacemos." Y lo hice. Y ese fue el ponqué que hay de ahí para acá probaron ese ponque en la casa y dijeron que no, no, no que delicia de ponque. Y comenzó la clientela.

Ricarsinda Robayo: Si, exacto. Y póngale que batí con tenedor la crema para decorar. Y con clara de huevo y con esto. Porque yo comencé así. Y después ya me seguí inventando. Ya miraba que ya

tocaba con la otra crema. Y ya sigue así forjando y así. Y ya yo no le hecho nada de esencias a los ponqueses. Son el sabor único de mi confianza. Porque yo le echo sólo fruta. Fruta rallada. Limón, naranja, jugo, todo eso. Y buena mantequilla y aguardiente, vino. Y la gente toda era allá. Pasaban todos con la maleta de ponqueses por las panaderías. Desde abajo una casa que yo tenía y pasaban por medio de las panaderías con mis ponqueses. Y seguía así. Y eso fue como una espumita. Y después, cuando ya me puse y puse allí abajo una cafetería y fundé la arepa de Sagu. Aquí nadie sabe hacer arepa de Sagu. Nadie. Yo la fundé. Yo la funde esa receta. Hice la arepa de Sagu. Y eso fue... No, no, no: Yo soy muy famosa con esa arepa.

Ricarsinda Robayo: Mi hija la vendió. Pero ella vino y me dijo. Porque ella las hace en la esquina. Si quieren comer ahorita pueden bajar. Y le dijo que vendieron la receta y sí la vendió. Pero no de aquí sino de otro lado. Y que disque no las han podido hacer. Vendió la receta. Les mojó la masa y les hizo las arepas. Porque como le pagaron. Y ahora ya no las... No pueden mojar

Shion López: ¿Eso no se puede mojar?

Ricarsinda Robayo: No, que no pudieron. Llaman a que le manden la masa mojada otra

vez. Y yo las hago y a mí me queda perfecta. Y yo les doy la receta y no le saben.

Y hago la lechona, los tamales, las empanadas.

Ricarsinda Robayo: Cuando yo llegué acá, a mí, pues aquí, cuando llegaba gente de la ciudad, me decían que, si yo era campesina, porque yo como estaba trabajando allá en la plaza, entonces me decían que, si yo era campesina, yo decía que sí, señor, que sí era campesina, que de pura cepa. Y entonces me compraban de todo, les gustaba mucho. Les gustaba mucho, me compraban de todo y llevaban. Y ya cuando hacía por lo menos la mantecada. Entonces también yo comencé a hacer la mantecada y el ponqué que les digo Yo hacía latones de mantecada, el mismo ponqué, pero hacían latas, ¿sí? Y yo rebanaba eso y eran doce latones y yo las... nada se desperdiciaba. Llegaba la gente, me decía: “Me hace el favor y me vende una torta” y yo decía: “claro.” Decían: ¿pero si están ricas? Yo decía, “Sí señor, no ve que el nombre lo lleva

Ricarsinda Robayo: Y yo le decía a la gente así, porque yo soy así para vender, yo para

		<p>vender soy una gran vendedora. Entonces decían: “ay, pero deme la pruebita, porque cómo sé si está rico.” Yo les decía: “tranquila” les daba un pedacito. Y decía la señora “esto está muy rico, hágame el favor y me hecha una cajita y una bandejita para llevar.” Era una caja y una bandeja de 30 tajadas cada bandejita que vendía. “Écheme la bandejita”, y se llevaban eso. Hacía masato, tomaban y una botella porque para llevar. Ese masato nadie lo hace. Solo yo lo hago. La chinita mi hija lo hace, pero no le queda.</p> <hr/> <p>Y por eso es que tengo tanta fama y soy tan famosa. Porque eso sí. Y aquí me buscan: “La señora Ricarsinda para las arepas”, para todo. Y nadie me enseñó, eso es una virtud que Dios me dio. Porque yo nadie me enseñó, yo lo creé solita de la pobreza. De la pobreza, pero hay gente que, como digo yo, hay gente que es muy pobre, eso son virtudes que mi Dios le da a uno. Porque hay gente que sí está pobre y dicen yo salgo por la calle y se quejan. Que pobre es que no tiene. Tal vez mi Dios no les dio virtud o no les dio habilidades para hacer cosas. Porque si uno es pobre es porque no busca la plata. Porque la plata está hecha y toca buscarla. Pero hay gente que sí. Yo por eso veo que tengo mucha suerte y tengo una virtud que mi Dios me dio. Porque yo miro a gente que pone</p>
--	--	--

		<p>brega, pone negocio y no le sirve</p> <hr/> <p>Pa' fiestas sí vamos a salir. Vamos a salir con la hija. Pa' fiestas. Pero vamos a hacer comidas rápidas. Yo pienso hacer acá empanaditas y de tus arepitas de peto. Y yo pienso hacer un masato. Y de pronto se hace tinto y se hace aromática. Pero yo hago acá.</p> <hr/> <p>Ricarsinda Robayo: Como mis ponqués, son sólo frutas. Yo no le llevo... mejor dicho los sabores, es fruta. Yo a los ponqués no les he hecho vainilla ni nada de eso. Mi hija vende allá de mantecada y ponques. Pero yo a los que hacia los hacia... yo les echaba más harto jugo de fruta y más harta ralladura y todo eso, le echaba aguardiente.</p> <hr/> <p>Ricarsinda Robayo: Yo le echaba la masa. Y yo batía todo ahí y me tocaba a pura mano. En ese tiempo no tenía máquina, ahorita mi hija tiene máquina. Yo no me tocaba echar un cuarto y batía un cuarto y ya era cinco libras de mantequilla, cinco de azúcar, cinco de harina. Y todos los huevos eran como cincuenta huevos o más. Y yo echaba todo eso en una artesa y dele. Y batía, echaba al horno y alistaba para la otra, yo echar y mi hija aquí y</p>
--	--	---

		<p>pongo por ahí y así. Y eso yo... Me duele las espaldas, yo creo que “hoy” desgarrada de este brazo. Y yo batía mucho a pura mano. Pero eso eran benditas mis mantecadas y mis pasteles. Entonces yo con eso yo me siento mucha felicidad, yo me siento muy llena. Y cuando veo a la gente comer con ese agrado que comen lo que yo hago, ay Dios mío. Yo me siento, pero la más feliz. Y entonces yo les digo a las hijas háganlo bien, háganlo bien y yo estoy encima de ellas. Y háganlo bien, no van a dañar las recetas. Ellas no lo hacen igual, pero sí. Y así me cogieron el hilo. Sí, me hacen caso. Como yo hacía, ella las ponía que me ayudaran. Usted ráyeme la naranja, ráyenme el limón, escúrrame el trapo, alísteme acá y yo voy batiendo la masa y échele tantos huevos, y así para la torta. Ellas me iban ayudando y ellas iban aprendiendo. Y la que aprendió ese arte es la de la esquina. Ella ahorita baja a vender. Ella vendió eso y ella ya tiene una casa de tres pisos, otra allí grandota y ya va a comprar el carro. Y tiene la hija que ya va a hacer tres grados de profesional y trabaja en el banco. ¡Es que yo soy bendecida! Yo me siento la mujer más bendecida. Ahorita tengo una nieta ya que es profesora de colegio, licenciada. La nieta ya, la hija de la mayor. Tengo ya un sobrino que es ahijado último que ya salió más que doctor y doctor. Ya gana diez millones. Y nosotros somos huérfanos, pobres, sin estudio, pero con valores. Es que es lo</p>
--	--	---

		<p>que vale, los valores y la personalidad. Una persona no vale porque tenga plata, ni porque tenga riqueza ni porque sea bonita ni nada de eso. Lo que vale es la personalidad. Que es lo que yo me he hecho famosa. Yo llegué a alguien y mire, llega gente así desconocido, entonces yo le digo a la niña: “Espere que yo atiende a esas personas”. Y yo llegaba y los atendió obviamente y quedaban así.: “Ahí la señora tráigame de esto, tráigame de lo otro” y me dijo: “qué carisma tan bonito la señora.” Y sí, gracias. Les daba la prueba, que estaba muy rico, y de todo comían y llevaban.</p> <hr/> <p>Ricarsinda Robayo: Allá si era en una casa que ayudando a hacer oficio. A hacer oficio a una profesora de colegio. Y me dejaban encerrada ahí haciendo oficio. Cuando la profesora estaba, yo le decía: “Yo no voy a hacer mandados”. Ella me dejaba todo para que yo hiciera encerrado, pero yo no salía. Y ya la profesora llegaba los domingos, y yo le decía: “Profe, yo hago todo, pero no mandados”. Yo lavaba ropa, me tocaba lavar ropa, todo como una grande, yo me tocaba... hacía todo y eso se admiraban. Una vez me dijeron para un piquete, y quien mataba las gallinas. Y yo cogí una escoba y puse el pescuezo de las gallinas así, puse todo eso tieso, y mate esas gallinas y les aliste ese almuerzo. Quedaron con la boca</p>
--	--	--

abierta. Y ¿quién les mato las gallinas? Pues yo. Pues yo porque quien iba a matar gallinas. (Risas)

Ricarsinda Robayo: Si señora, yo aquí iba a mercar a la plaza, allí, a la misma parte, la misma en el de la región. Yo compraba todo de acá. Si hacía la lechona, yo compraba el marrano, yo lo mataba, yo lo hacía todo.

Ricarsinda Robayo: Mataba al marrano, lo despresaba, hacía las rellenas, hacía los chicharrones y si era chicharrón: piquete; y si era lechona, hacía la lechona. Hacía las comidas especiales para la gente rica. Yo entraba a las casas de los ricos por la comida. Me decían: “¿Quién hizo la comida, quien hizo el pastel? Doña Rica, ¿dónde está?” ¡Ay! Meros besos y abrazos. Yo con eso tenía pa”... mejor dicho les gustaba la comida... ¡Qué felicidad! Eso lo llena uno mucho. Entonces yo por eso más con cariño hacía todo lo que me mandaban a hacer porque yo esperaba mis “alagios”. Entonces otra vez ya me invitaban: “No, toca que doña Rica nos haga el favor para las bodas. Allí para la cocina”. Yo le hice todo lo de la boda para ella y dice que tiene el sabor del ponque en la boca.

		<p>Pero era que en ese tiempo yo lo hacía muy rico porque yo le echaba mantequilla baja de vaca especial. Yo compraba mantequilla de vaca, la mantequilla de vaca. El azúcar, la mantequilla de vaca. Los huevos también buenos. Y lo decoraba con batí-crema o crema de porqué. Pero es que quedaba muy... Ay le echaba su naranja, su limón, su ralladura, el aguardiente.</p> <hr/> <p>Ricarsinda Robayo: No, eso se toca batir todo. Eso se bate toda ... Pero es para hacer el caso así, pero no vayan a contar. Eso se bate toda la masa. Cuando ya está en punto nivel, que está la masa apachada a la base: se le echan todas esas cosas. Se le bota el aguardiente, se le bota el jugo, se le bota el rallado. Y se bate otra vez así. Y se echa y eso huele más a rico. Cuando yo hice eso con todo, con todo eso salía la calle, y todo eso olía (Gesto de buen aroma con las manos). Cuando a una lechona igual, salen olores todos.</p> <hr/> <p>Ricarsinda Robayo: Aquí en la fiesta de San Antonio hacemos siempre lo de comida, es que siempre se hace lechona y la asada. Hacen asada. La lechona, y el restaurante. La mamona asada que llaman a la llanera. Se ponen palos así con leña. Y la lechona en el horno y la mazamorra chiquita y así.</p>
--	--	---

Saber comercial tradicional	Ahorro para desarrollo económico	1	<p>Entonces yo a los doce años mi papá me mandó para Bogotá. Que ganar con la vida por allá, me hicieron trabajar por allá, que ganar la vida. Entonces yo por allá trabajaba ayudando en la cocina, ayudando en las casas de una señora.</p> <hr/> <p>No teníamos ni que tomar tinto, llegamos. (Aplaudes frotando las manos) Y con cuatro niños. Cuatro. Tocaba con la escuela, estaban estudiando. Y empecé a trabajar yo que por la calle vendiendo empanaditas. Yo vendía empanaditas por la calle y la gente me colaboraba. Y entonces a veces no me compraban ni pasaban con niños. Y yo decía, ¿me compran empanaditas? Y entonces las señoras me decían, no, no señora. Entonces llevaban niños y los niños si querían. Entonces yo le decía, no, tome miya. Eso ni por pobre ni rico, tranquilo. Y yo les pasaba así empanaditas a los niños. Entonces la gente de ver eso me compraban. Y todos me comprarán.</p> <hr/> <p>Y nos fuimos para la plaza mercado. Y llegamos allá. Y entonces allá yo llegaba... Yo llegaba con una Bacilla, un canasto; en ese tiempo un canasto una vasija. Y yo llevaba lo de la comida, porque yo llevaba una zorra del mercado. Y yo llevaba piquetes, llevaba</p>
	Ayudante de cocina	1	
	Comercio desde el saber tradicional	0	
	Competencia comercial	1	
	Don divino dado por Dios	8	
	Estrategias comerciales de alimentos	3	
	Industrias alimentarias	1	
	Mercado en la plaza	1	
	Restaurante	2	
	Venta en plaza de mercado	1	

		<p>sopa, llevaba tinto, llevaba chocolate. Entonces había mucha gente en ese tiempo en la plaza. Y yo me “jua” a la plaza porque no tenían donde vender. Y me llegué allá y seguí siendo así. Y yo llegando del campo. Porque ahorita es distinto, pero cuando yo llegaba del campo. Y seguía diciéndole a la gente. “Yo les traigo chocolate caliente, tinto caliente, piquetito, jua”. Entonces mi hija, la que estaba en el colegio, comenzando el colegio, nos peleó. Dijo: “mamá cálese, cálese, cálese.” Porque le daba pena. Le dije: “Ay mijita, tranquila hija, con la frente muy en alto. Porque esto es un trabajo honrado.” Le dije: “tranquila.” Y echamos para allá. Y pasamos allá donde yo tenía el puestico aquí para vender. Y se fue todo el mundo, gente encima. Dijo: “¿la señora que es lo que trae?” Y dije: “mire, ahí les traigo esto y esto.” Dijo: “Ay destape las ollas”. Y yo dije, “Mire, tú, mire.” Y la señora que era la que decía: “aquí nadie nos trae un tinto. hace el favor, nos calienta de todo lo que trae, que queremos de todo.” Todos se fueron. A las 10 de la mañana me desocuparon todo. Y me hice como 800 que era el día de hoy. Me hice como 80.000 que eran como 800 de ganancia. Este domingo no más.</p> <hr/> <p>A yo ahorré de 5 en 5 para el restaurante, para el piso. Cuando</p>
--	--	--

yo compré tenía 50 millones en el banco. Que yo ahorraba 5.000 pesos. 5.000 cada cuando podía. Y llevaba allá y nadie sabía. Porque yo vendiendo eso quien iba a saber que yo iba a tener plata. Y yo ahorraba así. Cuando yo tenía un negocio allá antes, me lo quitaron. Entonces me sacaban porque me iba bien y me quitaban el negocio y me sacaban. Entonces compré este lote e hice el restaurante.

