



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE COLOMBIA

Autonomía alimentaria del resguardo indígena Muisca de Chía, como aporte a la identidad indígena

Andrea Viviana Cucarian Pedraza

Universidad Nacional de Colombia
Facultad de Medicina, Departamento de Nutrición Humana
Bogotá, Colombia
2021

Autonomía alimentaria del resguardo indígena Muisca de Chía, como aporte a la identidad indígena

Andrea Viviana Cucarian Pedraza

Tesis presentada como requisito parcial para optar al título de:

Magister en Seguridad Alimentaria y Nutricional

Directora:

Doctora en Ciencias Sociales Niñez y Juventud

Magister en Desarrollo Educativo y Social

Sara Eloísa Del Castillo Matamoros

Universidad Nacional de Colombia
Facultad de Medicina, Departamento de Nutrición Humana
Bogotá, Colombia
2021

En primera medida a las familias de la comunidad Muisca de Chía, que me permitieron conocer su cultura y me enseñaron a valorar aún más la historia de nuestro territorio, nuestras raíces. Gracias por todo los aprendizajes

A mi familia, amigos, y compañeros que siempre me brindaron su apoyo, animándome en los momentos de mayor dificultad. A mi madre por su apoyo incondicional e inyección de fortaleza en las horas más arduas de trabajo.

A mi directora de tesis y los docentes de los seminarios y semilleros como el Semillero de Sostenibilidad alimentaria y Semillero de Cultura alimentaria, que nutrieron este bonito trabajo, en diferentes momentos de su desarrollo.

Y a la vida por permitirme sobrevivir a un momento tan crítico como lo fue la pandemia, que cambio nuestras realidades y nuestras comprensiones sobre la existencia.

¡Nosotros nacimos de la Jicha y a la jicha volvemos! Por eso la canción dice: yo quiero que mi me entierren como a mis antepasados, en el vientre oscuro y fresco de una vasija de barro.

Comunera Sector Lavaderos

“Todavía estamos a tiempo de defender nuestro territorio”.

Comunero del resguardo

Declaración de obra original

Yo declaro lo siguiente:

He leído el Acuerdo 035 de 2003 del Consejo Académico de la Universidad Nacional. «Reglamento sobre propiedad intelectual» y la Normatividad Nacional relacionada al respeto de los derechos de autor. Esta disertación representa mi trabajo original, excepto donde he reconocido las ideas, las palabras, o materiales de otros autores.

Cuando se han presentado ideas o palabras de otros autores en esta disertación, he realizado su respectivo reconocimiento aplicando correctamente los esquemas de citas y referencias bibliográficas en el estilo requerido.

He obtenido el permiso del autor o editor para incluir cualquier material con derechos de autor (por ejemplo, tablas, figuras, instrumentos de encuesta o grandes porciones de texto).

Por último, he sometido esta disertación a la herramienta de integridad académica, definida por la universidad.

Andrea Viviana Cucarian Pedraza

Fecha

Resumen

Autonomía alimentaria del resguardo indígena Muisca de Chía, como aporte a la identidad indígena

La investigación realiza una aproximación al análisis de la autonomía alimentaria de las familias agricultoras del Resguardo Indígena Muisca de Fonquetá y Cerca de Piedra de Chía – Cundinamarca, como aporte a su identidad indígena; mediante la caracterización de algunos componentes de su sistema alimentario e identificación de elementos que contribuyen a la autonomía alimentaria y se relacionan con la identidad indígena, para resaltar aspectos de relevancia que puedan ser incorporados en el Plan de Vida de la comunidad que se encuentra actualmente en construcción.

Para ello la metodología que guio la investigación, fue de tipo cualitativa con un enfoque etnográfico, desarrollado con nueve familias agriculturas, utilizando como herramientas para la recolección de datos la entrevista, cartografía social y observación participante, información que fue procesada mediante el software MaxQDA, y que posteriormente fue triangulada con la observación realizada y la información sobre datos históricos del pueblo Muisca recabada a partir de fuentes secundarias.

A partir de lo anterior, se obtuvieron los resultados que en el documento se presentan en cuatro capítulos alineados a los conceptos base de la investigación: sistema alimentario indígena (SAI), autonomía alimentaria (AA), identidad indígena (II) y plan de vida (PV).

