

## Cultura alimentaria, tejidos que fortalecen el cuidado colectivo en una comunidad indígena

### Food culture, weavings that strengthen collective care in an indigenous community

### Cultura alimentar, tecelagens que reforçam os cuidados coletivos numa comunidade indígena

Diana Fernanda Loaiza Buitrago<sup>1\*</sup>; Yesika Liliana Colimba Guadir<sup>2</sup>; María Elena Castro Cataño<sup>3</sup>; & Rosa Nury Zambrano Bermeo<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Magíster en Salud Pública, Universidad Santiago de Cali, Facultad de Salud, Cali, Colombia. Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-0260-4193>; Correo electrónico: [diana.loaiza04@usc.edu.co](mailto:diana.loaiza04@usc.edu.co)

<sup>2</sup>Magíster (C) en Administración en Salud, Universidad del Valle, Cali, Colombia <https://orcid.org/0000-0003-2042-1913>; Correo electrónico: [yessilili95@gmail.com](mailto:yessilili95@gmail.com)

<sup>3</sup>Magíster en Educación, Universidad Santiago de Cali, Facultad de Salud, Cali, Colombia <https://orcid.org/0000-0002-0836-6555>; Correo electrónico: [maria.castro08@usc.edu.co](mailto:maria.castro08@usc.edu.co)

<sup>4</sup>Doctora en Enfermería, Universidad Santiago de Cali, Facultad de Salud, Cali, Colombia <https://orcid.org/0000-0001-6488-2231>; Correo electrónico: [rosa.zambrano00@usc.edu.co](mailto:rosa.zambrano00@usc.edu.co)

**Cómo citar este artículo:** Loaiza-Buitrago, D.F., Colimba-Guadir, Y.L., Castro-Cataño, M.E., & Zambrano-Bermeo, R.N. (2023). Cultura alimentaria, tejidos que fortalecen el cuidado colectivo en una comunidad indígena. *Cultura de los Cuidados* (Edición digital), 27(66). Recuperado de <http://dx.doi.org/10.14198/cuid.2023.66.13>

Received: 02/01/2023

Accepted: 22/03/2023.



**Copyright:** © 2023. Remitido por los autores para publicación en acceso abierto bajo los términos y condiciones de Creative Commons Attribution (CC/BY) license.

**\*Correspondencia:** Facultad de Salud, Universidad Santiago de Cali, Calle 5 con Carrera 62 esquina. Código postal: 760035. Pampalinda, Santiago de Cali, Valle, Colombia.

**Abstract:** Objective: To describe the factors of the social structure and food culture of an indigenous community that strengthen collective care. Materials and methods: Qualitative study, ethnographic method; through purposive sampling: 10 semi-structured interviews and participant observation; the content analysis was supported by the Atlas ti 7.0 tool. Results: economic-political, educational, social-cultural and spiritual factors provided evidence of food exercises and practices that from the indigenous worldview of balance and awareness with "mother earth" and of its territorial organization contribute to the collective and identity practices of the community. Conclusions: Around food, many practices are woven that strengthen care in the community; from the shagra physical and spiritual food is harvested, as well as it is also constituted as a space of identity affirmation and survival of ancestral knowledge that must be preserved.

**Keywords:** Indigenous culture, collective health, Sociocultural Territory, diet, care.

**Resumen:** Objetivo: Describir los factores de la estructura social y de cultura alimentaria de una comunidad indígena que fortalecen el cuidado colectivo. Materiales y métodos: Estudio cualitativo, método etnográfico; a través de muestreo propositivo: se realizaron 10 entrevistas semiestructura-

---

das y observación participante; el análisis de contenido se apoyó en la herramienta Atlas ti 7.0. Resultados: Factores de tipo económico-político, educativo, social-cultural y espiritual aportaron evidencias de ejercicios y prácticas alimentarias que desde la cosmovisión indígena de equilibrio y conciencia con la “madre tierra” y de su ordenamiento territorial aportan a las prácticas colectivas e identitarias de la comunidad. Conclusiones: Alrededor de la alimentación, se tejen muchas prácticas que fortalecen el cuidado en la comunidad; de la shagra, se cosecha el alimento físico y espiritual, como también se constituye como un espacio de afirmación de identidad y pervivencia de saberes ancestrales que deben ser conservados.

**Palabras clave:** Cultura indígena; salud colectiva; territorio sociocultural; alimentación; cuidado.

**Resumo:** Objectivo: Descrever os factores da estrutura social e da cultura alimentar de uma comunidade indígena que reforçam os cuidados colectivos. Materiais e métodos: Estudo qualitativo, método etnográfico; através de amostragem propositada: 10 entrevistas semi-estruturadas e observação dos participantes; a análise do conteúdo foi apoiada pela ferramenta Atlas ti 7.0. Resultados: factores económicos-políticos, educacionais, sócio-culturais e espirituais forneceram provas de exercícios e práticas alimentares que a partir da cosmovisão indígena de equilíbrio e consciência com a "mãe terra" e a sua ordenação territorial contribuem para as práticas colectivas e de identidade da comunidade. Conclusões: Em torno da alimentação, muitas práticas são tecidas que reforçam os cuidados na comunidade; a partir do shagra, colhe-se alimento físico e espiritual, bem como se constitui também como um espaço de afirmação de identidade e sobrevivência do conhecimento ancestral que deve ser preservado.

**Palavras-chave:** Cultura indígena; saúde colectiva; território sócio-cultural; alimentação; cuidados.

---

## INTRODUCCIÓN

Los sistemas alimentarios indígenas se fundamentan en la relación con los ecosistemas de donde obtienen los alimentos, así como también se conjugan con el patrimonio cultural de la comunidad, reafirmando identidades y hábitos alimentarios. La consecución, transformación, consumo, manejo y distribución de los alimentos y sus ingredientes en un contexto particular, satisface una necesidad y a su vez se establecen estrechos vínculos entre los miembros de la comunidad (Veramendi, Portocarrero, & Barrionuevo, 2020) (Organización de las Naciones Unidas para Alimentación y la Agricultura FAO, Departamento para la Prosperidad Social DPS, 2015).