Ricarsinda Robayo: Y yo le decía a la gente así, porque yo soy así para vender, yo para vender soy una gran vendedora. Entonces decían: “ay, pero deme la pruebita, porque cómo sé si está rico.” Yo les decía: “tranquila” les daba un pedacito. Y decía la señora “esto está muy rico, hágame el favor y me hecha una cajita y una bandejita para llevar.” Era una caja y una bandeja de 30 tajadas cada bandejita que vendía. “Écheme la bandejita”, y se llevaban eso. Hacía masato, tomaban y una botella porque para llevar. Ese masato nadie lo hace. Solo yo lo hago. La chinita mi hija lo hace, pero no le queda.

Ricarsinda Robayo: Y yo tengo un ... Es un don divino de Dios. Es perfecto

Ricarsinda Robayo: Yo siento que es una virtud que mi Dios

		<p>me dio. Porque una vez me dijeron y yo le dije: “no, esto es una virtud que mi Dios me dio y todo lo que yo hago lo hago con mucho amor para la gente. Porque yo digo, yo lo que yo hago para mí, lo hago para mí y yo lo hago como si fuera todo lo que hago para la gente y yo lo hago todo muy especial</p> <hr/> <p>Y por eso es que tengo tanta fama y soy tan famosa. Porque eso sí. Y aquí me buscan: “La señora Ricarsinda para las arepas”, para todo. Y nadie me enseñó, eso es una virtud que Dios me dio. Porque yo nadie me enseñó, yo lo creé solita de la pobreza. De la pobreza, pero hay gente que, como digo yo, hay gente que es muy pobre, eso son virtudes que mi Dios le da a uno. Porque hay gente que sí está pobre y dicen yo salgo por la calle y se quejan. Que pobre es que no tiene. Tal vez mi Dios no les dio virtud o no les dio habilidades para hacer cosas. Porque si uno es pobre es porque no busca la plata. Porque la plata está hecha y toca buscarla. Pero hay gente que sí. Yo por eso veo que tengo mucha suerte y tengo una virtud que mi Dios me dio. Porque yo miro a gente que pone brega, pone negocio y no le sirve</p> <hr/> <p>Yo hacía masato en la plaza y la mantecada que le cuento y todo. Y entonces la gente que de ver</p>
--	--	--

		<p>que eso era así, entonces ve a las señoras que se hacían y al lado mío van a vender. Yo vendía todo y ellas no vendían nada. Hasta me daban pena con ellas porque ellas no vendían. Y yo decía, pero yo qué culpa tengo. Yo no tengo la culpa porque yo no les digo venga para acá. Es que la gente ya me conoce. Entonces yo digo, por eso que yo lo que tengo es una virtud que mi Dios me dio.</p> <hr/> <p>Ricarsinda Robayo: Y le echan ahí, sí, es como cafecito, como casi un rojito, chiquito. Y me fui y me probé con eso y casi me muero. La comida esa es comida se le puede decir veneno. Para los niños, para ya uno así viejitos y enfermos, eso sí es malo. Pero en un momento como ese la gente vive de eso también. Uno no puede hacer nada porque eso son las industrias que tiene la gente para trabajar también. Pues la gente no puede hacer nada con eso, pero eso es un veneno completo. Es un veneno completo.</p> <hr/> <p>Ricarsinda Robayo: Yo le echaba la masa. Y yo batía todo ahí y me tocaba a pura mano. En ese tiempo no tenía máquina, ahorita mi hija tiene máquina. Yo no me tocaba echar un cuarto y batía un cuarto y ya era cinco libras de mantequilla, cinco de azúcar, cinco de harina. Y todos los huevos eran como cincuenta</p>
--	--	--

		<p>huevos o más. Y yo echaba todo eso en una artesa y dele. Y batía, echaba al horno y alistaba para la otra, yo echar y mi hija aquí y pongo por ahí y así. Y eso yo... Me duele las espaldas, yo creo que “hoy” desgarrada de este brazo. Y yo batía mucho a pura mano. Pero eso eran bendito mis mantecadas y mis pasteles. Entonces yo con eso yo me siento mucha felicidad, yo me siento muy llena. Y cuando veo a la gente comer con ese agrado que comen lo que yo hago, ay Dios mío. Yo me siento, pero la más feliz. Y entonces yo les digo a las hijas háganlo bien, háganlo bien y yo estoy encima de ellas. Y háganlo bien, no van a dañar las recetas. Ellas no lo hacen igual, pero sí. Y así me cogieron el hilo. Sí, me hacen caso. Como yo hacía, ella las ponía que me ayudaran. Usted ráyeme la naranja, ráyenme el limón, escúrrame el trapo, alísteme acá y yo voy batiendo la masa y échele tantos huevos, y así para la torta. Ellas me iban ayudando y ellas iban aprendiendo. Y la que aprendió ese arte es la de la esquina. Ella ahorita baja a vender. Ella vendió eso y ella ya tiene una casa de tres pisos, otra allí grandota y ya va a comprar el carro. Y tiene la hija que ya va a hacer tres grados de profesional y trabaja en el banco. ¡Es que yo soy bendecida! Yo me siento la mujer más bendecida. Ahorita tengo una nieta ya que es profesora de colegio, licenciada. La nieta ya, la hija de la mayor. Tengo ya un sobrino que es ahijado último que ya salió más</p>
--	--	---

que doctor y doctor. Ya gana diez millones. Y nosotros somos huérfanos, pobres, sin estudio, pero con valores. Es que es lo que vale, los valores y la personalidad. Una persona no vale porque tenga plata, ni porque tenga riqueza ni porque sea bonita ni nada de eso. Lo que vale es la personalidad. Que es lo que yo me he hecho famosa. Yo llegué a alguien y mire, llega gente así desconocido, entonces yo le digo a la niña: “Espere que yo atiende a esas personas”. Y yo llegaba y los atendió obviamente y quedaban así.: “Ahí la señora tráigame de esto, tráigame de lo otro” y me dijo: “qué carisma tan bonito la señora.” Y sí, gracias. Les daba la prueba, que estaba muy rico, y de todo comían y llevaban.

Ricarsinda Robayo: Y eso todo me lo dio mi Diosito. Porque mi mamá no... no podía enseñarme. Son virtudes que mi Dios le da a uno.

Ricarsinda Robayo: La mamá de la profesora. Ella es la que tiene el restaurante. Ella es la mamá. Cumpliendo años estos días. Y ahí le están haciendo... Le regalaron un celular. La del restaurante me le regalaron un celular. Y ella es más linda. Mi niña es tan hermosa. Yo vivo más feliz. Mira aquí está.

			<p>Ricarsinda Robayo: Me dejaron siete días con antibiótico allá. Pero eso yo, sí, yo claro que enfermo sí, porque operada y todo. Pero ya no me sentía tan grave ni nada. Y llegué aquí y me cuidaron como ocho días más y ya seguí. Que comiera ... no comiera grasa, que no comiera, sí, que no comiera grasa fue lo que me dijeron. El resto pues que me cuidaré yo. Ocho días y ya, sigue en tarea. Todo ha sido perfecto. Todo ha sido manos de Dios.</p> <hr/> <p>Ricarsinda Robayo: Sí, eso sí es un don que mi Dios me dio y eso es una admiración que yo tengo de toda la gente. Eso sí, aquí en el pueblo si me llaman a cualquier cosa y se sabe enseñar, doña Rica, todo, cualquiera que me consulte, todo, yo les digo.</p> <hr/> <p>Ricarsinda Robayo: Si señora, yo aquí iba a mercar a la plaza, allí, a la misma parte, la misma en el de la región. Yo compraba todo de acá. Si hacía la lechona, yo compraba el marrano, yo lo mataba, yo lo hacía todo.</p>
Transmisión de saberes tradicionales alimentarios	Inventar en la cocina	3	Ricarsinda Robayo: Yo ya había visto que yo comencé a... Primero comencé con el tinto. Entonces ya cumplía años el novio de mi hija la mayor. Entonces me dijo: "Mamá me da plata para mandar a hacer un ponque donde una tía. Que hacía
	La muerte	1	
	Limpieza en la comida	1	
	Perfección en la preparación	2	
	Saber en la cocina	1	
	Tocaba preparar a mano	1	

	<p>Transmisión familiar del saber preparar alimentos</p>	<p>3</p>	<p>ponque. Y yo le dije: “claro hija mándelo a hacer y yo lo pago.” Y le dijo a la tía. Le dijo: “tía, si me hace el favor me hace un ponqué que necesito.” Dijo: “háganlo ustedes que no tienen que hacer”. Y llegó la hija y me dijo. Dijo: “mamá, mi tía Yolanda me dijo que lo hiciéramos nosotros que no tenemos que hacer.” Y le dije: “bueno hija tranquila. No ve que nosotros también podemos. Le dije vaya y traiga esto, traiga harina, traiga lo otro y algo hay. Vaya traiga y hacemos el ponque. Como ella no lo hizo, nosotros lo hacemos.” Y lo hice. Y ese fue el ponqué que hay de ahí para acá probaron ese ponque en la casa y dijeron que no, no, no que delicia de ponque. Y comenzó la clientela.</p> <hr/> <p>Yo me tocó inventármelos.</p> <hr/> <p>Ricarsinda Robayo: Y yo tengo un ... Es un don divino de Dios. Es perfecto</p> <hr/> <p>. Todo tiene que ser perfecto. Por eso yo cuando tengo quien me ayude, yo casi no tengo quien me ayude porque yo no puedo. Porque yo no puedo ver una imperfección, yo todo tiene que ser limpio, bien limpio y bien como es. Y si no me hacen como yo es que yo sé no. Yo casi todo lo hago yo sola, por eso yo</p>
--	--	----------	---

		<p>trabajaba muy duro. Porque yo tuve piquete, restaurante y cafetería. Yo iba y trabajaba muy duro por allá, no sé por eso. Porque yo prefería hacerlo yo sola pero que no me fueran a perturbar mi comida, porque tenía que quedar excelente. Excelente. Bien limpiecita y todo bien como que me gusta.</p> <hr/> <p>Ricarsinda Robayo: Yo le echaba la masa. Y yo batía todo ahí y me tocaba a pura mano. En ese tiempo no tenía máquina, ahorita mi hija tiene máquina. Yo no me tocaba echar un cuarto y batía un cuarto y ya era cinco libras de mantequilla, cinco de azúcar, cinco de harina. Y todos los huevos eran como cincuenta huevos o más. Y yo echaba todo eso en una artesa y dele. Y batía, echaba al horno y alistaba para la otra, yo echar y mi hija aquí y pongo por ahí y así. Y eso yo... Me duele las espaldas, yo creo que “hoy” desgarrada de este brazo. Y yo batía mucho a pura mano. Pero eso eran bendito mis mantecadas y mis pasteles. Entonces yo con eso yo me siento mucha felicidad, yo me siento muy llena. Y cuando veo a la gente comer con ese agrado que comen lo que yo hago, ay Dios mío. Yo me siento, pero la más feliz. Y entonces yo les digo a las hijas háganlo bien, háganlo bien y yo estoy encima de ellas. Y háganlo bien, no van a dañar las recetas. Ellas no lo hacen igual, pero sí. Y así me cogieron el hilo. Sí, me hacen</p>
--	--	---

		<p>caso. Como yo hacía, ella las ponía que me ayudaran. Usted ráyeme la naranja, ráyenme el limón, escúrrame el trapo, alísteme acá y yo voy batiendo la masa y échele tantos huevos, y así para la torta. Ellas me iban ayudando y ellas iban aprendiendo. Y la que aprendió ese arte es la de la esquina. Ella ahorita baja a vender. Ella vendió eso y ella ya tiene una casa de tres pisos, otra allí grandota y ya va a comprar el carro. Y tiene la hija que ya va a hacer tres grados de profesional y trabaja en el banco. ¡Es que yo soy bendecida! Yo me siento la mujer más bendecida. Ahorita tengo una nieta ya que es profesora de colegio, licenciada. La nieta ya, la hija de la mayor. Tengo ya un sobrino que es ahijado último que ya salió más que doctor y doctor. Ya gana diez millones. Y nosotros somos huérfanos, pobres, sin estudio, pero con valores. Es que es lo que vale, los valores y la personalidad. Una persona no vale porque tenga plata, ni porque tenga riqueza ni porque sea bonita ni nada de eso. Lo que vale es la personalidad. Que es lo que yo me he hecho famosa. Yo llegué a alguien y mire, llega gente así desconocido, entonces yo le digo a la niña: “Espere que yo atiende a esas personas”. Y yo llegaba y los atendió obviamente y quedaban así.: “Ahí la señora tráigame de esto, tráigame de lo otro” y me dijo: “qué carisma tan bonito la señora.” Y sí, gracias. Les daba la prueba, que estaba muy rico, y de todo comían y llevaban.</p>
--	--	---