Frente al SAI, los resultados más destacados con respecto a la siembra de alimentos son el que la fuerza de trabajo configurada por el núcleo familiar presenta limitantes relevantes como la migración, el estado de salud, la edad y el tiempo dedicado a la adjudicación; así mismo, se encuentra que existe una diferenciación generacional con respecto a las tareas a

realizar en los cultivos; también se evidencia que existe una gran variedad de especies sembradas muchas custodiadas durante siglos, al igual que diversas prácticas tradicionales ancestrales que aún perviven, incluso han surgido practicas frente a la adaptación a los cambios ambientales y practicas mixtas que nacen entre lo tradicional y la influencia del conocimiento tecnificado actual. Con respecto a la distribución y venta de alimentos, esta se identifica como una práctica ancestral que ha pervivido, pero que se ha transformado debido a los cambios del territorio y del medio ambiente, al igual que sucedió con las preferencias de consumo. Y en general en donde la pandemia por COVID-19 condujo a varios cambios en la comunidad.

Con respecto a la AA, se encontró que el acceso a la tierra está dado por la figura de adjudicación otorgado por el cabildo gobernador quien organiza la distribución de tierras del resguardo; territorio en el cual se ha dado una importante pérdida de fuentes hídricas en el tiempo, hecho que ha conllevado a la revalorización del agua mediante estrategias de regeneración, conservación, recolección y reutilización. Así mismo, se identificó diversas formas de gestión de las semillas y una mayor conciencia frente a los daños sobre la salud y el ambiente que produce la utilización de los agroquímicos. Adicionalmente, se encontró la pervivencia de espacios de construcción social, en su mayoría fortalecidos alrededor de los alimentos. En relación a ello, también se identificaron las estrategias a partir de las cuales la comunidad ha realizado la transmisión de saberes, muchas de las cuales se encuentran debilitadas y en riesgo de desaparecer.

Ahora bien, en referencia a la II se tiene que el autorreconocimiento como indígenas, se da fundamentalmente al ser natales del territorio y ser descendientes de los primeros pobladores del resguardo, en donde la tierra es un aspecto de gran importancia. En concordancia a lo anterior, también se destaca la gran pérdida de territorio debido a causas internas y externas a la comunidad. Con respecto a su organización se refieren como

limitantes la duración anual del periodo de gobierno y la administración de recursos en consideración a la ausencia del plan de vida.

Con respecto al PV, el trabajo permitió identificar la visión de autonomía alimentaria, el ser indígena y el buen vivir, desde los sentires y saberes propios de la comunidad, en los que confluyen y se interrelacionan diversos elementos identificados en el SAI. De igual forma, en este acápite se plantea la priorización de problemáticas frente a lo alimentario e identitario realizada en el trabajo de campo, a partir de la cual emergieron resultados interesantes como causas, consecuencias y alternativas de solución.

Finalmente, las conclusiones de la investigación surgen a la luz de las interrelaciones entre el SAIM, la AA y la II, en el marco de lo cual se evidencian las necesidades de la comunidad. Una de las principales conclusiones es el hecho que el SAIM a partir de su adaptación a las transformaciones del medio ambiente y del territorio permitió la conservación de varios elementos milenarios y ancestrales (Velasco, 2013); en donde el COVID-19 ha influido de forma importante en las transformaciones de las dinámicas de la comunidad como el aumento de producción, el retorno al territorio de miembros del hogar, la revalorización de la huerta, así como la inactivación de espacios de reunión y celebración comunitarias. Por otro lado, se tiene que las expresiones de autonomía alimentaria presentes en el SAIM permiten el rescate de las identidades indígenas que se transforman y resignifican alrededor de la memoria histórica y el reconocimiento del territorio, dando paso a un proceso de construcción de nuevas y renacientes identidades étnicas, a partir de la articulación de las prácticas y costumbres ancestrales con las del mundo moderno (Colque, 2015, p. 55). Hecho por el cual la *identidad Indígena*, debe dejar de comprenderse desde una visión estereotipada, para leerse desde los contextos y las luchas que han gestado las comunidades, en búsqueda del bien común o también llamado buen vivir, la defensa del territorio, la recuperación y/o fortalecimiento de su cosmovisión y el reconocimiento de su historia. Siendo entonces el Buen

Vivir, donde se articulan las dimensiones de la autonomía e identidad, desde una perspectiva de armonía, autosuficiencia y recuperación de espacios que fortalezcan los lazos de unión comunitaria.

Palabras clave: Sistema alimentario indígena, autonomía alimentaria, identidad indígena, buen vivir, Muiscas.

Abstract

Food autonomy of the indigenous reservation Muisca of Chía, as a contribution to indigenous identity

The research approaches the analysis of the food autonomy of farm families in the native reserve Muisca of Fonquetá and Cerca de Piedra de Chía - Cundinamarca, as a contribution to their Indigenous identity; by characterizing certain components of their food system and identifying those that contribute to food autonomy and relate to Indigenous identity, highlight relevant aspects that can be integrated into the life plan of the community currently being built.