El cuidado colectivo, se propone como objetivo lograr una red que propenda por la salud y el bienestar común, implica un proceso de cooperación, se develan dinámicas socioculturales de diálogo y transformación que reconocen a las personas de la comunidad como protagonistas de la comprensión y transformación de su realidad (Boff, 2002). En las comunidades indígenas, además del vínculo entre el territorio y los sistemas alimentarios, se evidencian procesos históricos, en los cuales se sitúan sus festividades más importantes desde las cosechas hasta el consumo y compartir de los alimentos, configurando elementos y valores fundamentales como la solidaridad, autonomía, soberanía, confianza mutua y respeto por la Madre Tierra y por lo provisto por ella (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), 2013).

El vínculo de las comunidades con su territorio y con los alimentos que éste provee, aporta a la configuración de culturas alimentarias, entendidas como el “acumulado de representaciones, creencias, conocimientos y prácticas heredadas o aprendidas asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura o de un grupo social determinado dentro de una cultura” (Campos & Favila, 2018). Diversos diálogos en América Latina, considerando territorio y alimentación, han exaltado elementos como la soberanía alimentaria y el derecho a la alimentación, así como los “patrimonios alimentarios”, a favor del reconocimiento de recetas locales, producto de saberes y de cultura viva, patrimonios que han sido reconocidos en algunos países de la región, especialmente por Guatemala y México, y sobre los cuales también se analizan procesos socioeconómicos, políticos y culturales (Gómez & Velásquez, 2019) (Rebaï, Bilhaut, Suremain, Katz, & Paredes, 2021).

La población indígena está representada aproximadamente por 476 millones en más de 90 países, constituyendo tan solo el 6% de la población mundial aproximadamente; sin embargo, sus conocimientos y prácticas ancestrales han significado la protección de casi el 80% de la biodiversidad del planeta, la que a su vez incluye componentes fundamentales para la alimentación y la agricultura (Observatorio del Derecho a la Alimentación, 2018) (Banco Mundial, 2021). En América Latina, existen casi 400 grupos indígenas, los cuales se concentran principalmente en países como México, Guatemala, Perú y Bolivia. Colombia, por su parte, según la Organización Nacional Indígena de Colombia (ONIC), reporta la existencia de 102 pueblos indígenas, 18 de ellos en peligro de extinción (Ministerio de Salud y Protección Social, 2016).

Los pueblos indígenas comparten la cosmovisión de relación con la “Madre Tierra” como fuente de vida, sagrada y un bien de propiedad colectiva que aporta a la supervivencia de los pueblos, discrepan de la connotación occidental de territorio explotable según la lógica del mercado, por esto, han vivido realidades de pobreza, desplazamientos forzados, violencia, generando ruptura de redes de apoyo social y económica, pérdida de recursos naturales y culturales (Corporación Grupo Semillas Colombia, 2010) (Organización de las Naciones Unidas para Alimentación y la Agricultura FAO, Departamento para la Prosperidad Social DPS, 2015) (Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), Naciones Unidas, 2014) (De la Cruz, 2016) (Organización Panamericana de la Salud, Organización Mundial de la Salud, FAO, UNICEF, 2019).

El cuidado es universal, pero las acciones, significados, patrones y estilos de vida en torno al tema de la alimentación específicamente, pueden ser diferentes, así, el conocimiento de la diversidad cultural es esencial de modo que pueda ser expresado bajo las diferentes formas de mantener la salud. Para Enfermería, el compromiso de cuidar a la persona, familia y comunidad, requiere además de conocer aspectos teóricos e instrumentales propios de la disciplina, establecer una relación holista y sensible que considere valores, creencias y prácticas en los receptores de cuidado, lo que implica simpatía, apertura, generosidad y respeto; esta integración de conocimientos, habilidades y actitudes en la práctica del cuidado y que generan integraciones efectivas con los otros se conoce como cuidado culturalmente competente (Ibarra & Siles, 2006) (Kersey-Matusiak, 2012).

Desde la Enfermería y Antropología, y como modelo teórico referente en esta investigación, se destaca la teoría de la universalidad y diversidad del cuidado cultural de Madeleine Leininger, la cual considera que los aspectos políticos, sociales, económicos, tecnológicos, de

valores y creencias influyen en la salud de las personas y vienen a constituirse en elementos esenciales para tomar decisiones acerca del cuidado en quienes constituyen la comunidad (Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), Naciones Unidas, 2014) (Escobar & Paravic-Klijn, 2017) (Leno, 2006).

Esta investigación, aporta a generar evidencia alrededor de prácticas inmersas en la cultura alimentaria y los factores de la estructura social que aporten a la pervivencia de las comunidades indígenas y de la construcción social de cuidado colectivo, así este artículo pretende responder a la pregunta: ¿Cuáles son los factores que intervienen en la cultura alimentaria y que fortalecen el cuidado colectivo en la comunidad indígena del Gran Cumbal, Pueblo Los Pastos, Nariño, Colombia?

## MATERIALES Y MÉTODOS

Esta investigación presentó un enfoque cualitativo de tipo descriptivo etnográfico, particularmente desde la ciencia del cuidado, se toma como referente la etnoenfermería, como método de investigación que estudia la forma de vida de un grupo cultural determinado, y que devela conductas y modos en que perciben y conocen su universo (Mansilla, Schuller, & Contreras, 2020).