			<hr/> <p>Ricarsinda Robayo: No, también debía enseñarse en la escuela. Claro, es que uno lo que aprende en la primera escuela es la casa. Y segunda es la escuela. Entonces si uno en la casa, bueno, hay veces las mamás tienen paciencia y les enseñan. Hay veces las mamás no les enseñan. Entonces debían de enseñarle en la escuela. Porque yo digo, mire otro ejemplo. Acá la niña, la mayor, la que me aprendió mis cosas de la cocina, que triunfa con eso, esa le pasó. Por eso mire. Entonces resulta que la niña que está en el banco, la que va a ser un profesional ya de tres grados, está en el banco de cajera, ella salió del colegio. Y entonces resulta que la mamá después la mandaba que hiciera oficio, que cocinara, pero ella nunca le enseñó. No le enseñó la nieta. Nunca le enseñó. Entonces yo un día la contraté aquí. Yo como andaba, yo estaba tan enferma siempre que cuando... eso ya hace como tres años, yo estaba enferma. Y: “venga mi hija ahí y me ayuda y yo le pago, le pagó un mes y me colabora a yo y me acompaña.” Y entonces ella me dijo: “es que abuelita yo no sé hacer nada porque mi mamá no me ha enseñado y ella me manda a hacer oficio sin enseñarme. Ella me ha enseñado porque yo iba a ayudar y no me dejaba. Y ella estaba trabajando más a hacer pan o hacer oficio en la cocina, hacer almuerzo, y me sacaba.”</p>
--	--	--	---

			<p>Dijo: “Yo iba a hacer y me decía que no quité de ahí que yo lo hago. Y no me dejaba aprenderlo abuelita. Y en cambio yo no sé hacer nada por eso mismo y porque mi mamá no me ha enseñado. Y si me manda que haga las cosas sin yo saber y si me regaña. “Le dije: “pues aquí yo le voy a enseñar.” Y yo le enseñé a la nieta.</p> <hr/> <p>Y eso ella enseguida aprendió a ser ponqueses y de todo igual que la mamá. Porque yo le enseñé. Entonces por eso me doy cuenta que se hace falta el estudio en la escuela.</p> <hr/> <p>Ricarsinda Robayo: Pues sí, sí porque los niños también y todos los mundos necesitamos saber. Porque uno no sabe, uno no es eterno. La mamá se muere o la señora se muere y si no saben hacer nada. (Gesto negativo con manos) En cambio los hombres son más inteligentes que uno para la cocina y si les enseñan también son mejores cocineros. Todos debemos de aprender todo y nada sobra.</p>
Valores éticos y educativos del campesino	campesinos de pura cepa	2	<p>Campeños de pura cepa</p> <hr/> <p>Ricarsinda Robayo: Cuando yo llegué acá, a mí, pues aquí, cuando llegaba gente de la ciudad, me decían que, si yo era</p>
	Dar gracias a Dios por la comida	1	
	Día de velitas	1	
	Disciplina educativa	3	
	El valor de una persona	1	

Fiestas de San Antonio	1	<p>campesina, porque yo como estaba trabajando allá en la plaza, entonces me decían que, si yo era campesina, yo decía que sí, señor, que sí era campesina, que de pura cepa.</p> <hr/> <p>Ricarsinda Robayo: Yo le echaba la masa. Y yo batía todo ahí y me tocaba a pura mano. En ese tiempo no tenía máquina, ahorita mi hija tiene máquina. Yo no me tocaba echar un cuarto y batía un cuarto y ya era cinco libras de mantequilla, cinco de azúcar, cinco de harina. Y todos los huevos eran como cincuenta huevos o más. Y yo echaba todo eso en una artesa y dele. Y batía, echaba al horno y alistaba para la otra, yo echar y mi hija aquí y pongo por ahí y así. Y eso yo... Me duele las espaldas, yo creo que “hoy” desgarrada de este brazo. Y yo batía mucho a pura mano. Pero eso eran bendito mis mantecadas y mis pasteles. Entonces yo con eso yo me siento mucha felicidad, yo me siento muy llena. Y cuando veo a la gente comer con ese agrado que comen lo que yo hago, ay Dios mío. Yo me siento, pero la más feliz. Y entonces yo les digo a las hijas háganlo bien, háganlo bien y yo estoy encima de ellas. Y háganlo bien, no van a dañar las recetas. Ellas no lo hacen igual, pero sí. Y así me cogieron el hilo. Sí, me hacen caso. Como yo hacía, ella las ponía que me ayudaran. Usted ráyeme la naranja, ráyenme el limón, escúrrame el trapo,</p>
Hacer con amor y cariño	1	
Perdida de tradiciones religiosas	1	
Respeto por el educando	1	
Valores campesinos	1	

		<p>alísteme acá y yo voy batiendo la masa y échele tantos huevos, y así para la torta. Ellas me iban ayudando y ellas iban aprendiendo. Y la que aprendió ese arte es la de la esquina. Ella ahorita baja a vender. Ella vendió eso y ella ya tiene una casa de tres pisos, otra allí grandota y ya va a comprar el carro. Y tiene la hija que ya va a hacer tres grados de profesional y trabaja en el banco. ¡Es que yo soy bendecida! Yo me siento la mujer más bendecida. Ahorita tengo una nieta ya que es profesora de colegio, licenciada. La nieta ya, la hija de la mayor. Tengo ya un sobrino que es ahijado último que ya salió más que doctor y doctor. Ya gana diez millones. Y nosotros somos huérfanos, pobres, sin estudio, pero con valores. Es que es lo que vale, los valores y la personalidad. Una persona no vale porque tenga plata, ni porque tenga riqueza ni porque sea bonita ni nada de eso. Lo que vale es la personalidad. Que es lo que yo me he hecho famosa. Yo llegué a alguien y mire, llega gente así desconocido, entonces yo le digo a la niña: “Espere que yo atiende a esas personas”. Y yo llegaba y los atendió obviamente y quedaban así.: “Ahí la señora tráigame de esto, tráigame de lo otro” y me dijo: “qué carisma tan bonito la señora.” Y sí, gracias. Les daba la prueba, que estaba muy rico, y de todo comían y llevaban.</p> <hr/>
--	--	---

		<p>Ricarsinda Robayo: Regular, regular. Ahorita la educación está regular, por han puesto la ley de que los papás no pueden educar a los hijos como antes, que, por menos yo, si no me hacen caso, yo le hago una... de paso un “Juetazo” a una hija porque no hizo todas las cosas bien. Ahorita como ya no se puede. Que los profesores que sí les daban rejo, que si hacía mal una tarea llegaba tarde, o llegaba sucio o no hacía caso, le daban. Ahora no. Entonces, la educación sí está mal. Mal. Ya no respetan a los papás, los hijos, los alumnos, a los profesores. Ya no, ya no que los profesores, no que los amenacen, les toca irse. De aquí les tocó irse una profesora amenazada. Ella me quería tanto, se llamaba, ¿cómo es que se llama? No me acuerdo cómo es que se llamaba esa profesora. Me quería tanto, a profesora, a mí me decía solo abuelita. Y ella la comía y decía que ahí tan rica esa comida que ella no comía nunca, que solo la comía la que, hacia la mamá de ella, pero ni en eso. Y le tocó eso porque la amenazaron.</p> <hr/> <p>Ricarsinda Robayo: Pues yo lo que veo decir de ahorita que malo de la educación, lo que yo digo, que por lo que no tienen derecho de reprender a los hijos.</p> <hr/>
--	--	---

		<p>Porque yo me acuerdo que cuando yo estaba pequeñita, yo me acuerdo que cuando tenía mamá que estaba pequeña, yo me acuerdo que allá nos pegaban a todos, pero ya que nos pusieron muy educados, muy trabajadores, muy guapos, muy juiciosos.</p> <hr/> <p>Que eso también es... bueno, eso es una anécdota o una historia. Porque eso me dejó mamá... mamita se fue a lavar ropa. Eran un caño. Y me dejó con unas papas criollas que el oficio era... ¡eh! ¡Pero qué chiquita! Dijo: “mija, lava esas criollitas bien lavaditas y me las empitona que para cuando venga la fritamos para almuerzo.” Y yo le dije: “bueno”. Se fue mamá a lavar ropa. Y yo como era chiquita, yo medio pereza, me puse a empitonar esas papas... sin lavar. La empitone sin lavar. (Aplauso) Como la pereza. (Aplauso) Y no hice caso (Aplauso). La empitone sin lavar. Y es que yo todos los días de la vida me acuerdo y eso me sirvió para mí, para todo el resto y para todo como estoy ahora. Por eso yo digo que hace falta el “Juete”. Y me cogió allá, habían traído leña y como eran en campo, (Risas) había unas ramas de encenillo afuera en el patio. Y cogen una rama de encenillo mi mamá. Y me enciende que me hizo orinar ahí. Yo me acuerdo, me hizo orinar en el piso. Ahí ese piso de orines. Y dijo: “yo la mandé que</p>
--	--	--

hiciera eso, eso no la mandé que hiciera así. Eso se lava el papa primero y ahí se empitona. Pero no me hizo caso, ¿no? La pereza” y (Aplauso)... Por eso mismo yo tengo eso aquí. Eso sí, eso me sirvió a mí para toda la vida.

Ricarsinda Robayo: Todos los días de mi Dios, yo le doy gracias a Dios por la comida y por todo. Pues yo no, yo de oraciones así de para antes de comer si no, no tengo, no a eso. Pues yo sé que cuando voy a hacer algo, yo me echo la bendición y me encomiendo que todo me salga bien. Todo, ¿no? Pero oraciones así no, yo únicamente me echó la bendición y empiezo a pensar en Dios y la Virgen que me ayude. Y que todo me salga bien, y que todo me salga bien. Y yo lo hago con mucho cariño, con mucho amor, todo lo que yo hago. Y así me va saliendo todo.

Ricarsinda Robayo: Aquí en la fiesta de San Antonio hacemos siempre lo de comida, es que siempre se hace lechona y la asada. Hacen asada. La lechona, y el restaurante. La mamona asada que llaman a la llanera. Se ponen palos así con leña. Y la lechona en el horno y la mazamorra chiquita y así.

			Ricarsinda Robayo: El día de velitas sí, bueno, ahora casi ya... se pone la bandera y hacen por ahí, por ahí cerca, en algunas partes se hacen amasijo, pero ya casi no. Ahora ya se va perdiendo eso.
--	--	--	--

Elaboración propia

DP 06 Informante Yesenia Acosta – Fosca

A continuación, se presentan los conceptos emergentes del análisis inicial y el proceso de codificación abierta:

Tabla No. 06. Proceso de codificación abierta al Documento primario No. 06

Código	Concepto	Presencia del código en el DP	Texto codificado
Identidad rural en la educación escolar	Acción de articulación CCA con CTL	1	Ya pues por el transcurso de los años y ya con la experiencia de pronto de que uno iba adquiriendo más edad y de uno compartir con las otras personas en el colegio pues uno ya iba puliendo esa cocina. <hr/> Entonces sexto fue un grupo bastante complejo un poco, porque pues muchos niños de distintas escuelas hay unos que al principio todo bien ,sentado ahí ,si señora, no señora ... pero después ya van soltando sus raíces y van formando la combitos y la compinchería,
	Aprendizaje escolar de la cocina	1	
	Conocimientos ancestrales	1	
	Disciplina educativa	1	
	Evaluación descontextualizada	1	
	Identidad rural en la educación	1	
	Importancia de la comunidad educativa	1	
	Planeación de educación contextual	1	

		<p>entonces la indisciplina, entonces una cosa que la otra ,entonces tú estás ahí en un momento, bueno la niña se desmayó, pero fíjese se desmayó la niña entonces uno deja a cargo el más grandecito, entonces uno se va que le pasó a la niña lo coge o llama a alguien, profes, ayúdeme acá la niña se desmayó y uno se va con la niña. Llame al papá que fue lo que le pasó y allá se fue y pues esto tuvimos muchos inconvenientes de convivencia, en algunos niños, pero yo me convertí en la que los papás todo me llamaban a mí</p> <hr/> <p>Yesenia Acosta Pardo: ¡A sí!, eso fue una de las de las experiencias más significativas que trajimos al colegio y que con la profe de agropecuarias, pues ya este año no pudimos hacer, pero era una de las metas programadas, empezar a trabajar eso en la articulación del plan de área y del plan de estudios. La articulación del conocimiento científico con los conocimientos ancestrales, porque en algún momento tú los</p>
--	--	--

		<p>tocas, pero como yo lo manifestaba allá en la capacitación, cuando estuvimos en Bogotá lo manifesté allí también, cuando estuvieron los profes ya como hace dos tres semanas ya cuando estábamos cerrando: ese aporte de conocimientos ancestral articulado con conocimiento científico hay que ajustarlo a la malla</p> <hr/> <p>los niños no vienen solamente a acoger un azadón y hacer lo mismo que hacen en la casa, porque muchos papás dicen que para qué lo envían a ese colegio si él ya sabe echar azadón, si él ya sabe fumigar, ¿sí? para venir a hacer al colegio lo mismo, entonces es como darle esa vuelta a ese plan de estudios o poder articular o a través de los proyectos transversales darle esa importancia y esa validez que tiene la identidad y el sentido de pertenencia rural del colegio</p> <hr/> <p>una prueba saber o las pruebas evaluar para avanzar, aplicadas a tercero, quinto, noveno son pruebas que vienen</p>
--	--	--

		<p>con situaciones que los niños ni siquiera conocen ¿sí? que ni siquiera los niños conocen que es por decir un manglar. Voy a hablarlo en esa palabra, porque no en este momento no no tengo otra forma ¿sí? y pues todos hablando de manglar y aquí en Fosca no tenemos Manglares ¿sí? otra cosa de que una prueba de que la educación esté encaminada a situaciones sociales que se viven en la ciudad y todo se viene aquí para el campo y la ciudad es una vivencia y aquí hay otras</p> <hr/> <p>Eso es como si tú vinieras aquí a preguntarme del campo y yo soy de la ciudad, pues yo no te voy a decir nada de acá, porque no lo sé, entonces yo creo que uno sería que las personas dirigentes del campo educativo sean personas que conozcan el contexto donde viven, que conozcan Colombia, que conozcan lo que se vive actualmente la sociedad. Otra sería que se enfatice esa educación desde los intereses, necesidades y el contexto en el que vive un niño, porque no es</p>
--	--	---