As such, the methodology that guided the research was qualitative based on an ethnographic approach, developed with nine farm families, using interviews, social mapping and participating observation as data collection tools. Information that was processed using MaxQDA software, and which was subsequently triangulated with observation made and information on historical data of Muisca people collected from secondary sources.

The results obtained are presented in four chapters aligned with the basics of research: Indigenous Food System (SAI), Food Autonomy (AA), Indigenous Identity (II) and Life Plan (PV).

In reference to the SAI, the most outstanding results regarding the sowing of food are that workforce configured by the family nucleus presents relevant limitations such as migration, health status, age and time spent on the land; also, it is found that there is a generational differentiation in reference of tasks to be carried out in the crops; besides it is evident that there is a great variety of sown species, many guarded for centuries, as well as various ancestral

traditional practices that still survive. Practices have even emerged in the face of adaptation to environmental changes and mixed practices that arise between the traditional and the influence of current technical knowledge. Regarding the distribution and sale of food, those are identified as an ancestral practice that has survived but has been transformed due to changes in the territory and the environment, as happened with consumer preferences. And overall, where the COVID-19 pandemic led to several changes in the community.

With respect to the AA, it was found that access to land is given by the figure of adjudication granted by the governor cabildo who organizes the distribution of lands in the reserve; territory in which there has been a significant loss of water sources over time, that has led to the revaluation of water through strategies of regeneration, conservation, collection, and reuse. It also was identified various forms of seed management and increased awareness of the damage to health and the environment caused for the using agrochemicals. In addition, was found the survival of spaces of social construction, mostly strengthened around food. In this regard, was also identified the strategies from which the community has carried out the transmission of knowledge, many of which are weakened and at risk of disappearing.

However, in reference to the Indigenous Identity, there is the self-recognition as an indigenous person mainly by being native to the territory and being descendants of the first inhabitants of the reserve, where the land is a very important aspect. In accordance with the foregoing, the great loss of territory due to internal and external causes to the community is also highlighted. Referring to its organization, the annual duration of the government period and the administration of resources in consideration of the absence of a life plan are considered as limitations.

Regarding the PV, the job made it possible to identify the vision of food autonomy, the indigenous being and the well-being, from the feeling and knowledge of the community, in

which various elements identified in the SAI converge and interrelate. In the same way, in this section were proposed the prioritization of food issues and of the identity, from which they arose interesting results emerged such as causes, consequences and alternative solutions.

Finally, the conclusions of the research arise at the light of the interrelationships between SAIM, AA and II, in whose framework, the community needs are evident. One of the main conclusions is that SAIM, from its adaptation to environmental and territorial transformations, allowed conservation of several ancient and ancestral elements (Velasco, 2013); where the COVID-19 has had a significant impact on the transformations of community dynamics such as the increase in production, the return of household members to the territory, the revaluation of the vegetable garden, as well as the non-use of community spaces for meeting and celebration.

On the other hand, the expressions of food autonomy present in the SAIM, allow to save the indigenous identities that have transformed and redefined themselves around the historical memory and the recognition of the territory, leading to a process of building new and re-emerging ethnic identities, based on the articulation of ancestral practices and customs with those of the modern world.

Fact by which the indigenous identity must cease to be understood from a stereotypical vision, to be read from the contexts and struggles that have developed the communities, the search for the common good or well-being, the defense of the territory, the restoration and/or strengthening of its world view and the recognition of its history. It is then well-being in which the dimensions of autonomy and identity are articulated, in terms of harmony, self-sufficiency and the recovery of spaces which strengthen the bonds of community unity.

Keywords: Indigenous food system, food autonomy, indigenous identity, good life, Muiscas.

Contenido

Resumen.....	4
Abstract.....	8
Lista de figuras.....	14
Lista de tablas.....	14
Lista de gráficos.....	14
Lista de abreviaturas	15
1. Introducción.....	16
2. Antecedentes.....	19
2.1. Línea de tiempo	27
3. Problema	35
3.1. Justificación.....	42
3.3. Hipótesis.....	43
3.4. Estado del arte	44
3.4.1. Perspectiva campesina	44
3.4.2. Perspectiva indígena	47
3.4.3. Perspectiva territorial	50
4. Objetivos	56
4.1. Objetivo general.....	56
4.2. Objetivos específicos.....	56
5. Marco conceptual.....	57
5.1. Autonomía alimentaria.....	57
5.2. Identidad indígena	65
5.3. Sistema alimentario.....	68
5.4. Plan de Vida.....	71
5.5. Pervivencia.....	73
5.6. Resignificación	74