La población estuvo conformada por el Resguardo Indígena del Gran Cumbal, Pueblo Los Pastos. El tipo de muestreo seleccionado fue el muestreo propositivo, teniendo en cuenta dos aspectos relevantes: la adecuación, por estar conformada por personas más representativas de la comunidad: líderes y lideresas o representantes que abordaron el fenómeno con amplio conocimiento y pertenencia; y la suficiencia, hasta obtener la “saturación informativa”, cuando la información suministrada no aportó nada nuevo o cuando se presentó redundancia en dicha información (Mendieta, 2015).

Los instrumentos utilizados para recolectar datos en la investigación estuvieron constituidos por la observación participante, un diario de campo, entrevista semiestructurada. Se realizaron 10 entrevistas, cuyos participantes estuvieron conformados por: médicos tradicionales, Taitas de la comunidad, el Alcalde del Municipio del Cumbal, ex gobernadores, enfermera, estudiante y coordinador del centro de juventud, y una sabedora representativa de la comunidad.

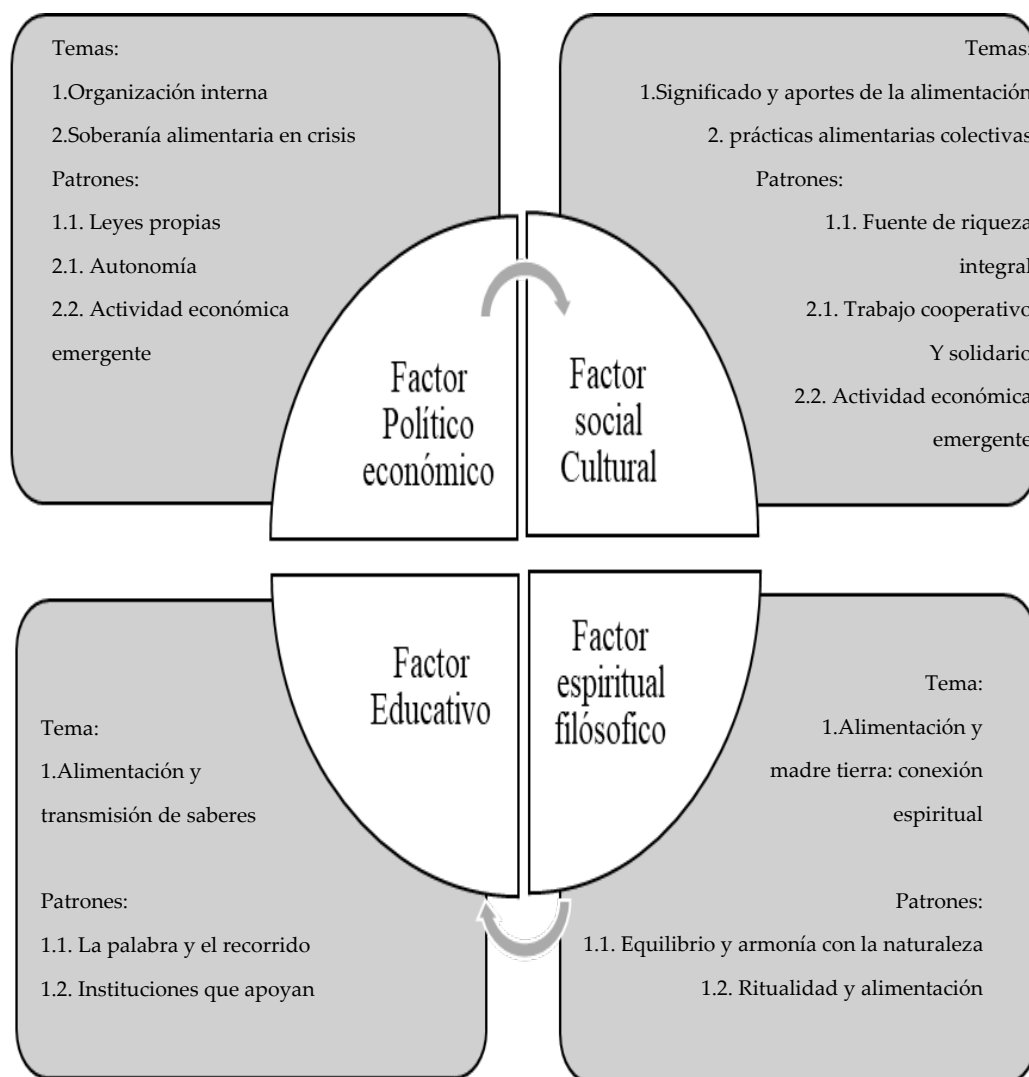
A partir de la Teoría de la diversidad y la universalidad de los cuidados culturales de Leininger, se retoma el Modelo del Sol Naciente, para describir desde la visión del mundo de la comunidad, cómo se sitúa o se interpreta la cultura alimentaria en el cuidado colectivo. Las categorías se fijaron de manera deductiva de acuerdo a este modelo, el cual fijó factores de una estructura sociocultural continuamente en relación de interdependencia por las prácticas, pautas y expresiones de cuidado. Las categorías principales fueron: Factores político económico, social y cultural, Educación y Espiritual (Buera, y otros, 2021).

El procesamiento y análisis de los datos se realizó con apoyo del software de interpretación de datos (Atlas ti), se pudo establecer interconexiones entre las categorías con el fin de tener una interpretación acertada de la información. Consideraciones éticas: El trabajo contó con el aval de los Comités de ética de la Facultad de Salud de la Universidad Santiago de Cali, Colombia, así como el aval por parte del Gobernador de la comunidad indígena del Gran Cumbal, Pueblo Los Pastos.