			<p>igual un niño que de pronto está en Bogotá, rodeado de drogas de delincuencia a un niño que vive acá ¿sí? o un niño de acá adaptarlo a las vivencias que viven allá porque pues eso es ... no sé si sea como una misión de nosotros como educadores como docentes, pero uno trata de estar con las redes sociales actualizadas,</p> <hr/> <p>Otra cosa así importante que sería el trabajo colaborativo el estar inmerso toda la comunidad educativa, padres de familia en que se sigan brindando esas capacitaciones, que en algún momento esta administración de Cundinamarca lo hizo que es empezar a fortalecer con profesionales o con compañeros de nosotros que de pronto ya han estudiado y que han tenido experiencias significativas, sus experiencias y venirlas a compartir en el aula</p>
Producción y comercio agrícola campesina	Corabastos	1	Se dedica a la agricultura, pues en este momento él ya tiene sus años y por cuestiones de salud no lo hace como antes, pero él siempre se dedicaba al campo, a
	Estrategias comerciales	1	
	Preparación de Changua	1	
	Preparación de comida para los trabajadores	1	
	Producción de alverja	1	
	Producción de cebolla	1	

	Producción de frijol	1	<p>cultivar, a cultivar, en este momento pues es entre comillas con mi hermano negociante, porque lleva negocia Sagú y lo lleva hacia el municipio, hacia la ciudad de Bogotá a las grandes empresas como Ramo, como o de pronto ese mismo Sagú también, lo han sacado aquí de Colombia para exportarlo.</p> <hr/> <p>Entonces él lo que hace es comprar con mi hermano el Sagú y llevarlo a partir de eso, pues tienen cultivos, en este momento tienen cultivo de frijol.</p> <hr/> <p>Él trabaja en este momento también el pimentón porque son pues de pronto cultivos que no necesitan tanto tanto proceso o tanta labor</p> <hr/> <p>porque en este momento la salud no se lo permite, entonces él ha buscado como esa opción de poder hacer intercambio, siempre le ha gustado negociar y desde que yo sé, él siempre en Corferias, en</p>
	Producción de papa	1	
	Producción de pimentón	2	
	Producción de tomate	1	
	Producción del Sagu	2	
	Transmisión de saberes de la cocina	1	

		<p>Corabastos, él siempre ha mostrado el sagú como una harina y como una materia prima que no es mala para la salud y que puede traer muchas cosas que uno de pronto no conoce, entonces él en este momento se enfoca a eso.</p> <hr/> <p>Yesenia Acosta Pardo: Si nosotros pues somos las dos mujeres, nosotros somos una seguida de la otra y pues mi mamá a la edad que está mi hijo, a los siete u ocho años, ella ya empezaba a lo de la cocina ella ya empezaba a decirnos: “mire esto se hace así o venga se hace así inténtelo”, y uno iba mirando hasta que llega el momento de que de que uno pasa a hacer ensayo error y uno iba aprendiendo de pronto las las primeras cosas no le quedaban bien, pero las cosas básicas que nosotros aprendimos a hacer de la casa de lo que es la cocina era una changua, un arroz, un chocolate, cosas sencillas.</p> <hr/> <p>Entonces en la vida más dura la vivió mi hermana porque mi hermana pues</p>
--	--	---

		<p>no fue muy amante a las matemáticas en ese tiempo y pues ella no quiso estudiar, mi hermano si estudió también porque él sí hizo su bachillerato pues ya era diferente, pero lo del campo, si comúnmente uno se levantaba todos los días mi mamá hace el desayuno, lo hacíamos nosotros, y nos decía: “bueno pues vamos a hacer un cultivo de papa, vamos a ir a sembrar papa”, entonces mi papá yo me quedaba haciendo el almuerzo pues porque a mí me gustaba más la cocina que el trabajo de afuera y mi papá se iba con mi mamá los obreros y mi hermana, pues ahí él nos enseñaba porque siempre nos enseñó a alzar un surco, a ollar, a como insertar una semilla, a cuando nos tocaba el ejemplo de la cebolla, de que otra del tomate, del pimentón, son cosas que uno con las manos manualmente, pues podía ir a ayudar a arrancar la hierba para que de pronto al obrero, a él mismo le rindiera más aterrarla, abonarla. Entonces era como como una articulación entre los dos en común acuerdo para uno ayudarlo y ahí nos fuimos a ayudar ahí fuimos aprendiendo a cosechar cualquier cultivo que él haga,</p>
--	--	--

			como la arveja el frigo la papa el Sagú, que tiene un proceso bastante largo y también bastante pesado, el tomate y ahí pues en el transcurso de la vida su merced va aprendiendo y va poniendo en práctica y así se siembra y así se hace
Realidad educativa en la juventud rural	Atención de los jóvenes en clase	1	el pensamiento de los jóvenes hoy es otro, y como hoy tienen todo accesible, todo lo tienen ahí, pues es que ellos no le dan ese interés que en algún momento, días atrás cuando estuvieron también unos delegados en el colegio hablábamos de todas esas cosas, no le dan la importancia al proceso de enseñanza, aprendizaje, porque pues solamente de pronto vienen por cumplir un requisito para familias en acción, para algún subsidio que le brindan, más no por aprender, porque hoy todo pues el conocimiento está en la internet, está en Google. Entonces pues lo que hace uno humanamente es, y yo siempre lo he dicho a cualquier persona, es poderlos formar para la vida, que tengan un proyecto de vida y que sean personas, grandes personas, que sean humanos, ante todo, así
	Educación como requisito	1	
	Pensamiento de los jóvenes	1	
	Perdida de conocimientos tradicionales	1	
	Proyecto de vida en el campo	2	
	Sentido de pertenencia	1	
	Transmisión de saberes académicos	1	

		<p>no tengan un proyecto de vida, pero si la idea es que a pesar de que estemos aquí en el campo, también se puede hacer un proyecto de vida independiente.</p> <hr/> <p>y poder rescatar y darle ese valor que yo también decía en algún momento, y esa identidad rural que necesita el campo, pues porque la está perdiendo y en el campo también se pueden hacer muchas cosas.</p> <hr/> <p>Este año yo no llevé mucho a la práctica la biología, porque primero llevo muy poquita experiencia y pues a veces uno de pronto entra y se equivoca y de pronto transmite el conocimiento no de la mejor manera y pues uno tiene que estar muy seguro en lo que va a decir y en lo que va a hacer.</p> <hr/> <p>Yesenia Acosta Pardo: Si. Ellos ya empiezan a preguntar, entonces en octavo y en noveno tú empiezas a ver todo lo que es reproducción humana o reproducción</p>
--	--	--

		<p>en seres vivos, entonces eso da lo que tiene que ver con genética, con herencia, entonces: “¿por qué profe a este niño le falta este dedo?, ¿porque profe acá porque profe sale mellizos?, ¿por qué profe salen gemelos? “entonces devuélvase, entonces la clase que tú tenías (Risas) planeada de esto, se volvió ... le tocó retroceder y se volvió otra cosa, pero esas son las clases significativas y eso donde uno tiene la atención de los niños y la clase no se no se torna como algo monótono, ahí de escribir, sino que también hay espacios para otras cosas.</p> <hr/> <p>de lo valioso que es la zona rural y de que en la zona rural también se puede hacer proyecto de vida</p> <hr/> <p>los niños no vienen solamente a acoger un azadón y hacer lo mismo que hacen en la casa, porque muchos papás dicen que para qué lo envían a ese colegio si él ya sabe echar azadón, si él ya sabe fumigar, ¿sí? para venir a hacer al</p>
--	--	--

			colegio lo mismo, entonces es como darle esa vuelta a ese plan de estudios o poder articular o a través de los proyectos transversales darle esa importancia y esa validez que tiene la identidad y el sentido de pertenencia rural del colegio
Rol del docente rural	Calidad humana del docente	1	Yesenia Acosta Pardo: Al entrar tú a una normal, entonces aparte de las materias básicas que tú ves como una matemática, una biología, unas sociales, una religión, tú empiezas a ver otras asignaturas como pedagogía, como psicología, como didácticas, estrategias de enseñanza, proyectos de investigación.
	Educación normalista	2	
	Educación para formar docentes	1	
	Formación tradicional de docentes	1	
	Imagen del docente	1	
	Libertad de cátedra	1	
	Limitarse en la transmisión del saber	1	
	Metodología de enseñanza escolar	2	
	Plan de aula de docentes	1	
	Relación de padres con docentes	1	
Rol del cuidado de los docentes	1	Entonces dentro de esas asignaturas los profes que están a cargo de esa orientación ya empiezan a formarte a ti como docente, entonces ya empezamos a ver la psicología que es de pronto la rama, una de las ramas que empieza a ver las emociones, las actitudes, el comportamiento de un niño de una persona, cuando ya ves la pedagogía entonces ya te empieza a brindar	

		<p>herramientas cómo dictar una clase, que lleva una introducción que lleva una exploración, que hay que desarrollar tal tema, que hay que hacer una conclusión que llega la didáctica, que son todas las estrategias que tú tienes para poder impartir un conocimiento, entonces que a través del juego, de la lúdica, que una sopa de letras, que un crucigrama. Entonces ahí es donde a ti te dan la formación como docente y empiezas a formarte.</p> <hr/> <p>Ya después te ponen a ti a diseñar una clase, pues ya te dan las bases como las traen de pronto ustedes acá y diseñan su clase, cómo se proyectaría usted ¿cómo haría usted que el trabajo en equipo que los niños tengan tu atención en ti? Aparte de que tú estés dando un conocimiento, a ellos estén ahí, prestando la atención ¿cómo vas a manejar un caso? entonces dentro de la observación también llega dentro de la observación también está de pronto un niño le pegó al otro, entonces cómo soluciona la profe eso. Entonces después lo</p>
--	--	--

		<p>llegaban a uno, las evaluaciones bueno, ¿cómo crees tú? ¿cómo solucionarías tal situación? entonces ahí empieza uno a desenvolver el hilo o la cinta y empezar a diseñarte estrategias que te ayuden a ti a poder en algún momento pararte en el aula y dirigir el grupo tú solita. En tercer semestre ya uno empieza una práctica inicial, entonces son como 15 días donde ya el profe te dice... entonces ya uno en esos dos primeros semestres, parte del tercero, ya te dan como las bases de cómo es una planeación de una clase entonces tú la planeas y aplicarla, ¿cómo la aplicarías? y te mandan a ti al aula de clase como profe, de una. Entonces tú haces la planeación, se las envías al profe, realizas todas las actividades, el profe te realizan las observaciones y respecto a esas observaciones, párate allá nos vemos mañana empiezas mañana y tú te paras allá a ver qué pasa ¿sí? y tú empiezas a aplicar pues siempre uno se apoya de esto, yo tengo acá entonces empiezas a aplicar las actividades y el día a día te va haciendo a ti profe y vas solucionando cosas, ya</p>
--	--	--

		<p>en el cuarto semestre sumerce ya tiene que estar en la capacidad de hacer una planeación, de hacer la observación del comportamiento de los niños, de aplicar una clase, de diseñar las estrategias que te ayuden a ti. Entonces sí tú aplicaste hoy y todos los niños la pasaron fue molestando y no ... entonces qué debes hacer tú. Esta la parte de la evaluación que siempre está al final, ¿qué debes hacer tú para que mañana los niños te presten atención? entonces es un proceso muy complejo que, en este momento, pues no podría darte minuciosamente detalles, pero así nos formamos entonces ya en el cuarto semestre, ya sumerce ya es profe, ya te dejan a ti el profe te da el tema mire Yesenia el tema para mañana en la célula. Te toca con tercero, con cuarto, con quinto o con todos a la vez. Entonces sumerce ya dice, va y aplica y de eso depende tu nota. Adicional a eso pues está la gestión educativa que también la vimos vimos, también en ese ciclo complementario todo lo que tiene que ver de leyes, porque también debemos tener conocimiento de leyes</p>
--	--	--

		<p>que la Ley 94 que es la ley 115 de 1994, que es la base de nosotros. Ahí empezaba cuál es el rol del docente, cuáles los deberes de los padres, entonces y empiezas tú a ver toda esa parte o sea en este momento son tantas las áreas que si tú me preguntas no me acuerdo, pero de todo te dan a ti un poquito y te forman hasta que te sueltan a ti ya ya a defiéndose, a dictar tu clase y oriente. Entonces ya al final del cuarto semestre ya va como 15 días o todo el semestre más, vas más a la práctica en los 3 y 4 ya es más práctica como en el caso que están haciendo ustedes en el momento y la teoría pues ya es más básica porque su merced ya se formó desde grado décimo hasta tercer semestre.</p> <hr/> <p>Entonces este año en mi experiencia a nivel de ciencias naturales, pues se limita a un plan de área que son como los temas básicos, el proyecto del ministerio de educación y las pruebas a ver y tantas pruebas que hacen hoy en día se requieren para que un estudiante sepa,</p>
--	--	---

		<p>basados en la comprensión lectora ¿sí?</p> <hr/> <p>Entonces mis prácticas siempre estaban encaminadas a un tema en específico y pues soy muy amante de realizar muchas actividades, yo soy muy amiga de lo físico, entonces pues se supone que uno después de que llega de su hora de trabajo usted tiene que dedicarse a las cosas de su casa y no hacer otras cosas, pero yo llegaba acá a las dos y media, porque yo viajaba todos los días de aquí hasta Fosca entonces es media tres, almorzaba me sentaba con mi hijo acá y a planear. Entonces uno empieza a organizar mañana, entonces la célula entonces que vamos a hacer para la célula, entonces tú sabes que para la célula entonces hay unas fases que se llaman la exploración, entonces como vas a saber los conocimientos o los presaberes que tiene un estudiante, entonces se me ocurre a mí que voy a empezar a hacer una lluvia de ideas, voy a hacer una lectura alusiva a la célula, voy a proyectar un video y de</p>
--	--	---

		<p>ese video empezamos a socializar y ahí sabes tú que conocimientos o a veces traen los niños y empiezas tú a desarrollar la temática, después de eso pasas a un proceso que se llama estructuración o ejecución o desarrollo, que es donde ya tú con esta lluvia de ideas que viste acá empiezas a desarrollar el tema, entonces la biología es un área bastante amplia, (Risas) bastante amplia y pues desafortunadamente hablemos de un grado sexto, de un grado séptimo, o todos los grados, tú vas a preguntarle de pronto célula que las células ya han tenido un conocimiento más básico en primaria, porque tú lo ves pero ya como tú como profe de ciencia ya lo fortaleces en bachillerato, entonces no, se les olvidó que es la célula, entonces yo planeé aquí que vamos a ver un video vamos, vamos a hacer una lluvia de ideas y esa lluvia de ideas surgen un poco non de cosas, el que el cómo, para que, y por qué no sé qué... entonces paso acá entonces voy a dar una parte de conceptualización, entonces explico, vamos</p>
--	--	--