6. Metodología	74
6.1. Fase 1: Preparatoria	74
6.1.1. Etapa reflexiva	74
6.1.2. Etapa de diseño.....	75
6.2. Fase 2: Trabajo de campo	79
6.3. Fase 3: Análisis.....	82
6.4. Fase 4: Informativa.....	83
7. UNA LECTURA COLECTIVA DEL SISTEMA ALIMENTARIO INDIGENA.....	84
7.1. Producción de Alimentos	84
7.1.1. Tierra	84
7.1.2. Fuerza de trabajo	85
7.1.3. Resignificación de tareas realizadas	87
7.1.4. Cultivos	88
7.1.5. Animales	93
7.1.6. Prácticas tradicionales – tecnología.....	95
7.1.7. Relación con la institucionalidad	103
7.2. Transformación de alimentos	105
7.3 Distribución y venta de alimentos.....	106
7.3.1. Comercialización de excedentes	106
7.3.2. Establecimientos para el almacenamiento y/o venta	109
7.3.3. Precios de venta	110
7.3.4. Cambios en torno al COVID 19.....	112
7.4. Consumo de alimentos	113
7.5. Relación con el sistema agroindustrial	120
8. AUTONOMÍA ALIMENTARIA: PERVIVENCIAS Y TRANSFORMACIONES HISTÓRICAS	122
8.1. Acceso a la tierra.....	122
8.2. Acceso al agua.....	125
8.3. Semillas	132
8.4. Transformación del medio ambiente	134
8.6. Trueque y/o intercambio.....	144
8.7. Nichos de construcción de tejido social	146
8.8. Agroquímicos.....	150
8.9. Visión comunitaria de Autonomía Alimentaria	151

9. IDENTIDAD INDIGENA: DESCENDENCIA, TERRITORIO Y LUCHAS A SU ALREDEDOR.....	153
9.1. Origen.....	153
9.2. Territorio	154
9.2.2. Sectores	164
9.3. Normas del cabildo.....	170
9.4. Prácticas rituales – creencias espirituales.....	171
9.5. Preparaciones ancestrales: identidad alimentaria	175
9.5.1. Grupo I: Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	177
9.5.3. Grupo II: Carnes, huevos, leguminosas secas	181
9.5.4. Grupo III: Lácteos	183
9.5.5. Grupo IV: Verduras.....	184
9.5.6. Grupo V: Frutas	186
9.5.7. Grupo VI: Grasas	186
9.5.8. Grupo VII: Azúcares	187
9.5.9. Otros	188
9.6. Ser indígena	188
10. PLAN DE VIDA.....	193
10.1. Buen vivir.....	194
10.2. Problemáticas territoriales y ejercicio de priorización	196
10.3. Alternativas de solución.....	198
11. CONCLUSIONES	203
12. RECOMENDACIONES.....	212
Referencias	214
Anexos.....	234
ANEXO 1. PREPARACIONES ANCESTRALES.....	234
ANEXO 2. Consideraciones Éticas.....	250
ANEXO 3. Medidas a considerar en el marco de la Pandemia por COVID-19.....	252
ANEXO 4. Consentimiento Informado.....	254

Lista de figuras

Figura 1. Momento B. Etapa3. Reflexión conceptual final. _____	80
Figura 2. Cultivos de especies frutales _____	90
Figura 3. Cultivos de hortalizas y cereales en las adjudicaciones. _____	91
Figura 4. Especies pecuarias en las adjudicaciones _____	93
Figura 5. Técnicas tradicionales conservadas _____	96
Figura 6. Prácticas alternativas a las condiciones ambientales _____	100
Figura 7. Lombricultivo _____	101
Figura 8. Especies de árboles nativos presentes en el territorio _____	135
Figura 9. Cartografía social. Reconocimiento del territorio en el pasado, década de 1970. Elaborada en espacio grupal _____	159
Figura 10. Cartografía social. Reconocimiento del territorio en la actualidad. Elaborada a nivel familiar _____	162
Figura 11. Cartografía social. Reconocimiento del territorio en la actualidad. Elaborada a nivel familiar _____	163
Figura 12. Límites y división interna del resguardo indígena de Fonquetá y Cerca de Piedra _____	165
Figura 13. Cartografía social. Reconocimiento del territorio en la actualidad. Elaborada a nivel familiar _____	166

Lista de tablas

Tabla 1. Especies cultivadas en las adjudicaciones por grupo de alimentos. _____	88
Tabla 2. Alimentos frecuentemente comercializados _____	107
Tabla 3. Alimentos consumidos con mayor frecuencia, por grupos de alimentos _____	115
Tabla 4. Fuentes hídricas de mayor relevancia para la comunidad. _____	125
Tabla 5. Estrategias frente a la revalorización del agua por parte de la comunidad _____	131
Tabla 6. Descripción de los sitios sagrados de interés mítico y espiritual. _____	166
Tabla 7. Listado de problemáticas según relevancia de priorización _____	198
Tabla 8. Identificación de causas y alternativas de solución, frente a las problemáticas sombrilla identificadas _____	199