## RESULTADOS

Con la categorización presentada en la figura 1, y de acuerdo al Facilitador del Modelo del Sol Naciente, se logró interpretar y reconocer temas y patrones en cada categoría principal, que fueron identificados a través de los relatos de los participantes.

**Figura 1.** Esquema representativo de las categorías, temas y patrones del estudio



Fuente: Elaboración propia

### Factor Político-Económico: Leyes Propias y soberanía alimentaria

Este factor abarca la manera cómo se organiza la comunidad, lo cual brinda una mirada para entender también su representación, estructura, prácticas y significados. A partir de un ordenamiento cosmogónico, y desde la cosmovisión propiamente dicha, se identifican unas Leyes Propias que rigen a la comunidad desde lo territorial y social así como a su vida económica, ética, moral, espiritual y política; estas leyes articuladas al cuidado colectivo, reafirman

el vínculo inexorable entre la cosmovisión-madre tierra y la práctica de alimentarse, trascendiendo así al paradigma biologicista y/o biomédico que enmarca actualmente al proceso salud-enfermedad: "...Las leyes en sí son el cuidado de la madre tierra que nos devuelve sus fructificaciones, no tanto por las autoridades sino por la misma ley natural, está decretado que en el momento en el que el ser humano no cuida a la madre tierra, va a sufrir dentro de este mismo mundo, tanto espiritual como físico..." E1-Médico tradicional.

La Ley Natural alude a la relación hombre naturaleza en equilibrio y de respeto hacia la madre tierra que les otorga la vida, el terreno o la shagra donde producen sus alimentos se constituye en el epicentro para el desarrollo de procesos como: economía, educación, cultura, producción, salud, autonomía, espiritualidad, dinamismo que crece y cambia con el pasar del tiempo y el caminar en el espacio (Mueses, 2016). Con respecto a la Ley de Origen, relacionada con la anterior, expresa más la sagralidad, la espiritualidad de la comunidad, así como el dar el valor a los frutos que da la naturaleza: "... en algunas prácticas de cultivo, el manejo de los ciclos, de las temporalidades solares y lunares ahí hay normatividades legales o propias que son las leyes de la naturaleza que regulan esa partecita cultural, natural, espiritual que sigue vigente en nuestras comunidades". E5- Taita y exgobernador.

Los sistemas normativos en las comunidades indígenas no son inventadas o creadas por ellos, provienen desde el nacimiento del mundo, de los hermanos mayores primeros habitantes de América, de la tierra misma, tienen su origen en lo ancestral, lo divino, lo natural, lo cultural, y más que un asunto de propiedad tiene que ver con una pertenencia, en torno a propósitos comunes, por el reconocimiento de su cultura, recuperación de territorio y autonomía (Defensoría del Pueblo Colombia, 2018).

La soberanía alimentaria por su parte, emerge como elemento fundamental para fortalecer conocimientos ancestrales, conservación de semillas, identidad, autonomía, la siembra de lo propio y el autosostenimiento. En la comunidad los Pastos, se ha procurado su defensa, como un legado de los mayores, fortalece lazos de solidaridad entre la comunidad, en donde alimentarse, más que el acto de comer, implica cooperación en pro de la recuperación de cultivos propios y de su cultura: "... Es importante la defensa de lo nuestro, de las semillas nativas, por seguir sobreviviendo como nos enseñaron, como nos dejaron nuestros mayores ... es sembrar lo propio, cuidando y preservando la naturaleza en el tema del sembrar, del cosechar..." E4- Alcalde municipio.

En el pueblo los Pastos, se presenta una amplia diversidad de especies cultivadas y de semillas que sustentan la soberanía alimentaria: cultivos de papa, frijol, maíz y tubérculos andinos, entre otros. La producción de papa es de tipo tradicional, está enmarcado en un sistema de economía campesina minifundista (finca agrícola de extensión muy reducida) y que requiere de una alta participación de las familias (Gobernación de Nariño, Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2019).

De este modo, la tierra, el territorio y sus recursos se sitúan como elementos fundamentales que develan plenitud de vida, desarrollo social, cultural, político, humano, espiritual. No es el territorio entonces únicamente una fuente de producción, sino un conjunto de elementos con todo lo que existe en la naturaleza: rocas, ríos, montañas, plantas, animales, dioses, sitios sagrados, y el hombre constituido como un hijo con obligación de defensa, cuidado y sostén de su morada: la Madre Tierra.

### Factor socio cultural y tejido colectivo en la alimentación

Las creencias, costumbres, prácticas ancestrales respaldan este factor social y cultural, enmarcado en dinámicas solidarias y dialógicas, sustentado a su vez en simbologías propias de la comunidad. La alimentación para la comunidad, implica un proceso en el que se comparten saberes y se construye ser en la colectividad, lo que evidencia un impacto en su salud individual y colectiva: "...En la salud individual, la alimentación con productos de nuestras comunidades, lo orgánico, alimentación saludable, y en lo colectivo, el rescate de nuestra cultura, de seguir conviviendo como indígenas..." E8- Sabedora de la comunidad.

En el Cuadro 1 se evidencian los espacios en que se construye identidad y comparten saberes alrededor de la práctica de alimentarse como un proceso dialógico con el colectivo de diverso pensamiento, que alude también a fortalecimiento como comunidad.

**Cuadro 1.** Espacios en que se teje el cuidado colectivo en torno a la alimentación

Espacio-territorio	Significado	Testimonios
Shagra	Espacio natural y cósmico, compuesta por las plantas que proveen alimento y medicina, así como por los conocimientos derivados de las prácticas agrícolas.	"La shagra es un referente cultural que incide en la nutrición, en la educación, en la salud en todos los aspectos ..."E5 Exgobernador y taita
Tulpa	Tres piedras (padre, madre e hijo), sobre las cuales se prende el fogón y se empieza a construir el saber ancestral, un lugar de encuentro donde además de cocinar y compartir los alimentos, se convierte en el círculo de la palabra entre los mayores y los guaguas (jóvenes y niños)	"... las tulpas es estar unidos en familia degustando los mismos alimentos que se han cultivado dentro de la shagra...en las tulpas se cocinan los alimentos pero a la misma vez se dialoga, se conjuga dos tipos de alimento: físico de los mismos productos y espiritual a través de la palabra" E3- Taita.