		<p>a escribir o les voy a dictar o les voy a dar una guía, la célula es la unidad estructural funcional de todo ser vivo y empieza ... entonces las partes de la célula, los tipos de célula, los organeros celulares ... o sea la célula es un tema bastante extenso. Entonces tú organizas así entonces que dictas de la parte conceptual que brevemente un resumen o que tú proyectas un mapa conceptual o vas al tablero y empiezas a explicar que la célula formas en un organigrama, explicas y después ya complementas de pronto con algo muy breve</p> <hr/> <p>Yesenia Acosta Pardo: Si. Ellos ya empiezan a preguntar, entonces en octavo y en noveno tú empiezas a ver todo lo que es reproducción humana o reproducción en seres vivos, entonces eso da lo que tiene que ver con genética, con herencia, entonces: “¿por qué profe a este niño le falta este dedo?, ¿porque profe acá porque profe sale mellizos?, ¿por qué profe salen gemelos?</p>
--	--	--

		<p>“entonces devuélvase, entonces la clase que tú tenías (Risas) planeada de esto, se volvió ... le tocó retroceder y se volvió otra cosa, pero esas son las clases significativas y eso donde uno tiene la atención de los niños y la clase no se no se torna como algo monótono, ahí de escribir, sino que también hay espacios para otras cosas.</p> <hr/> <p>Yesenia Acosta Pardo: Hubo muchos casos, porque pues yo por ser nueva a mí no me dejaron dirección de curso, no me dejaron dirección de curso, pero me dejaron codirectora como mamá de sexto, porque como sexto viene nuevo de un solo profesor en las veredas y llega, entonces yo me convertí en la mamá de grado sexto</p> <hr/> <p>Entonces sexto fue un grupo bastante complejo un poco, porque pues muchos niños de distintas escuelas hay unos que al principio todo bien ,sentado ahí ,si señora, no señora ... pero después ya van soltando sus raíces y van</p>
--	--	---

		<p>formando la combitos y la compinchería, entonces la indisciplina, entonces una cosa que la otra ,entonces tú estás ahí en un momento, bueno la niña se desmayó, pero fíjese se desmayó la niña entonces uno deja a cargo el más grandecito, entonces uno se va que le pasó a la niña lo coge o llama a alguien, profes, ayúdeme acá la niña se desmayó y uno se va con la niña. Llame al papá que fue lo que le pasó y allá se fue y pues esto tuvimos muchos inconvenientes de convivencia, en algunos niños, pero yo me convertí en la que los papás todo me llamaban a mí</p> <hr/> <p>“profe gracias por lo que hizo por mis hijos, porque estuvo al pendiente de ahí, porque me colaboro en momentos de una calamidad doméstica y una dificultad y una enfermedad, de que el profe no atendiera a mi hijo”, entonces eso es muy gratificante para uno como profe poder, esa calidad humana ese sentido humano con los niños y con los padres de familia y pues</p>
--	--	--

		<p>desafortunadamente una de las cosas que yo aprendí ya con el área de bachillerato es que si sumerja se gana a los padres de familia, sumerja no va a tener problemas.</p> <hr/> <p>Poder empezar a concientizar creo que a los padres de familia de lo importante que es el proyecto productivo agropecuario y rural en un colegio y de todas las posibilidades también de proyectos de vida que tienen para articularse en con el SENA o con entidades como ustedes y poder hacer investigación.</p> <hr/> <p>Yesenia Acosta Pardo: Sí o sea la planeación solamente está basado, pues eso fue una de las cosas, porque este año empezamos con Nutresa y con la Universidad de la Sabana recibir capacitaciones de la gobernación de Cundinamarca en cuanto a evaluación de sistema de evaluación, estrategias en el aula todo eso y pues uno de los requerimientos es que uno tenga formatos institucionales y este año</p>
--	--	--

			<p>logramos aprobar el formato de plan de aula que es el que yo te digo que se llama una parte de: exploración, estructuración, de evaluación y transferencia de conocimiento.</p> <hr/> <p>es libertad de cátedra y eso es muy respetable, que a veces pues uno de pronto recibe sugerencias observaciones, porque uno no es perfecto y de pronto uno tiene que encaminarlo y no salirse, pero tú tienes la libertad de cátedra de hacer tu clase como como tú lo prefieres, lo importante es que el estudiante esté motivado tenga esa atención y pues el aprendizaje se haga significativo.</p>
Tecnología y educación rural	Ausencia de medios tecnológicos	1	mi papá no me pagó internado, porque el internado era más costoso, ¿sí? y pues él nunca, si no, él me pagaba, me pagó arriendo, alimentación y eso, pero fue externamente, o sea, en una casa particular, en ese tiempo las casas que tuvieran disponible habitaciones y que querían colaborarnos, porque en ese tiempo en
	Estudiar en biblioteca	1	
	Falta de instrumentos para enseñar	1	
	Medios audiovisuales en la enseñanza escolar	1	
	Uso de actividades y recursos físicos	1	
	Uso de medios digitales para adquirir conocimientos	2	

		<p>que yo estudié, era mucha la gente que llegaba a Quetame, pues porque no teníamos ni un sillón de transporte ni nada, todo el bachillerato, por decirlo así, se pagó, o sea, se pagaba una pensión, una matrícula, todo era pago, no había internet, nosotros sacudíamos a los libros, a la biblioteca gigante para estudiar.</p> <hr/> <p>Yesenia Acosta Pardo: Bueno, pues nosotros principalmente pues nos apoyamos en un formato, que es el plan de aula, que es como un formato muy sencillo o el planeador, entonces tú planeas. Una de las bases bonitas de las ciencias naturales es la práctica, pero siempre uno ha tenido el limitante de que la práctica necesita muchos instrumentos y desafortunadamente las instituciones no lo hay.</p> <hr/> <p>Entonces mis prácticas siempre estaban encaminadas a un tema en específico y pues soy muy amante de realizar muchas actividades, yo soy muy amiga de lo físico, entonces pues se supone que uno después</p>
--	--	---

		<p>de que llega de su hora de trabajo usted tiene que dedicarse a las cosas de su casa y no hacer otras cosas, pero yo llegaba acá a las dos y media, porque yo viajaba todos los días de aquí hasta Fosca entonces es media tres, almorzaba me sentaba con mi hijo acá y a planear. Entonces uno empieza a organizar mañana, entonces la célula entonces que vamos a hacer para la célula, entonces tú sabes que para la célula entonces hay unas fases que se llaman la exploración, entonces como vas a saber los conocimientos o los presaberes que tiene un estudiante, entonces se me ocurre a mí que voy a empezar a hacer una lluvia de ideas, voy a hacer una lectura alusiva a la célula, voy a proyectar un video y de ese video empezamos a socializar y ahí sabes tú que conocimientos o aveces traen los niños y empiezas tú a desarrollar la temática, después de eso pasas a un proceso que se llama estructuración o ejecución o desarrollo, que es donde ya tú con esta lluvia de ideas que viste acá empiezas a desarrollar el tema, entonces la biología es</p>
--	--	---

		<p>un área bastante amplia, (Risas) bastante amplia y pues desafortunadamente hablemos de un grado sexto, de un grado séptimo, o todos los grados, tú vas a preguntarle de pronto célula que las células ya han tenido un conocimiento más básico en primaria, porque tú lo ves pero ya como tú como profe de ciencia ya lo fortaleces en bachillerato, entonces no, se les olvidó que es la célula, entonces yo planeé aquí que vamos a ver un video vamos, vamos a hacer una lluvia de ideas y esa lluvia de ideas surgen un poco non de cosas, el que el cómo, para que, y por qué no sé qué... entonces paso acá entonces voy a dar una parte de conceptualización, entonces explico, vamos a escribir o les voy a dictar o les voy a dar una guía, la célula es la unidad estructural funcional de todo ser vivo y empieza ... entonces las partes de la célula, los tipos de célula, los organeros celulares ... o sea la célula es un tema bastante extenso. Entonces tú organizas así entonces que dictas de la parte conceptual</p>
--	--	--

		<p>que brevemente un resumen o que tú proyectas un mapa conceptual o vas al tablero y empiezas a explicar que la célula formas en un organigrama, explicas y después ya complementas de pronto con algo muy breve</p> <hr/> <p>O sea, no soy amiga de de que escriban tanto en los cuadernos, solamente lo principal: la célula es la función, la unidad estructural funcional y morfológica de todos los seres vivos. listo, hasta ahí y tú pasas al tablero y explicas. Hoy en día gracias a dios están todos los videos, que están todos ahí, pues su merced llega y proyecta, entonces empiezan y arman entre todos que dijeron allá y entre todos se construye conocimiento</p> <hr/> <p>Entonces decía: “profe, pero ¿por qué pasa esto?”, bueno en este momento no lo sé, pero lo vamos a consultar en la internet o consúltenlo ustedes, porque yo a pesar de que soy profe no lo sé todo, ¿sí? consúltenlo, de pronto</p>
--	--	--

			<p>no entendieron y les dejaba siempre una tarea para reforzar en la casa. Eso era lo mío, entonces de sexto a noveno era muy bonito y yo siempre les llevaba actividades, a actividades dos, tres guías los llevaba para la casa de lo mismo.</p> <hr/> <p>otro es que haya el apoyo educativo económico que necesita la educación pues porque la educación para hacer significativa, por más que tú quieras ser creativo, sumerge necesita de una buena internet, necesita de los buenos celulares, de un buen computador,</p>
Valor del trabajo del campesino	Alzar un surco	1	Se dedica a la agricultura, pues en este momento él ya tiene sus años y por cuestiones de salud no lo hace como antes, pero él siempre se dedicaba al campo, a cultivar, a cultivar, en este momento pues es entre comillas con mi hermano negociante, porque lleva negocia Sagú y lo lleva hacia el municipio, hacia la ciudad de Bogotá a las grandes empresas como Ramo, como o de pronto ese mismo Sagú también, lo han sacado
	Cultivos quedaban enterrados	1	
	Insertar una semilla	1	
	Pobreza del campesinado	1	
	Proceso pesado de cosecha	1	
	Queda sembrado por falta de ganancia	1	
	Recoger frutos del trabajo de años	1	
	Trabajo jornal cultivando	1	
	Trabajo manual	1	
	Tradición agricultora	1	
	Valor económico de la cosecha	1	
	Valorar lo que se tiene	1	

		<p>aquí de Colombia para exportarlo.</p> <p>-----</p> <p>Entonces en la vida más dura la vivió mi hermana porque mi hermana pues no fue muy amante a las matemáticas en ese tiempo y pues ella no quiso estudiar, mi hermano si estudió también porque él sí hizo su bachillerato pues ya era diferente, pero lo del campo, si comúnmente uno se levantaba todos los días mi mamá hace el desayuno, lo hacíamos nosotros, y nos decía: “bueno pues vamos a hacer un cultivo de papa, vamos a ir a sembrar papa”, entonces mi papá yo me quedaba haciendo el almuerzo pues porque a mí me gustaba más la cocina que el trabajo de afuera y mi papá se iba con mi mamá los obreros y mi hermana, pues ahí él nos enseñaba porque siempre nos enseñó a alzar un surco, a ollar, a como insertar una semilla, a cuando nos tocaba el ejemplo de la cebolla, de que otra del tomate, del pimentón, son cosas que uno con las manos manualmente, pues podía ir a ayudar a arrancar la hierba para que de pronto al obrero, a él mismo le rindiera más aterrarla, abonarla.</p>
--	--	--

		<p>Entonces era como como una articulación entre los dos en común acuerdo para uno ayudarlo y ahí nos fuimos a ayudar ahí fuimos aprendiendo a cosechar cualquier cultivo que él haga, como la arveja el frigo la papa el Sagú, que tiene un proceso bastante largo y también bastante pesado, el tomate y ahí pues en el transcurso de la vida su merced va aprendiendo y va poniendo en práctica y así se siembra y así se hace</p> <p>-----</p> <p>pues en vacaciones nosotros salíamos con mi hermana a ganarnos un jornal.</p> <p>-----</p> <p>. Eso se ve eso se ve y pues ya con los años ya los cultivos a veces tienen el valor económico que se merecen, otras veces quedaban enterrados ahí porque no se sacaba ni siquiera lo que se les había invertido, entonces el tema del campo es una situación bastante compleja, que a veces tú estás de buenas y los productos o el valor económico que tú sembraste lo adquieres y</p>
--	--	--

		<p>de pronto queda alguna ganancia</p> <p>-----</p> <p>Como apenas da para pagar lo primordial que fue todo el proceso de sembrado de cosecha o a veces pues se quedaba ahí solamente para no alcanzar ni para pagar los insumos del mismo producto.</p> <p>-----</p> <p>Fue una experiencia muy bonita, pero en ese tiempo pues ya empezaba yo aguanté hambre, tuve que caminar horas porque en ese tiempo no había transporte escolar como lo hay ahora. Tenía que ir con los zapatos pegados, llevar bóxer todos los días porque ya no había plata para cosas como esas, con el saco roto, pero lo importante eran las ganas de uno salir adelante y y de valorar lo poquito que uno tenía y que los papás hacían con uno y pues yo me dedique fue a estudiar a ser muy juiciosa.</p> <p>-----</p> <p>Mi primera experiencia fue aquí en la vereda de Platanillo, había como 8</p>
--	--	---

			niños en la escuela unitaria y pues ahí empieza a empezar usted a desenvolverse como profe y empezar a ver las cosas que le brindan, pues es una experiencia muy bonita porque así sean 200 mil pesos, 300 mil pesos que uno recibiera en ese momento, eso era fruto de sus años de esfuerzo y de todo su trabajo y de trasnocharse y de estar lejos de sus papás y de sacar su secundaria sola y de tener su proyecto de vida y soñar en algún momento.
--	--	--	--

Elaboración propia

DP 07 Informante Yolanda Agudelo – Fosca

A continuación, se presentan los conceptos emergentes del análisis inicial y el proceso de codificación abierta:

Tabla No. 07. Proceso de codificación abierta al Documento primario No. 07

Código	Concepto	Presencia del código en el DP	Texto Codificado
Descampesinización	Abandono de la alimentación tradicional	3	Porque yo creo que los profesores con su conocimiento. Y la niña no contestaba. Decía: “Mijita, vaya a la casa, crie hijos, cocine. Para eso es que sirve usted”. Para mí eso era mortal. Y el tipo era de construcción. Y si uno no pasaba esa vaina eso era un problema.
	Aculturación	1	
	Con que llegue uno se vienen todos	1	
	Desigualdad en el acceso a la	1	

educación ambiental			<p>Entonces a mí me sirvió mucho porque yo aprendía. Yo todos mis 35 años de trabajo yo maneje obreros rasos y nunca nadie me faltó al respeto, ni me dijo, ni me dijo nada</p> <hr/> <p>O sea, el trabajo es para la comunidad. Pero acá es muy difícil hacer equipo con la gente. Porque nosotros pertenecemos a una asociación. Y la idea era juntar, digamos, 50 personas y trabajar. Digamos, cultivo de fruta, lo que les comentaba y procesarlas en la bodega. Pero fuimos a hablar con las mujeres. O sea, fuimos a entrevistarlas, a decirles que les íbamos a dar las plantulas. “No. Tengo que preguntarle al marido”. “No y eso él no deja. Porque es que él siembra hasta acá”. Ninguna mujer dijo: “sí, claro, yo lo...” O sea, no son autónomas. Entonces, bajo esas circunstancias pues imagínense. No se puede trabajar.</p> <hr/> <p>No sé, eso es como no sé cómo coger el toro de los cuernos porque esta es mi primera experiencia en una asociación. Pero esos son unos intereses tenaces. O sea, si tú inicias un proyecto piensan que te vas a llenar de plata.</p> <hr/> <p>Yolanda Agudelo: Entonces la gente que se va del campo ya cree que tiene otro estatus y pasan fenómenos rarísimos. O sea, desprecian el campo realmente lo desprecian. Ahora en la pandemia</p>
Desperdicio de comida	1		
Desprecio por el campo	2		
Dificultad para asociarse	1		
Extracción de madera por extranjeros	1		
Intereses económicos en proyectos comunitarios	1		
Machismo en la educación	2		
Mal formación educativa	1		
Pandemia COVID 19	1		
Post modernidad alimentaria	1		
Realidad de la asociatividad	1		

fue que dijeron: “nos vamos a morir de hambre, volvamos que allá...” Aquí llegaron, escondidos en camiones llegó una atracamonada de gente. Entonces dije ahora sí estamos apreciando el campo.

Yolanda Agudelo: Yo no sé si en el colegio habrá una cátedra que se llame medio ambiente. Tiene que haber. Porque en colegios de niños ricos sí hay una de medio ambiente. Porque donde estaba mi sobrina ella en esa cátedra fue a la guajira a conocer el desierto, las comunidades. Pero te digo que son de niños ricos. Pero eso no tiene nada que ver. Tendrían que ver el medio ambiente y desde acá. Todos los seis años tienen que ver eso. Porque es que de verdad esto está grave. Muy grave.

No, todavía no han llegado. Ese es el miedo que a mí me da porque eso buscan el agua como si fuera oro. Ahora el oro es el agua. Eso pasó... ¿Quién fue que me comentó? Ahora no tengo claro, pero alguien me dijo que... lo que han hecho en Costa Rica, toda esa parte de selva, todo eso lo tienen extranjeros. Y tú sabes que de Costa Rica es una reserva hermosa de unas maderas y unas cosas impresionantes. Y acá va a pasar lo mismo. Con que llegue uno se vienen todos

		<p>Yolanda Agudelo: Sí, la gente como ay ... aquí ya vino uno por allá en la década de los 50 a sacar madera de ahí por encima de la cascada. Y sacaron toda la madera y tenían su “malacate” y todos bajaban madera. Eso me contaba mi nana que ya era viejita.</p> <hr/> <p>Yolanda Agudelo: Eso estaría como en la despensa. Yo siempre admiro mucho a los extranjeros porque ellos siempre guardan, pero por las estaciones. Me parece bien interesante que tú llegas a cualquier cabaña, sea en Europa, sea en esa... Por ejemplo, cuando yo fui a uno de mis amigos a España, o sea, tienen las conservas. Allá me enseñaron precisamente. Mermeladas, encurtidos, todo. Y yo digo, ¡qué chévere! Porque cualquier cosa tú tienes ahí, ya listo. Pero nosotros, como somos del trópico, botamos todo, desperdiciamos todo. Porque acá siempre es bajar un piso térmico y ya consigues esto. No hay problema. Aquí hay mucho desperdicio. Entonces, la cuestión está... Bueno, la cocina sí puede ser interesante, más grande, pero en el proceso, proceso que uno pueda elaborar sus mermeladas, sus encurtidos, sus conservas. Porque aquí hay... Por decir algo, la alverja. Uno la puede meter en encurtido. Entonces, ya en dos meses ya no hay alverja, pero ahí tienes para una ensalada. Y... Las mermeladas, igual. Guardar las pulpas de frutas. Todo se puede congelar. Pero es que nuestra cultura no es de guardar. Nuestra</p>
--	--	---

		<p>cultura es de desperdiciar. Que la guayaba se desperdicia, la naranja se desperdicia, todo lo que ustedes quieran. Con eso se podría alimentar, yo creo que todos los niños de la África, con todo lo que se desperdicie acá. Y viene la otra parte, que es que ya la gente no está cultivando lo de comer, sino, solo para vender. Y entonces, después, juntan las monedas para comprar una libra de arroz y para... Una cosa que no alimenta mucho, y un paquetico de pan y una panela.</p> <p>Shion López: En vez de cultivar para hacer...</p> <p>Yolanda Agudelo: En lugar de estar cultivando, hacer una buena sopa y echar un pollo al caldo. Yo no entiendo esa parte.</p> <p>Shion López: Sí, es una paradoja.</p> <p>Yolanda Agudelo: Sí, o sea, ir a la tienda y comer. Eso les parece... Eso será parte de la posmodernidad. Ir y comprar en el supermercado.</p> <hr/> <p>Yolanda Agudelo: Y sí, yo ya lo analicé porque yo le pregunto a la gente. “¿Ustedes hacen arepas?”. “Uy, no. Eso es mucho trabajo”</p> <hr/> <p>Entonces, en las casas ya no hay huevos. “Ah, no, allá está el galpón”. Pero es que es una gallina feliz que anda por ahí. Y, de hecho, ustedes... Yo solo compro acá huevos orgánicos, porque esos otros huevos nunca me han gustado. Entonces, la señora de acá, ella, se los traen de una finca y ella me los guarda. Pero acá la</p>
--	--	--

		<p>gente va al galpón y con el lugar de tener... No les gusta ni darles maíz.</p> <hr/> <p>O sea, ya se perdió todo el proceso que había en el campo.</p> <hr/> <p>O sea, el horno es más elaborado que el fogón, porque el fogón era una camareta con unas piedras y ponían las ollas. En cambio, el horno es mucho más elaborado. Y, sin embargo, no sé quién lo aprendería a hacer, pero lo hacían. Y muy bien, hay gente, todavía hay artesanos que los hacen muy bien hechos. Menos mal que yo ya aprendí a hacer el horno. Para que no se pierda la tradición. O por lo menos, enseñarlo porque la gente no se va a perder esa tradición.</p> <hr/> <p>Yolanda Agudelo: Lo que pasa es que, eso es como cuando un país lo invade otra cultura. Eso se llama proceso de aculturación. Si tú vienes con otro conocimiento que yo no tengo ni idea, porque apenas sé leer y escribir, uno tiene que actuar de otra manera.</p> <hr/> <p>Yolanda Agudelo: No. Es como... Es una mal formación. Tara es una mal formación. Claro, sí. Entonces todo eso va es en la educación. Y aquí la verdad el nivel de los profesores deja mucho que desear.</p> <hr/>
--	--	--

			<p>Yolanda Agudelo: En Doña Juana. Imagínate llevar la basura acá hasta Doña Juana, siendo que acá... Cuando estaba mi amiga directora de la umata, mi prima. En la finca del municipio se reciclaba. Los señores, digamos, la pareja que trabajaba ahí, vendía el reciclaje plástico, toda la gente sacaba parte. Y lo orgánico hacían humus y era de muy buena calidad. Y uno iba allá y lo compraba. Ellos tenían el vivero, entonces abonaban y había plantas nativas. Vino un alcalde y dijo: “no, este proyecto no me sirve”. Y nosotros como comunidad nos quedamos callados.</p>
Producción tradicional de alimentos	Alimentación de amasijos	1	<p>Yolanda Agudelo: Mi papá, por ejemplo, cuando veníamos a la finca, mi mamá no venía, él cocinaba para nosotras. Y cocinaba delicioso. Entonces esa es como una tradición. Lo de los amasijos, todo eso. Pues nosotros lo aprendimos y lo hemos puesto en práctica. Como mi madre ya es viejita, entonces ahora nosotros hacemos el pan, el pernil de cerdo, como ella lo preparaba. Obviamente nunca nos va a quedar igual. Tenemos la receta. Teníamos la iniciativa de generar un recetario con las recetas de la abuela y las de mi mamá. De postres. Ellas sabían hacer muchas cosas. Deliciosas. Entonces a raíz de eso, yo en Bogotá tenía una tienda de postres. Entonces vendía todo lo que vendo acá. Y si no que por mi trabajo de arquitectura... O sea, es que si se va la persona que se va a hacer los postres, pues yo tenía la empleada, pero pues un postre no dura mucho,</p>
	Apicultura	1	
	Conservas como método de preservación de alimentos	1	
	Diseño de restaurante	1	
	Eventos y ferias comerciales	1	
	Horno de adobe	1	
	Preparación de aromáticas	1	
	Preparación de pernil de cerdo	1	
	Producción de abono orgánico	1	
	Producción de arepas	1	
	Producción de Chicha	1	
	Producción de chocolate	1	
Producción de lechona	1		

Producción de mermeladas	de	1	<p>la verdad. Entonces yo lo cerré. Pero pues ahora reabrí este lugar.</p> <hr/> <p>Yolanda Agudelo: Es un todo porque se complementan muy bien. Porque el plato puede ser delicioso, pero si no está en el espacio que, si bien servido como es, no es igual. Porque la señora al restaurante puede cocinar delicioso, pero uno se sienta en esa mesa, y la verdad como que (suspira). Y eso tiene una relación absoluta. Es una unidad. Las copas, las sillas, todo tiene que ir junto. Nada más si a mí me mandan diseñar un restaurante, pues uno tiene que diseñar todo el espacio. Hasta la música, el sonido, todo, todo va junto. Para generar, para que el cliente esté cómodo y pueda degustar la comida y esté tranquilo. Eso es bien importante. Por eso a la gente ... este lugar es muy sencillo porque esto no tiene nada de lujo ni nada, pero la gente dice: “estos colores tan bonitos. Y usted le hace esto”. Y yo: “sí, yo las pinté” (Risas) Igual yo las pinté, sí porque esta mesa era blanca y esas eran color madera. Yo dije, no, esto se pierde acá. Y me puse y las pinté, pero rápido yo no le puse... Entonces la gente viene: “ay, voy a pintar mi mesa”. Entonces sí ves el efecto que causa.</p> <hr/> <p>O sea, la asociación tiene un bracito que es de turismo. Que es, prácticamente, lo cree yo porque... Porque nos mandaron un proyecto de la gobernación, de la Secretaría de la Mujer, que eran huertas</p>
Producción de tamales	de	1	
Producción de yogurt	de	1	
Proyecto de huertas orgánicas		1	
Sistema de adobe		1	

		<p>orgánicas, que ya les conté que eso no funcionó</p> <hr/> <p>Yo también les doy el tour y les enseñó cómo es el sistema de adobe, de tejas de barro. A la gente le parece bien interesante eso.</p> <hr/> <p>El problema es que nosotros no tenemos un socio comercial. Entonces si yo hago 10 mermeladas, pues yo vendo las 10 mermeladas, pero eso no es... Pero si a mí me invitan a un evento por decir a Fomeque allá puedo vender 100 mermeladas, porque allá invitan a mucha gente. Y uno va a esos mercados que son bien interesantes y vende. Muestra su producto.</p> <hr/> <p>O yo llevo los volantes de turismo en la finca, los recorridos, lo que vendemos del taller de Amasijos. Todo eso y a la gente le parece bien interesante. Eso es lo que yo llevo. La señora del yogurt por su parte lleva sus productos.</p> <hr/> <p>Yo le dije: “y vamos a dejar esas mesas en pelotas, unos manteles de cuadritos bien lindos. Por Dios si es que viene gente de otro lado”. Entonces, bueno. Yo mandé a hacer tamales yo. Que son tradicionales acá. Y mandé a hacer chicha que nuestra bebida tradicional. Entonces el alcalde mandó decir que eso era una bebida alcohólica.</p>
--	--	--

			<hr/> <p>Y yo me invité a una chica que hace unos chocolates deliciosos. Pero ella es la esposa del alcalde, del contrario del que estaba. Y la mamá iba a vender lechona. Entonces yo hice mi lista, yo misma la llamé y la invité. Entonces el profesor me dijo: “es que estás dos personas...” Yo le dije: “mire, si ellas no vienen, yo le digo a toda la gente que yo invité que no vengan. Y todos esos puestos van a estar vacíos”</p> <hr/> <p>Sí. Entonces van a hacer una muestra empresarial. Este viernes. Entonces yo miro eso las ferias como están organizadas porque a mí esos eventos me gusta organizarlos y me va bien porque yo tengo muchos amigos. Entonces en la alcaldía no me apoyan, pero siempre que necesitan a alguien que los representen vienen y me llaman.</p> <hr/> <p>Yolanda Agudelo: Sobre todo como aromáticas. Mi abuela nos daba muchas cosas. Y de hecho yo lo hago con yerbabuena, con manzanilla, cosas con limón. Bueno. Eso lo hacían ellas. Cualquier cosa, que a uno le duele la panza, entonces le daban el agua. Era como lo tradicional. Aguas.</p> <hr/> <p>Yolanda Agudelo: Eso estaría como en la despensa. Yo siempre admiro mucho a los extranjeros</p>
--	--	--	--