Lista de gráficos

Gráfico 1. Territorio Muisca a la llegada de los españoles (Según Falchetti y Plazas, 1972) _____	26
Gráfico 2. Infografía línea de tiempo, hitos históricos del territorio Muisca. _____	32
Gráfico 3. Plano Formación Rural N° CR-01 del municipio de Chía. Categorías en suelo rural. _____	38
Gráfico 4. Resguardo indígena de Fonquetá y Cerca de Piedra. Código Predial 2517500000000002057200000000. _____	38

Gráfico 5. <i>Recolección de información en campo, momentos y etapas para su realización.</i>	81
Gráfico 6. <i>Aproximación a la existencia de fuentes hídricas en el territorio del resguardo</i>	127
Gráfico 7. <i>Problemáticas sombrilla.</i>	196
Gráfico 8. <i>Matriz de priorización.</i>	197

Lista de abreviaturas

Abreviatura	Término
AA	Autonomía alimentaria
II	Identidad indígena
SAI	Sistema alimentario indígena
SbA	Soberanía alimentaria
SAN	Seguridad alimentaria y nutricional
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
ENSIN	Encuesta nacional de situación nutricional
INSAN	Inseguridad alimentaria y nutricional
DANE	Departamento administrativo nacional de estadística
PPSAN	Política pública de seguridad alimentaria y nutricional
DHA	Derecho humano a la alimentación
OPS	Organización panamericana de salud
POT	Plan de ordenamiento territorial

1. Introducción

La comunidad Muisca es descendiente originaria del altiplano Cundiboyacense; en la actualidad en el departamento de Cundinamarca este pueblo tiene presencia en varios municipios como Chía, Cota y Sesquilé, además de las comunidades ubicadas en las localidades de Bogotá como Suba y Bosa que, pese a ser parte del mismo pueblo y compartir como problemática la acelerada urbanización, han adelantado numerosas disputas en el tiempo que se han diferenciado en relación al contexto.

En el caso de la comunidad de Chía, esta ha librado distintas luchas por la reivindicación de su pueblo y territorio ancestral durante siglos, lo que les permito lograr el reconocimiento en 2013 de las tierras colectivas en el denominado Resguardo Indígena de Fonquetá y Cerca de Piedra, que si bien podría considerarse nuevo realmente es el resultado de la defensa de su identidad durante generaciones.

Sin embargo, miradas desprevenidas y superficiales, en especial desde la institucionalidad, ponen en duda la identidad indígena de esta comunidad, por la fuerte influencia que la zona urbana tanto del municipio como de la capital ha ejercido sobre ellos, expresando por su parte una identificación incluso más campesina que indígena, lo que desconoce por completo los procesos de resistencia histórica que al interior del territorio Muisca se ha gestado por la preservación de su legado.

Es por ello, que antes de otorgar juicios de valor apresurados, primero se ha de comprender que existen dos momentos constitutivos que marcaron la conformación social de los pueblos indígenas, ambos emanados de la llegada de los europeos al nuevo continente.

El primero la ocupación e invasión del territorio ancestral y el segundo la colonización (Zavaleta, como se citó en Antezana, 2009) a partir de los cuales los españoles gestaron toda una campaña de dominación, en la que la religión y el idioma fueron aspectos que se impusieron por medio de la violencia y explotación hacia la población indígena, bajo la facultad de las diferentes instituciones coloniales, a fin de lograr la homogenización de las diversidades culturales nativas, al considerarlas inferiores.

Estos hechos llevaron a los indígenas a ocultarse y reconfigurar su identidad, con el único objetivo de sobrevivir, en un mundo que con los siglos se modernizó y buscó arrebatárles en diferentes ocasiones la tierra que les pertenecía de manera ancestral, y que era considerada por su parte como la proveedora de alimentos para el sustento de sus familias, y a través de sus sistemas alimentarios el medio para la reproducción de su cultura; con lo cual puede decirse que los acontecimientos conllevaron a la construcción de renacientes identidades (Vargas, 2008) más no a la desaparición de las mismas.

En ese sentido el presente estudio se propuso interpretar dicha realidad y comprender cómo los elementos de autonomía alimentaria, presentes en sus sistemas alimentarios, aportan al proceso de revalorización y resignificación de la identidad indígena Muisca, y como estos pudieran ser propuestos para su inclusión en el plan de vida; razón por la cual se utilizó el enfoque cualitativo y el método etnográfico.