Fuente: elaboración propia

Dentro del significado de trabajo solidario y de beneficios de la alimentación a nivel físico y espiritual, surge el "dar y recibir" el cual inicia con la madre tierra y ofrece los sustentos indispensables para la existencia: agua, luz, alimentos, bienestar, vida plena (Cuadro 2).

**Cuadro 2.** "Dar y recibir", prácticas solidarias en la comunidad que sustentan la cultura alimentaria

Las comunidades practican dicha reciprocidad en términos de alteridad, en el sentido de tener en cuenta al otro en su necesidad. Significa también un construir colectivo de compartir conocimientos, pensamientos alrededor de alimentarse.	
<b>Algunas prácticas</b>	Testimonios
Minga	"...también es el compartir a través de la minga, trabajo colectivo donde se siembra, se trabaja y se cosecha la papa..." E2 Médico tradicional
Payacua	"... la payacua y la mindala donde se da y se recibe, donde viene el intercambio, el trueque que es muy positivo para la comunidad, pero que se está degradando..." E2 Médico tradicional



Mindala	"... el hecho de habitar en estos territorios permite que a través de sus parcelas se imparta el trabajo comunitario, intercambiar alimentos, trabajar de manera conjunta..... de estas prácticas colectivas surge orientación, el consejo, el ejemplo, el espejo..." E8- Sabedora.
Engirpa	"...y la engirpa donde yo le comparto saberes." E2- Médico tradicional."

Fuente: elaboración propia

### **Factor educación, palabra y recorrido en la práctica de alimentarse**

Existen dinámicas de colaboración que aportan al desarrollo en la comunidad, entre ellas, la transmisión de saberes e intercambio de conocimientos en los pueblos indígenas a través de medios o lenguajes propios. La educación en estas comunidades, aporta a la construcción de un pensamiento en armonía con la naturaleza, fortalece la identidad como pueblos y se forman y capacitan en acuerdo con las realidades y su proceso histórico (Sánchez, s.f. ).

La "pedagogía de recorrido", más que un elemento complementario del acto de educar, es una mirada fundamental en lo concerniente a las prácticas de alimentación, en donde el territorio se establece como espacio importante de encuentros y diálogos: "...Sobre este tema hay que seguir proponiendo, porque estas enseñanzas en una institución educativa ayuda en gran parte pero, creo que es mejor que se realicen allí mismo en esas comunidades, que puedan tener sus escenarios de encuentro, de recorrido, de visitar su territorio donde pueda sentir y dimensionar la naturaleza existente y la producción propia..." E9- Exgobernador y Taita.

Las principales instituciones que participan en compartir los saberes aparte de la familia, son las educativas propiamente dichas, salud, y gubernamentales como la Alcaldía. Aunque apoyan de cierta manera la permanencia de estos saberes ancestrales y prácticas colectivas relacionadas a la cultura alimentaria, existen algunas amenazas en cuanto a su continuidad, como la respuesta de los jóvenes en cuyas manos está el legado en la comunidad: "...si ese joven no sabe cultivar, sembrar o no conoce la misma madre tierra, las plantas, las semillas, entonces no está en su conocimiento ancestral y ha perdido su identidad... y hasta allí llegará su legado, perderá su ser dentro del mismo territorio..." E6- Enfermera de la comunidad.

Esta problemática de la pérdida paulatina de saberes, se ha atribuido a actividades asociadas a la tecnología que los hace indiferentes a su arraigo, además de debilidades con respecto a competencias de tipo cultural de algunos de los representantes de las instituciones. Se persiste en fortalecer a la familia como principal institución de la sociedad, la cual por medio de la educación propia conserva los saberes relacionados con la cultura alimentaria y del tejido social que de allí surge: "...las mismas instituciones han creado ese espacio donde el niño empieza a conocer, pero fundamental es la familia, encargada de inculcar esas cositas que se han venido transmitiendo de generación en generación, familia que no inculque el cuidado de la madre tierra y a la vez el compromiso de poderla cultivar sanamente, esa familia perderá..." E6- Estudiante, coordinador Centro de Juventud Vereda Quilismal

### **Factor filosófico-espiritual, madre tierra y conexión espiritual para la pervivencia de la comunidad y de su cultura alimentaria**



Los indígenas Pastos tienen su propia idea e imagen del mundo, el cosmos tiene unos principios que lo ordenan y lo mantienen en equilibrio, siendo estos principios, la base de su cosmovisión que orienta su vida. La forma de ser indígena, precisamente expresa su manera de habitar el mundo, la potencia interna de la naturaleza convertida en palabra y prácticas manifestando dicha conexión (Tipaz, 2018). De acuerdo con lo anterior, se reafirma la relación entre madre tierra y alimentación, fundamentada también con el universo, la naturaleza y la humanidad: "nuestra madre tierra es nuestra existencia... ese concepto fue claro en nuestros mayores que han pasado, nos han dejado esa enseñanza que el hecho de cultivar una planta, de alimentarse de ella, de cuidar la tierra es relacionarse con su propia madre...salud es conservarla". E5- Exgobernador y Taita