		<p>porque ellos siempre guardan, pero por las estaciones. Me parece bien interesante que tú llegas a cualquier cabaña, sea en Europa, sea en esa... Por ejemplo, cuando yo fui a uno de mis amigos a España, o sea, tienen las conservas. Allá me enseñaron precisamente. Mermeladas, encurtidos, todo. Y yo digo, ¡qué chévere! Porque cualquier cosa tú tienes ahí, ya listo. Pero nosotros, como somos del trópico, botamos todo, desperdiciamos todo. Porque acá siempre es bajar un piso térmico y ya consigues esto. No hay problema. Aquí hay mucho desperdicio. Entonces, la cuestión está... Bueno, la cocina sí puede ser interesante, más grande, pero en el proceso, proceso que uno pueda elaborar sus mermeladas, sus encurtidos, sus conservas. Porque aquí hay... Por decir algo, la alverja. Uno la puede meter en encurtido. Entonces, ya en dos meses ya no hay alverja, pero ahí tienes para una ensalada. Y... Las mermeladas, igual. Guardar las pulpas de frutas. Todo se puede congelar. Pero es que nuestra cultura no es de guardar. Nuestra cultura es de desperdiciar. Que la guayaba se desperdicia, la naranja se desperdicia, todo lo que ustedes quieran. Con eso se podría alimentar, yo creo que todos los niños de la África, con todo lo que se desperdicia acá. Y viene la otra parte, que es que ya la gente no está cultivando lo de comer, sino, solo para vender. Y entonces, después, juntan las monedas para comprar una libra de arroz y para... Una cosa que no alimenta mucho, y un paquetico de pan y una panela.</p>
--	--	--

Yolanda Agudelo: Y sí, yo ya lo analicé porque yo le pregunto a la gente. “¿Ustedes hacen arepas?”. “Uy, no. Eso es mucho trabajo”

Yolanda Agudelo: Sí, esos son árabes, sí señor. En algún punto llegó acá con los de España. Acuérdate que los árabes y los moros invadieron España cuántos siglos. Entonces, esa combinación... Esos hornos llegaron acá y en fomeque debe haber de esos hornos porque es como acá en Oriente.

Por ejemplo, los niños del otro colegio de Sánamé, me contaba Jorge que están haciendo una cuestión con abejas y, por ejemplo, con solo Uchuwa para producir una miel especial y para polinizar y otro proyecto con orquídeas también. Y lo tienen ahí. Y yo veo eso, está muy interesante. Que es una cosa innovadora. Nadie

Yolanda Agudelo: No, no, no. Yo digo eso es un... No, me sentiría muy mal de verdad. Claro. Y allá en la finca yo hago mi abono, ahí lo voy... Estos días me toca darle la vuelta. Traté de hacer una compostera, pero no me quedó muy bien. Pero bueno, ya la haré bien.

Propuestas a la educación formación escolar rural	Apreciar desde lo escolar	1	<p>Innovando porque aquí no hay nada. En este municipio realmente no se está trabajando nada de turismo. Entonces, para el efecto, tengo una posada rural, una cabaña para alquilar y el café Bar Marcos 1536.</p> <hr/> <p>Yolanda Agudelo: Bueno, en la finca no había problema porque es relación directa con la naturaleza. Tú tienes tu casa. Mi papá diseñó una casa muy linda. Entonces uno ahí tiene todas las comodidades. Pero cuando venía al pueblo acá no había ni dónde tomarse un buen café. Que uno siempre llega y quiere tomar algo.</p> <hr/> <p>Ya no sirven bien. Ya es una cafetería normal. Y se acabó el espacio. Luego al tiempo ... Yo lo monté como 6 meses después. Entonces a mí decían que era la competencia de La Conga. No, yo no soy la competencia. Yo tengo mi propio diseño y mi carta. Yo vendo postres que yo elaboro. Y vino caliente. Allá no vendían vino caliente. Y vino también copa de vino.</p> <hr/> <p>Yolanda Agudelo: El siempre... nos decían que tenía la frustración de no haber podido ir a la universidad. O por lo menos de no haber sido profesor, porque él era muy inteligente. Entonces él desde pequeñas, desde niñas nos decía: "Ustedes tienen que estudiar.</p>
	Aprender sobre el patrimonio	1	
	Enseñanza del cuidado del medio ambiente	1	
	Formación técnica en la escolaridad	2	
	Historia documentada de fosca	1	
	Idioma claro para el campesinado	1	
	Importancia de la educación	1	
	Innovación en turismo rural	5	
	Uso de huertas escolares	2	

		<p>Tienen que tener su dinero. Valerse por sí mismas. No dependen de nadie”. Y además nos prohibía como... Casarnos con alguien de acá. (Risas) Siempre nos decía eso desde niñas. O sea, mi papá no quería emparentar acá con nadie.</p> <hr/> <p>O la otra gente en la mano. Lo que te digo, esto no es nada lujoso, pero es un lugar donde se puede uno tomar una copa de vino, un buen cafecito, un postrecito. Yo me esmero mucho en servir y para que... eso se llama dar ejemplo a las otras personas que sí se pueden hacer las cosas</p> <hr/> <p>Yolanda Agudelo: Porque mi sobrina ella estudió en la Javeriana Historia, ella es historiadora y ella hizo una especialización en patrimonio cultural y arquitectónico, bueno algo así. Entonces me dijo: “Tía y. porque no hacemos un libro de Fosca”, entonces empezamos a investigar y a leer. Por eso yo sé. Así empezamos. Yo le dije: “Gini, pues escribamos, ¿usted? Pues que es la que sabe”. Ella ¿sabes qué hace? Ella traduce escrituras antiguas. Escrituras por allá en 1800 de tierras. Cuando necesitan linderos y cosas de esas. Todavía es como en la colonia entonces ella por hoja cobra no sé cuánta plata y ella hace esa traducción. Entonces yo le dije entonces empezamos a averiguar muchos detalles, a entrevistar gente como están haciendo ustedes y a mirar la posibilidad pues de generar</p>
--	--	--

el libro de Fosca porque es que de Fosca no hay nada. Nosotros no tenemos patrimonio arqueológico, patrimonio arquitectónico ya esto... Si hay poca y ni en el campo, en el campo ya no. Queda la casa de mi bisabuelo, la casona y la casa donde ustedes están que afortunadamente no la han tumbado. Que la casona de mi abuelo, la finca se llama El Manzano y Casa rural Buenos Aires. De esto ya el adobe les parece una cosa tenaz. Lo tumban. A mí eso me da mucha tristeza. Yo lo que ve de adobe trato de conservarlo si me contratan.

“Bueno, yo que hago con esta casa”. Y como ya salían las plataformas de Airbnb, para alquilar. Dije: “pues ponerla a ver qué pasa”. Y aquí se hacía la carrera nocturna que les conté. Entonces yo vine y digamos arreglé un poco la casa. Y la empecé a alquilar para esos eventos

Yolanda Agudelo: Claro. Ahí es donde tenemos que empezar. A través de la escolaridad a mí me parece súper importante que los niños aprendan a ... es como respetar sus raíces y aprender a apreciar el patrimonio de lo que somos. Porque a la gente le da pena como ser del campo como que desprecian las cosas.

		<p>Y a los niños desde la escuela les tienen que enseñar a respetar la naturaleza que yo no creo que lo hagan los profesores. No creo que lo hagan. Porque si no mi casa, si ustedes ven eso es lleno de papeles de dulces y eso es de los niños que suben del colegio. Entonces me toca salir con una escoba de recojo. Papas fritas, todo. Y ellos lo votan los niños. La otra parte es la ambiental. Ellos creen que votando la basura que no pasa nada. Que el campo aguanta todo, que el agua aguanta todo. Ellos todo votan a las fuentes de agua o al piso. Pero si yo voy a una institución algo me tienen que enseñar. Algo me tienen que enseñar. No sé cómo será el pensum. No sé qué les enseñarán la verdad. Pero por ejemplo yo no veo en las escuelas que tengan huerta. Tienen que tener una huerta.</p> <hr/> <p>Yolanda Agudelo: Y eso no tiene que ser. Por ejemplo, mi esposo él estudió en el colegio en el Andino, en el colegio alemán. Ellos tenían Lombricultora, huerta. O sea, cada uno lo que había que hacer se hacía. No era si quería, se hacía. Entonces esa parte esa parte ambiental</p> <hr/> <p>El acercamiento y poder hablar lo que yo les decía ayer: con un idioma. Porque: “ay, el doctorcito viene a enseñar acá, siendo que yo llevo tantos años cultivando”, “Sí, señor, pero es que usted en lugar de echar dos copadas de este pesticida, echa todo el tarro. Y no es necesario, usted está perdiendo</p>
--	--	---

			<p>plata”. Que era lo que hablábamos con amigos agrónomos</p> <hr/> <p>Que es lo que los niños en el colegio, allí en El IDER, tienen que... Esa formación es la que se tienen que llevar. Yo digo, no, venga, yo peso esto mío. Pero nosotros los latinos somos muy... No sé, no medimos ni pesamos nada. No leemos. Entonces uno tiene una máquina y las instrucciones uno las bota a la basura, después chuza toda la máquina, la daña, les espicha lo que no es.</p> <hr/> <p>Yolanda Agudelo: Yo veo a la educación muy mediocre en estos municipios.”, “. Y yo estudié en un colegio oficial. Yo no estudié en ningún colegio de niños ricos, nada. Yo estudié en un colegio oficial por no estudiar con monjas. Entonces yo cambié el colegio bien por el colegio oficial. De castigo me mandaron para allá, pero fue mejor para mí. Porque aprendí buena física, buena matemática. Y de verdad tenía que estudiar. Entonces yo veo esto muy mediocre y con materias que deberían enseñar a los niños cosas más prácticas y que los niños del campo salgan técnicos.</p>
Soberanía y tradición del campo	El oro es agua	1	Sea, la asociación tiene un bracito que es de turismo. Que es, prácticamente, lo cree yo porque... Porque nos mandaron un proyecto de la gobernación, de la Secretaría de la Mujer, que eran huertas orgánicas, que ya les conté que eso
	La despensa es soberanía alimentaria	1	
	Seguridad alimentaria	1	

		<p>no funcionó. Porque ese proyecto lo hicimos para la seguridad alimentaria, para retomar.</p> <hr/> <p>No, todavía no han llegado. Ese es el miedo que a mí me da porque eso buscan el agua como si fuera oro. Ahora el oro es el agua. Eso pasó... ¿Quién fue que me comentó? Ahora no tengo claro, pero alguien me dijo que... lo que han hecho en Costa Rica, toda esa parte de selva, todo eso lo tienen extranjeros. Y tú sabes que de Costa Rica es una reserva hermosa de unas maderas y unas cosas impresionantes. Y acá va a pasar lo mismo. Con que llegue uno se vienen todos</p> <hr/> <p>Yolanda Agudelo: Eso estaría como en la despensa. Yo siempre admiro mucho a los extranjeros porque ellos siempre guardan, pero por las estaciones. Me parece bien interesante que tú llegas a cualquier cabaña, sea en Europa, sea en esa... Por ejemplo, cuando yo fui a uno de mis amigos a España, o sea, tienen las conservas. Allá me enseñaron precisamente. Mermeladas, encurtidos, todo. Y yo digo, ¡qué chévere! Porque cualquier cosa tú tienes ahí, ya listo. Pero nosotros, como somos del trópico, botamos todo, desperdiciamos todo. Porque acá siempre es bajar un piso térmico y ya consigues esto. No hay problema. Aquí hay mucho desperdicio. Entonces, la cuestión está... Bueno, la cocina sí puede ser interesante, más grande, pero en el</p>
--	--	--

			<p>proceso, proceso que uno pueda elaborar sus mermeladas, sus encurtidos, sus conservas. Porque aquí hay... Por decir algo, la alverja. Uno la puede meter en encurtido. Entonces, ya en dos meses ya no hay alverja, pero ahí tienes para una ensalada. Y... Las mermeladas, igual. Guardar las pulpas de frutas. Todo se puede congelar. Pero es que nuestra cultura no es de guardar. Nuestra cultura es de desperdiciar. Que la guayaba se desperdicia, la naranja se desperdicia, todo lo que ustedes quieran. Con eso se podría alimentar, yo creo que todos los niños de la África, con todo lo que se desperdicie acá. Y viene la otra parte, que es que ya la gente no está cultivando lo de comer, sino, solo para vender. Y entonces, después, juntan las monedas para comprar una libra de arroz y para... Una cosa que no alimenta mucho, y un paquetico de pan y una panela.</p>
Transmisión de saberes y costumbres del campo	Aprendizaje del amor por el campo	1	<p>Yolanda Agudelo: Sí, yo siempre viví en Bogotá. Pero mi papá mantuvo la finca y nos enseñó el amor por el campo. Entonces nosotros veníamos el fin de semana cada ocho días. Solo por montar a caballo. (Risas) Entonces nosotros veníamos y él hacía sus vueltas lo que tuviera que hacer en el pueblo, veía sus trabajadores y nosotros mientras hacíamos otras actividades.</p> <hr/> <p>Yolanda Agudelo: Yo soy de familia de cocineros. Mi abuela era una excelente cocinera. Ella no dejaba que le ayudáramos a nada, solo podíamos ver, pero ella iba</p>
	Costumbres tradicionales en la alimentación	1	
	Educación paternal	1	
	Importancia de la educación familiar	1	
	Importancia del espacio donde se come	1	
	Intercambio de saberes familiares	2	
	Transmisión de conocimientos de cocina	4	

enseñando trucos, cosas de cocina. Ella cocinaba. Mi madre también es excelente cocinera y todos mis hermanos cocinan. Mi papá también

Yolanda Agudelo: Es un todo porque se complementan muy bien. Porque el plato puede ser delicioso, pero si no está en el espacio que, si bien servido como es, no es igual. Porque la señora al restaurante puede cocinar delicioso, pero uno se sienta en esa mesa, y la verdad como que (suspira). Y eso tiene una relación absoluta. Es una unidad. Las copas, las sillas, todo tiene que ir junto. Nada más si a mí me mandan diseñar un restaurante, pues uno tiene que diseñar todo el espacio. Hasta la música, el sonido, todo, todo va junto. Para generar, para que el cliente esté cómodo y pueda degustar la comida y esté tranquilo. Eso es bien importante. Por eso a la gente ... este lugar es muy sencillo porque esto no tiene nada de lujo ni nada, pero la gente dice: “estos colores tan bonitos. Y usted le hace esto”. Y yo: “sí, yo las pinté” (Risas) Igual yo las pinté, sí porque esta mesa era blanca y esas eran color madera. Yo dije, no, esto se pierde acá. Y me puse y las pinté, pero rápido yo no le puse... Entonces la gente viene: “ay, voy a pintar mi mesa”. Entonces sí ves el efecto que causa.