En consecuencia, el documento se desarrolla en doce capítulos, el capítulo 1 plantea la introducción, el capítulo 2 describe los antecedentes de la problemática en torno a lo alimentario y a la identidad indígena, para lo cual se incluye una línea de tiempo a fin de mejorar la comprensión del territorio. Seguido a ello, el capítulo 3 plantea el problema objeto de estudio; la justificación que se basa en la contribución al campo del conocimiento en torno a las interrelaciones existentes entre los sistemas alimentarios, la autonomía alimentaria e identidad en comunidades indígenas periurbanas; y el estado del arte desde tres perspectivas:

la campesina en la cual se plantea los trabajos de Pirachicán y Lucco, la indígena en la que se abordan los trabajos de León, Cogua y Valencia, y la territorial en la cual se destacan los trabajos de Benavides y el de Perez y Boada.

El capítulo 4 estipula el objetivo general y aquellos específicos de la investigación. El capítulo 5, traza el marco conceptual a partir de las conceptualizaciones de sistema alimentario indígena, autonomía alimentaria, identidad indígena, plan de vida, pervivencia y resignificación. Posteriormente, el capítulo 6 describe los aspectos metodológicos utilizados en el estudio cualitativo de enfoque etnográfico. En los siguientes cuatro capítulos se describen los resultados de la investigación, siendo en el capítulo 7 en el que relacionan aquellos referentes al sistema alimentario indígena, en el capítulo 8 los relacionados con la autonomía alimentaria, en el capítulo 9 los concernientes a identidad indígena y en el capítulo 10 aquellos vinculados con el plan de vida. En seguida se encuentran los capítulos 11 y 12, en los que se plantean las conclusiones y recomendaciones respectivamente.

2. Antecedentes

Para definir las problemáticas que aquejan a las comunidades indígenas, es necesario primero remontarse a la llegada de los europeos a América en 1492, la posterior época colonial, y el gran movimiento migratorio, en el marco de los cuales la población indígena fue diezmada en su gran mayoría. Tal como lo define René Zavaleta, es así que se dan dos momentos constitutivos ancestrales, el primero la ocupación del territorio y el segundo el hecho colonial, que buscaron la autodeterminación de las comunidades (Zavaleta, como se citó en Antezana, 2009) , en este caso las indígenas, pero que finalmente tuvieron que afrontar formas coloniales de dominación externas, obligándolos a hacer a un lado su cultura, su conocimiento ancestral, y con ello su identidad; lo que constituyó un hecho traumático para los sobrevivientes quienes tuvieron que optar por una reconfiguración para continuar con su legado.

Estos hechos, se originaron a partir de las formas institucionales que la Corona Española instauró en América; ya que se propendió por la explotación de las comunidades nativas a niveles inimaginables, en busca del enriquecimiento a través de la acumulación de metales, mediante saqueos violentos, instauración de tributos obligatorios, entre otros; de la misma forma los europeos buscaron la adquisición de riqueza por medio de la utilización forzosa de mano de obra indígena para la producción de las tierras que se les había asignado, y con ello se sentó las bases para el desarrollo de figuras como la encomienda y la mita (Machado y Vivas, 2009). Para comprender la dominación y supresión que se ejerció sobre

las comunidades americanas nativas, en el nuevo mundo bajo la “campaña civilizadora”, se requiere conocer los siguientes hitos históricos que marcaron esta realidad.

La colonización española tuvo un carácter extensivo de tipo feudal y se caracterizó por cuatro aspectos. En primer lugar, la explotación del indígena, a través de la apropiación de sus bienes (oro, perlas, esmeraldas, mantas, etc.), la apropiación de su persona al venderse como esclavo, el aprovechamiento de su fuerza de trabajo, y la captación del “tributo indígena”. En segundo lugar, se caracterizó por la fuerte influencia y liderazgo de la iglesia católica, que determinó la evangelización de los nativos y el enriquecimiento mediante la captación de las tierras, sobre las cuales el derecho de propiedad se establecía a nombre del Papa. En tercer lugar, los repartimientos, la encomienda, la mita y los resguardos, instituciones que fortalecían el control colonial. Y, por último, la aristocracia terrateniente, que instituyó la relación amo-siervo, siendo a través de los señoríos que se condicionó a la servidumbre a explotar la tierra (Machado y Vivas, 2009). Acontecimientos, que instauraron las bases del latifundio, el acaparamiento de tierras (Zuleta, 2008), y la transformación de la identidad de las comunidades indígenas.