Desde el pensamiento colectivo, esta cosmovisión de respeto y relación armónica con el territorio, sustentan el tejido social y el buen vivir alrededor de la alimentación. La madre tierra ofrece todos los recursos y materiales, los frutos para vivir y mediante la práctica de las manos prestadas se consolidan las relaciones sociales necesarias para la vida comunitaria y familiar: "Saber vivir en armonía con tranquilidad, es buscar la paz y concientizar la energía mía con la suya, así va a poder sembrar y construir la shagra porque de esa vivencia se teje, crea, se producen sus alimentos que son frutos de su familia, de su legado y de su armonía, amor y comprensión". E2- Médico tradicional. "...Nuestra madre tierra y sus riquezas naturales, representa un equilibrio... la biodiversidad involucra, que nosotros humanos somos un ser más de la naturaleza". E4- Alcalde del municipio

La cultura se manifiesta en rituales que permiten la armonización comunitaria, como las celebraciones de las fiestas tradicionales y cósmicas, cuando se recorren los lugares sagrados en el territorio, pero también en las prácticas alimentarias cotidianas, cuando se preparan platos típicos como el cuy asado, habas tostadas, bebidas sagradas de maíz como la chicha y el champús, entre otros. La celebración de estos rituales expresan la cultura alimentaria de la región: "El ritual de la siembra en la shagra, se debe enseñar a los hijos a dar gracias por la tierra, por alimentar la tierra con materia orgánica a fortalecerlo y a ir cuidando nuestros productos, otro ritual cuando se cosecha el primer producto se hace un ritual de agradecimiento espiritual a Dios y a la madre naturaleza por tener la disponibilidad y se pide que estos productos no falten en nuestra mesa". E5- Exgobernador y Taita.

En la shagra no sólo se cultiva y se provee alimento, es un espacio de relaciones con las plantas, animales, así como con entidades espirituales. Se trata de una interrelación ecosistémica, social y espiritual. Las prácticas alrededor del territorio, han sobrevivido pese a cambios en sistemas de agricultura y contacto con el mundo occidental principalmente, demostrando que promueve la conservación de un territorio así como la pervivencia de la cultura y el saber tradicional.

La vida de la comunidad indígena del Gran Cumbal, Pueblo Los Pastos, se proyecta entonces en la fuerza de la misma tierra, su futuro e identidad se enmarca desde la maternidad del territorio y su preservación, su cuidado, la sacralidad y las relaciones que establecen con éste. Es por esto, que el territorio antes que ser fuente de alimentos, es fuente de su ser, de su historia. Si bien es cierto, la identidad del pueblo se encuentra retroalimentada por dicho espacio físico, para estas comunidades lo importante es proteger una cosmovisión, un sentir colectivo y una forma de vivir en equilibrio y armonía con su universo y con el otro.

## DISCUSIÓN

Se retoma la soberanía alimentaria como un ejercicio que fortalece conocimientos ancestrales, la conservación de semillas nativas, orientando formas de cuidado propio y colectivo, en el sentido de beneficios para la salud individual, como de empoderamiento de la comunidad en su calidad de vida. El tema de la alimentación, y del cuidado a la salud implícito en este, atañe a lo jurídico legal, y desde el enfoque de seguridad alimentaria, la problemática no es propiamente sobre disponibilidad o incapacidad sobre producción de alimentos, sino más relacionado a la autonomía de cultivarlos y consumirlos, tal como lo expresan Micarelli y Sánchez en sus estudios sobre soberanía y derechos en los pueblos indígenas (Micarelli, 2018) (Sánchez, s.f. ).

Las formas de apropiación, aprovechamiento y uso de la riqueza natural en la shagra se conjugan con el patrimonio cultural, la conservación e introducción de productos, la reafirmación de identidades, costumbres y hábitos alimentarios (Organización de las Naciones Unidas para Alimentación y la Agricultura FAO, Departamento para la Prosperidad Social DPS, 2015). En las comunidades indígenas, prácticas colectivas como la payagua, la engirpa, la minga, la mindala fortalecen principios de solidaridad y hermandad. En estas huertas caseras, se resuelven algunas situaciones alimentarias de cultivo y cosecha, de preservación de la cultura alimentaria, así como también se fundamentan propósitos de vida según la cosmovisión indígena. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), 2013) (Mera Herrera, 2015) (Erazo & Moreno, 2013) (López, 2018).

La transmisión de saberes en torno a la alimentación, se construye en acontecimientos cotidianos que apoyan la permanencia de estos elementos culturales y sociales que fortalecen el cuidado colectivo en la comunidad. Desde la institucionalidad, se logra evidenciar que la participación de organismos educativos, de salud, gubernamentales, y la familia apoyan acciones de permanencia de la cultura alimentaria de la región, conocimientos holísticos en relación a la naturaleza, ciclos para siembra y cosecha, prácticas sociales ritualizadas. Estos saberes como se relacionan en algunos estudios se transmiten de generación en generación, mediante relatos o narraciones habladas, utilizando la educación propia y la pedagogía de recorrido para que la niñez y juventud se apropie de su territorio como fuente de riqueza natural y cultural y se conserve el legado. (Jamioy, 2017) (Molina & Tabares, 2014)

Con respecto al factor filosófico-espiritual, en la comunidad se expresa en el sentido de la existencia, en el estado del ser y principalmente en esta forma de vivir con plena conciencia de lo que para ellos significa su relación con la naturaleza y el cosmos. El Buen Vivir es un concepto originado en la visión de los pueblos indígenas del mundo y se refiere a la amplia relación que existe entre las personas, pueblos y sociedades con los componentes de la naturaleza, en una totalidad que conforma el sistema viviente de la Madre Tierra en equilibrio (Ceballos, 2014). Es aquí, donde todas las acciones alrededor de la alimentación cobran un sentido, ya que son prácticas realizadas en cooperación por sus habitantes, en esa sintonía con la naturaleza, pero también con el mundo espiritual, que permite situarlos en su estado armónico con el territorio y de agradecimiento a la Madre Tierra y a Dios por los frutos otorgados.