Y entonces a nosotros nos enseñaban a hacer postres. Torta. Torta de novia. Que eso se le echa

vino 8 días. Y la profe era muy buena. A mí como siempre me ha gustado la cocina, entonces yo llegaba a la casa y le mostraba la receta a mi madre, comprábamos las cosas y volvíamos a hacer el postre.

Cuando había reunión de familia. Yo siempre cocinaba, ordenaba la mesa. A mí siempre me ha gustado. Eso es como que viene conmigo. Y mi madre me dice. “¿Por qué no estudió gastronomía?” Le digo: “Pero es que en esa época yo hubiera sido cocinera”. No era una profesión como... Como tal. Y sí me gusta mucho, pero entonces a cambio mi hijo estudió gastronomía. Y es muy bueno.

Yo: “piense”. Y por al rato dice: “Sí, le poníamos no sé qué...”. Pero hay que hacerlo porque mi abuela hacía muchas cosas. Ella era muy hábil... Parecía que ella hubiese estudiado de verdad cocina. Ella cocinaba. Y la... Por eso yo le pongo cuidado como ponía ella la mesa. Ella era el mantel. Siempre su mantel blanco, los tenedores, las copas. Era una mesa muy bonita. Claro que ella era de una familia muy bien ¿no? Entonces seguramente pienso yo que... No, y ella una mesa. Si no le ponía mantel, mejor dicho. Y su fuente de vidrio con el postre y todo eso. Y uno de niño aprende.

		<p>Yolanda Agudelo: El siempre... nos decían que tenía la frustración de no haber podido ir a la universidad. O por lo menos de no haber sido profesor, porque él era muy inteligente. Entonces él desde pequeñas, desde niñas nos decía: “Ustedes tienen que estudiar. Tienen que tener su dinero. Valerse por sí mismas. No dependan de nadie”. Y además nos prohibía como... Casarnos con alguien de acá. (Risas) Siempre nos decía eso desde niñas. O sea, mi papá no quería emparentar acá con nadie.</p> <hr/> <p>Porque yo aprendí primero a tener buenas relaciones. No meterme con tipos golpeadores ni machistas. Un tipo machista a metros. Y me sirvió mucho en la vida profesional. Porque arquitectura en la época que yo estudie era para hombres. Y todavía creo que, en ingeniería, en arquitectura. Y enfrentarse uno a ese mundo así.</p> <hr/> <p>Él nos enseñaba de todo. Decía: “este bulto de papa pesa tanto. Acaba la libra”. Él le enseñaba a uno todo. “Entonces tienen que aprender. Tienen que aprender todo en la vida”.</p> <hr/> <p>Además, yo eso no es para emborrachar, hice 20 barriles sino para darle a la gente que le gusté”. Efectivamente, se puso la caneca de chicha. ! Eso ni la probé yo ¡Yo la probé para decir “Sí, ya tiene la</p>
--	--	---

			<p>fermentación”, porque mi abuela hacía chicha</p> <hr/> <p>Pero no es mucho trabajo porque yo hago arepas. Y yo vengo de la ciudad, pero yo siempre he hecho arepas. Porque mi madre, antes de irnos para la universidad, ella siempre nos daba arepita con tinto, con café, con leche, con lo que fuera</p>
--	--	--	--

Elaboración propia

CODIFICACION AXIAL

Agrupación de categorías

Una vez finalizado el proceso de codificación abierta, se pasa a la codificación axial. En este proceso se toman las dimensiones y propiedades de cada enunciado codificado y cada categoría y se reagrupan los códigos para crear las familias de códigos o categorías con sus respectivas subcategorías.

Se pueden observar 5 puntos de alta incidencia y conexión en el proceso de conceptualización y **codificación.:**

- Transmisión de conocimientos tradicionales
- Aprender en las instituciones fuera del saber campesino
- Conocimiento campesino del cuidado y producción ganadera
- El trabajo del campo y las dinámicas comerciales en los campesinos
- Impactos económicos y culturales en los campesinos

Este primer acercamiento, facilito la definición de categorías y subcategorías en el proceso de agrupación para la creación de familias de códigos desde la codificación axial, como se puede observar en la tabla:

Tabla No. 08. Agrupación de categorías y subcategorías en familias de códigos

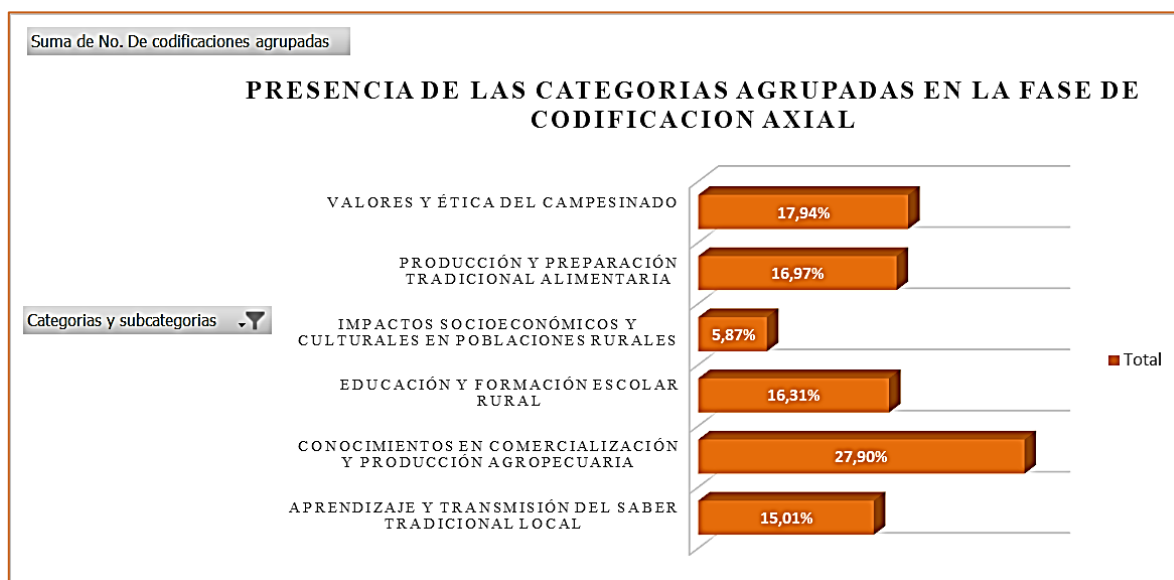
Categorías y subcategorías	Archivos	No. De codificaciones agrupadas
Aprendizaje y transmisión del saber tradicional local	6	92
Aprendizaje como realidad en el campo	1	7
Conocimientos locales sobre alimentación saludable	1	12
Educación agrícola	1	14
El turismo como medio de aprendizaje y enseñanza	1	8
Transmisión de conocimientos tradicionales	1	12
Transmisión de saberes tradicionales alimentarios	1	12
Transmisión de saberes y costumbres del campo	1	11
Transmisión de saberes y formas de vida	1	8
Transmisión del saber de la cocina	1	5
Transmisión familiar de conocimiento	1	3
Conocimientos en Comercialización y producción agropecuaria	4	171
Avicultura	1	3
Conocimiento campesino del cuidado y producción ganadera	1	47
Efectos de la tecnificación en el campesino	1	18
El trabajo del campo y las dinámicas comerciales en los campesinos	1	24
Realidad comercial y productiva del campo	1	9
Saber comercial tradicional	1	19
Sustento económico del campo	1	13
Trabajo rural con animales	1	38
Educación y formación escolar rural	6	100
Aprender en las instituciones fuera del saber campesino	1	16
Formación básica en software y tecnológica	1	5
Formación escolar en torno a la producción alimentaria	1	8
Identidad rural en la educación escolar	1	8

Categorías y subcategorías	Archivos	No. De codificaciones agrupadas
Inutilidad en la formación rural institucional actual	1	3
La educación en jóvenes y el ejercicio docente	1	11
Propuestas a la educación formación escolar rural	1	15
Realidad educativa en la juventud rural	1	8
Rol del docente rural	1	13
Tecnología y educación rural	1	7
Uso de huertas	1	6
Impactos socioeconómicos y culturales en poblaciones rurales	3	36
Descampesinización	1	18
Ideas sobre la ciudad	1	10
Impactos económicos y culturales en los campesinos	1	8
Producción y preparación tradicional alimentaria	5	104
Comida y mala alimentación	1	6
Comidas tradicionales de Sagu	1	4
Cuidado y medicina	1	5
Producción tradicional de alimentos	1	18
Producción y comercio agrícola campesina	1	14
Producción y preparación de alimentos tradicionales	1	29
Sopas y coladas tradicionales	1	3
Transformación de productos agrícolas	1	20
Uso tradicional de las harinas	1	5
Valores y ética del campesinado	6	110
Aprender sobre el ser y hacer campesino	1	35
Daños a la tierra	1	3
Importancia del estudio en el campo	1	5
Relación de las personas con el campo	1	19
Religiones, costumbres y festividades	1	5
Soberanía y tradición del campo	1	3
Trabajo en el campo	1	11
Valor del trabajo del campesino	1	12
Valores del campesinado	1	4
Valores éticos y educativos del campesino	1	13

Elaboración propia. Esta tabla responde a la lógica de codificación manual propuesta en la matriz No. 4 de codificación axial del Protocolo No. 04 Análisis microscópico y configuración de categorías emergentes

A continuación, y retomando la tabla anterior, se presenta de forma gráfica la presencia en porcentaje de las categorías en codificación axial:

Anexo No. 16. Grafica No. 01. Presencia de las categorías agrupadas en la fase de codificación axial

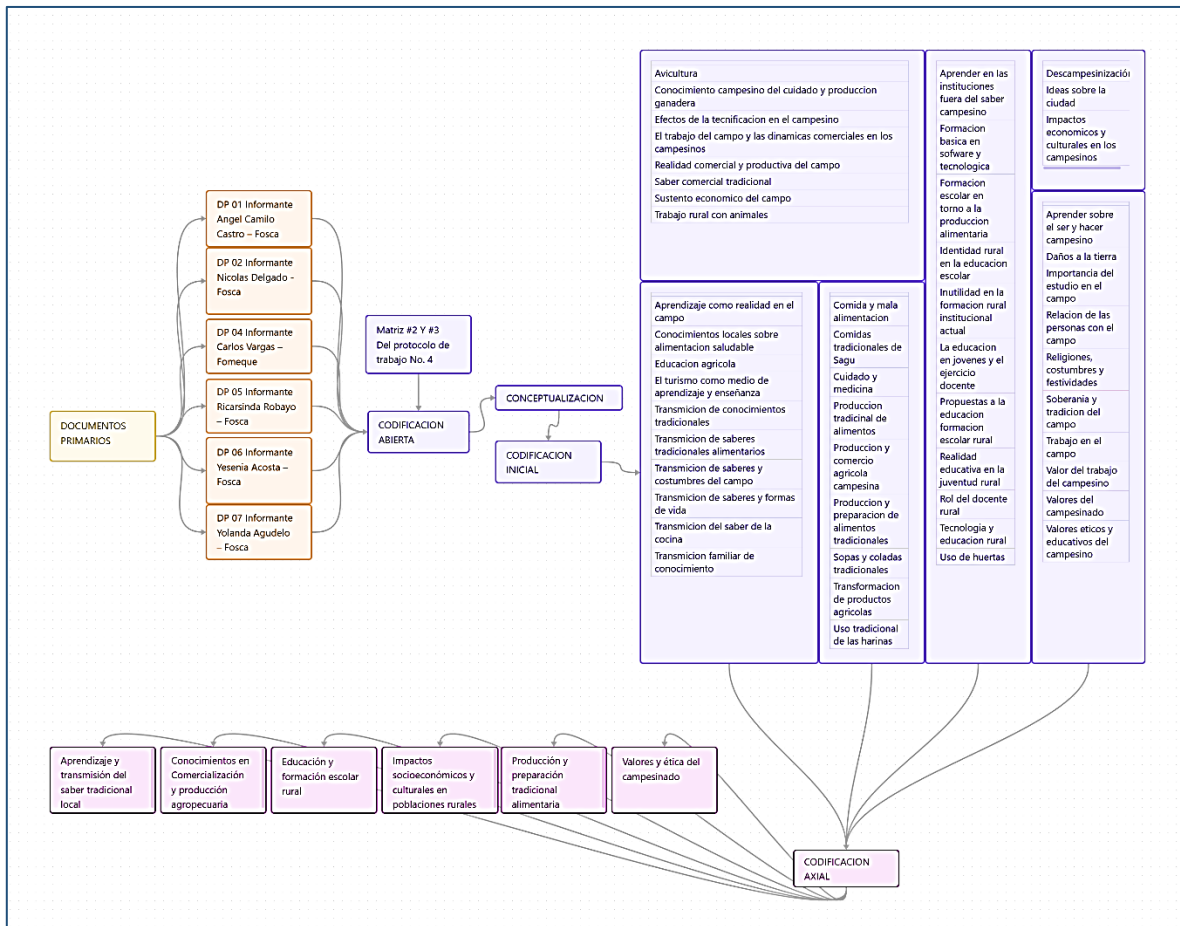


Elaboración propia basada en el proceso de codificación axial

Mapa del proceso de codificación parcial

A continuación, se presenta un esquema que resume el proceso de codificación parcial realizado a la fecha de entrega del presente informe.

Grafica No. 02. Proceso de codificación abierta y axial



Elaboración propia. La elaboración del esquema se hace con base en el Esquema general de análisis del Protocolo No. 04 Análisis microscópico y configuración de categorías emergentes