Frente al primer aspecto, se destacan las Bulas Alejandrinas, que asignaban a los reyes católicos la propiedad sobre las tierras indígenas, constituyendo la expropiación más devastadora de la historia; así como se resalta la esclavización de indígenas en el territorio, pese a que en 1500 se declaró a los indios como vasallos libres, excepto si fuesen cautivos en justa guerra; siendo precisamente dicha excepción, bajo la cual se continuó con los abusos y trata de personas, al valorar al indígena como objeto de intercambio mercantil (OtsCapdequi, 1941), lo que de manera clandestina permitió la esclavitud de estas comunidades.

Ahora bien, frente al papel de iglesia en la conquista, se destaca que fue el papado, el encargado de distribuir y titular los descubrimientos, entre los encomenderos, militares,

funcionarios de la corona y blancos, entre otros colaboradores de la Corona. Dicha distribución, conllevó al surgimiento de instituciones trascendentales para la historia, como las Reales Cédulas y las capitulaciones.

La primera capitulación fue firmada en 1492 a la llegada de los europeos a América, e instaurada hasta 1591, estas eran contratos entre la corona y un particular que buscaba venir a América, sobre la que se daban beneficios como el acceso a aldeas, tierras, vasallos que podían heredarse y venderse, derechos para recaudación de impuestos (Zuleta, 1973, p. 12) y el dominio sobre los indígenas que habitaban los territorios adjudicados (Zuleta, 2008). Otras capitulaciones eran aquellas sobre servicios ecosistémicos, sobre lagunas y/o fuentes hídricas.

Ahora bien, las reparticiones de tierras, consistían en la distribución voluntaria de tierras del conquistador, entre sus descendientes y/o compañeros de expedición, bajo las condiciones de habitar en ellas y cultivarlas; sin ultrajar a los indígenas y/o habitantes del territorio, lo que claramente no se aplicó (OtsCapdequi, 1941).

En este mismo periodo, convergió la figura de las Reales Cédulas ordinarias o extraordinarias, de gracia o merced, que otorgaban a particulares el dominio privado de la tierra e indios que no eran un nuevo descubrimiento (Machado y Vivas, 2009). Con lo que se demuestra como la dominación europea generó una reconfiguración en el ordenamiento de las tierras con base en lo alimentario, también en la identidad de los indígenas como la nueva servidumbre agrícola (Machado y Vivas, 2009).

Frente al tercer aspecto, los repartimientos de indios, las encomiendas y las mitas, coexistieron, robusteciendo el proceso evangelizador y fraccionando a las poblaciones indígenas. El repartimiento de indios fue una distribución organizada de mano de obra

indígena, que se prestaba por temporadas al español, en obras públicas, minas, labranzas entre otros; lo que generó el distanciamiento del indígena con sus cultivos, debido a los largos periodos de ausencia. La Encomienda, se estableció inicialmente a servicio personal, luego se dio la encomienda por tributos cobrados a las tribus de indígenas que se asentaban en los resguardos. El encomendero evangelizaba a los indígenas, usufructuaba su mano de obra y les cobraba tributos, lo que significó el fortalecimiento de la imagen de servidumbre y esclavitud hacia el indio, el control de los territorios y la amenaza sobre los resguardos (Machado y Vivas, 2009).

La mita laboral podía ser: minera, industrial o agraria, y consistía en la prestación obligatoria de un trabajo “remunerado”, en periodos de tiempo definidos, por parte del indígena a un español. Para el siglo XVII, la mita agraria era de una proporción mucho mayor que con respecto a la mita minera e industrial (Machado y Vivas, 2009), lo engrosó la mano de obra indígena en las haciendas, fomentó el abandono de los resguardos y el fraccionamiento de sus comunidades.

Hacia 1561 surgen los resguardos o parcialidades, inicialmente en Santa Fe para luego extenderse al resto del territorio. Estos se conceptuaban como tierras otorgadas a los indígenas por medio de títulos de propiedad colectiva (la cual no podía venderse, donarse, cederse o arrendarse) como medida de “protección” por parte de la Corona, al ser considerados personas rústicas y miserables (Machado y Vivas, 2009). Sin embargo, el verdadero propósito era el de ejercer control de las comunidades por medio de la vigilancia policial del cabildo, la segregación, exclusión, reclutamiento de mano de obra y aumento en la proporción del tributo indígena. En los resguardos, el cabildo realizaba una distribución interna de la tierra, dando una parcela a cada familia para cultivar y producir alimentos, y definiendo espacios colectivos para cultivo desde donde se cubrían los tributos exigidos por

la Corona; obligación que adicionalmente requirió que los indígenas salieran de su territorio para prestar su servicio en la mita minera y/o agraria para complementar los pagos (Machado y Vivas, 2009).