Los hallazgos también permitieron dilucidar, y en coherencia con algunos autores, que existen amenazas para la permanencia de la cultura alimentaria y los factores alrededor de

ésta que favorecen el cuidado colectivo en las comunidades indígenas entre las cuales se distingue principalmente una dinámica productiva acorde al mercado actual y al modelo neoliberal, orientada al extractivismo y ganadería extensiva, significando una pérdida paulatina de prácticas ancestrales en torno al cultivo y consumo de alimentos propios, evidenciando que la inserción en dichos mercados y modelos actuales económicos han traído transformaciones a las sociedades indígenas y sus modos de vida. (Leyva & Pérez, 2015) (Micarelli, 2018)

La preocupación por estos procesos de aculturación permean también el factor educativo y de transmisión de saberes, donde la inmersión a tecnologías, debilidades de los representantes de las instituciones de la comunidad con respecto a competencias de tipo cultural, así como otros comportamientos de los jóvenes, ha puesto en evidencia una problemática de permanencia de prácticas ancestrales en relación al alimentarse como ejercicio colectivo, provocando desvalorización de lo propio, pérdida de la ritualidad en torno a los alimentos, desuso de preparaciones tradicionales y en general, un desarraigo identitario con una orientación a integrarse a la sociedad urbana. (Organización de las Naciones Unidas para Alimentación y la Agricultura FAO, Departamento para la Prosperidad Social DPS, 2015) (Erazo & Moreno, 2013)

## CONCLUSIONES

La alimentación, además de garantizar la subsistencia, para las comunidades indígenas se convierte en un medio por el cual se crean, reproducen y transforman relaciones de tipo social, ambiental, cultural. Este reconocimiento de la alimentación como elemento fundamental de la cultura de un pueblo, implica necesariamente tener en cuenta una visión completa de individuo y de comunidad, además de considerar que define también no solo la salud física, sino también espiritual, emocional, mental. De esta manera, se develan dinámicas sociales de producción, preparación, intercambio y consumo, en donde converge también territorio, conocimiento y sociedad, construye identidades y vínculos de reciprocidad y dependencia con la madre tierra.

La shagra, concebida desde una perspectiva de diálogo entre el ser humano y su entorno natural y social, es un espacio importante en el que se promueve la protección de la naturaleza, la autonomía, soberanía y seguridad alimentaria. Las comunidades suplen sus necesidades biológicas de nutrirse con alimentos sanos y variados, y las prácticas de cultivo ancestrales que allí se dan y promueven las experiencias comunitarias solidarias bajo el principio de reciprocidad de dar y recibir.

La manera de ver la vida, o cosmovisión de las comunidades, ejemplifican claramente un cuidado colectivo que debe ser apropiado por la sociedad civil, por el Estado, y profesionales de salud, en el sentido de procurar un genuino desarrollo humano y bienestar holístico para las comunidades. Los procesos interculturales tanto en la atención en salud como en la educación, permite que por medio de concertaciones sociales, políticas y culturales se construyan espacios de diálogos de saberes, sentidos y prácticas distintas que preserven la diversidad cultural y la coexistencia de las culturas, así como el entorno natural implícito en éstas.

Y así, como el tejido en guanga del resguardo indígena del Gran Cumbal, como parte del patrimonio sociocultural del pueblo Pasto, la alimentación y todas las prácticas relacionadas, nos representa también un tejido social, en el que se hilan saberes propios y se configuran

simbologías propias, sabores, armonía, espiritualidad, sagralidad como herencia ancestral mediante la cual se ha trazado la historia de la comunidad y se configuran como espacios de cuidado del territorio que exploran los factores de la estructura social y de cultura alimentaria de una comunidad indígena que fortalecen el cuidado colectivo.

**Conflicto de intereses:** Los autores declaran no tener ningún conflicto de intereses.

## BIBLIOGRAFÍA

- Banco Mundial. (2021). Recuperado el 5 de Junio de 2021, de Pueblos Indígenas: <https://www.bancomundial.org/es/topic/indigenouspeoples#1>
- Boff, L. (2002). El cuidado esencial, ética de lo humano compasión por la tierra. (V. J., & J. Domínguez, Edits.) Trotta S.A. .
- Buera, M., Palomares, V., Aranda, N., Atarés, A., Piqueras, M., & Miñes, T. (abril de 2021). Madeleine leininger, artículo monográfico. Revista Sanitaria de Investigación .
- Campos, A., & Favila, H. (2018). CULTURAS ALIMENTARIAS INDÍGENAS Y TURISMO .Una aproximación a su estudio desde el control cultural. Estudios y Perspectivas en Turismo, 27(2).
- Ceballos, F. (Marzo de 2014). Aproximaciones a los derechos de la naturaleza y el buen vivir desde los pueblos originarios en Colombia:Retos frente a los desafíos ambientales del siglo XXI. Boletín de Antropología, Universidad de Antioquia, 29(47).
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), Naciones Unidas. (2014). Los pueblos indígenas en América LatinaAvances en el último decenio y retos pendientes para la garantía de sus derechos. Santiago de Chile.
- Corporación Grupo Semillas Colombia. (5 de Enero de 2010). Biodiversidad, cultura y soberanía alimentaria en Colombia. Informe técnico, Grupo Semillas, Cundinamarca, Bogotá, D.C. Recuperado el 13 de Septiembre de 2019, de <http://www.semillas.org.co/es/publicaciones/biodiversidad-cultura-y-soberan>
- De la Cruz, E. (Noviembre de 2016). La transición nutricional.Abordaje desde de las políticas públicasen América Latina. Opción, 32(11).
- Defensoría del Pueblo Colombia. (2018). Derecho Propio de los Pueblos Indígenas. Bogotá, D.C.: Imprenta Nacional de Colombia. Obtenido de [https://publicaciones.defensoria.gov.co/desarrollo1/ABCD/bases/marc/documentos/textos/Cuadernos\\_de\\_Paz\\_2\\_-\\_Derecho\\_natural\\_y\\_derecho\\_propio.pdf](https://publicaciones.defensoria.gov.co/desarrollo1/ABCD/bases/marc/documentos/textos/Cuadernos_de_Paz_2_-_Derecho_natural_y_derecho_propio.pdf)
- Erazo, F., & Moreno, O. (Enero de 2013). Pensamiento ambiental, diálogo de saberes para comprender el actuar del indígena Pasto. Universidad de Manizales.
- Escobar, B., & Paravic-Klijn, T. (Enero de 2017). La transculturalidad, elemento esencial para mejorar la atención en salud y de enfermería. Revista Enfermería Actual(32).

- Gobernación de Nariño, Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2019). PLAN DEPARTAMENTAL DE EXTENSIÓN AGROPECUARIA DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO. Documento técnico de formulación , Gobernación de Nariño, Nariño, San Juan de Pasto.
- Gómez, Y., & Velásquez, E. (2019). Salud y cultura alimentaria en México. *Revista Digital Universitaria*, 20 (1), Vol. 20, núm. 1.
- Ibarra, T., & Siles, J. (2006). Competencia Cultural. Una forma humanizada de ofrecer Cuidados de Enfermería. *Index de Enfermería*.
- Jamioy, J. (Diciembre de 2017). Los saberes indígenas son patrimonio de la humanidad. *Nómadas*.
- Kersey-Matusiak, G. (2012). Cuidados culturalmente competentes, ¿los tenemos presentes? *Nursing*, 25-28.
- Leno, D. (2006). Buscando un modelo de cuidados de enfermería para un entorno multicultural. *Gazeta de Antropología*, 22(32).
- Leyva, D., & Pérez, A. (Junio de 2015). Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 6(4).
- López, O. (Noviembre de 2018). Significados y representaciones de la minga para el pueblo indígena Pastos de Colombia. *Psicoperspectivas. Individuo y Sociedad*, 17(3).
- Mansilla, M., Schulter, I., & Contreras, S. (2020). ETNOENFERMERÍA: CUIDADOS CULTURALES EN UNA COMUNIDAD MAPUCHE EN PUERTO AGUIRRE, REGIÓN DE AYSÉN-CHILE. *Texto y Contexto-Enfermagem*(29).
- Mendieta, G. (Septiembre de 2015). Informantes y muestreo en investigación cualitativa. *Investigaciones Andina*, 17(30).
- Mera Herrera, F. (2015). *Shagra Esencia de la Cultura Ancestral*. Tesis de Maestría en Desarrollo Sustentable, Universidad Nacional de Lanús-UNLa , Nariño , San Juan de Pasto.
- Micarelli, G. (Diciembre de 2018). Soberanía alimentaria y otras soberanías: el valor de los bienes comunes. *Revista colombiana de antropología*, 54(2).
- Ministerio de Salud y Protección Social . (2016). Perfil de Salud de la Población Indígena, y medición de desigualdades en salud. Colombia 2016. Colombia: © Ministerio de Salud y Protección Social.
- Molina, V., & Tabares, J. (Julio de 2014). Educación Propia. Resistencia al modelo de homogeneización de los pueblos indígenas de Colombia. *Polis Revista Latinoamericana*, 38.
- Mueses, K. (2016). La shagra, alternativa productiva, que apoya la seguridad alimentaria y nutricional en Cumbal. *Revista de Sociología*, 5.



- 
- Observatorio del Derecho a la Alimentación . (2018). Recuperado el 13 de Septiembre de 2020, de La biodiversidad es esencial para la seguridad alimentaria y la nutrición: <https://derechoalimentacion.org/noticias/la-biodiversidad-es-esencial-para-la-seguridad-alimentaria-y-la-nutrici-n>
  - Organización de las Naciones Unidas para Alimentación y la Agricultura FAO, Departamento para la Prosperidad Social DPS. (2015). Comida, territorio y memoria, situación alimentaria de los pueblos indígenas colombianos. Proyecto, Bogotá D.C., Bogotá D.C.
  - Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2013). Mindala y Shagra, Guía técnica. Guía técnica.
  - Organización Panamericana de la Salud, Organización Mundial de la Salud, FAO, UNICEF. (2019). Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe, Hacia entornos alimentarios más saludables que hagan frente a todas las formas de malnutrición . Santiago de Chile.
  - Rebaï, N., Bilhaut, A.-G., Suremain, C.-E., Katz, E., & Paredes, M. (2021). Patrimonios alimentarios en América Latina: recursos locales, actores y globalización. Coloquio resultado de investigación , Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, (FLACSO Ecuador), del Instituto Francés de Estudios Andinos (IFEA) y del Instituto Francés de Investigación para el Desarrollo (IRD).
  - Sánchez, E. (s.f. ). Los pueblos indígenas en Colombia: Derechos, políticas y desafíos. UNICEF, Bogotá, D.C. , Bogotá, D.C. .
  - Tipaz, C. (2018). EL SISTEMA DE GOBIERNO PROPIO DEL PUEBLO DE LOS PASTOS EL CASO DEL RESGUARDO DE CUMBAL (NARIÑO - COLOMBIA) . Tesis de grado, Universidad de Antioquia, Nariño, Medellín.
  - Veramendi, N., Portocarrero, E., & Barrionuevo, C. (Enero de 2020). Cultura Alimentaria en estudiantes de educación básica regular: un abordaje educativo. Universidad y Sociedad, 12(1).