Los españoles arriban a este territorio en 1537 bajo el mando de Gonzalo Jiménez de Quesada (Matiz, en Castro y Zambrano, 2019), y emprenden toda una campaña de dominación, bajo la cual se construye originalmente el resguardo en 1539 según indica la comunidad (CAR y Fundación Hemera, 2005, p.68). Dicho resguardo limitaba al sur con el municipio de Cota específicamente con la hacienda el Noviciado (Correa, F. 2016, p. 152), y desde allí hasta la desembocadura del Río Frío al Río Bogotá, bordeando el Río Bogotá hasta la Avenida Caro, y de aquel lugar limitaba con Cajicá y Tabio, finalmente al occidente limitaba con el cerro occidental de Chía (CAR y Fundación Hemera, 2005, p.66-74); siendo uno de los resguardos más grandes de la sabana con una extensión aproximada de 32 km², -de lo que hoy existe aproximadamente un 8%-(IDOM, 2018, p12).

Hacia el siglo XVIII los resguardos fueron desapareciendo, debido a la expropiación con destino a la venta y el desalojo para transferir las tierras a grandes terratenientes. Con lo que se dio un desarraigo forzoso, una reducción de la comunidad, y un gran desplazamiento a las haciendas. Iniciativa que se vigorizó en la época de la República, en la que el alto endeudamiento que dejó la campaña independentista, llevó a la comercialización de las tierras existentes (Machado, 2009, p.49).

Frente a esta institución se señala, que, si bien surgió desde las necesidades de la Corona Española para controlar a los americanos nativos, hoy en día es esta misma figura la que permite en gran medida consolidar con mucha más fuerza la lucha por la reivindicación de sus territorios y cultura (Chaves et al., 1995).

Con la decadencia de la encomienda y la mita tanto minera como agraria, así como la disolución de los resguardos, se dan las reformas borbónicas del siglo XVII que buscaban incrementar las riquezas de la corona española, por cuanto se planteó una nueva concepción frente a la tierra, valorándose como una mercancía que podía ser comercializada y acaparada. En ese marco surgen las figuras de arrendamiento, peonaje, aparcería, como formas de trabajo libre a las que recurría la comunidad indígena y demás población desprotegida que buscaba subsistir, con lo que la sociedad de entonces empezó a asimilarlos como campesinos pobres sobre todo en la región Cundiboyacense en donde los resguardos se vieron totalmente disueltos (Chaves et al., 1995).

Pueblos que, desde la llegada de los europeos al continente americano, se vieron enfrentados a un exterminio físico y cultural, al promoverse el despojo de sus territorios y la captación de su mano de obra a través de todas las figuras e instituciones que se dieron en tiempos de la colonia, situaciones que los llevaron a adaptarse a las condiciones existentes y reconfigurarse para sobrevivir, más aún después de que en la zona Cundiboyacense los resguardos se vieron totalmente disueltos. Como por ejemplo sucedió con indígenas que contaban con rangos importantes dentro del esquema de gobierno Muisca, que en ocasiones fueron aliados de los españoles y en otras ocasiones fueron obstáculo para sus proyectos religiosos, políticos y económicos, lo que les permitió con el tiempo plantear algunas negociaciones ante el nuevo orden que se estaba dando (Cuevas, 2012).

Estos hechos fortalecieron el proceso de “hibridación” que tal como lo define García, hace referencia a las diferentes mezclas interculturales que con el mestizaje, se dieron entre la figuración indígena y la casta europea, a través de los siglos, y que fue dando cuenta de los entrelazamientos entre lo tradicional y lo moderno, entre lo cultural lo popular y lo masivo, y que construyó heterogeneidades en diferentes momentos del tiempo, generando nuevas

estructuras y nuevas prácticas en la actualidad (García, 1997), reconfigurando su identidad indígena comunitaria.

A través de los años algunos descendientes de la comunidad indígena Mhuysqa, comenzaron a reagruparse de nuevo mediante el reconocimiento de sus descendientes, con el fin de adelantar un proceso para visibilizar su cultura. Justamente en el altiplano Cundiboyacense de la cordillera oriental de los Andes Colombianos, es que habitaba los chibchas luego denominados Mhuysqa, por parte de la población española, hasta que los mismos indígenas comenzaron a auto identificarse de esta manera (Gamboa, 2015). Su territorio estaba dividido en tres zonas políticas: el dominio del Zaque en Tunja, el Zipa en Bogotá y un área independiente como los valles que estaban dirigidos por un cacique o “señor”. Cada valle se denominaba de acuerdo a su territorialidad, por ejemplo, existían los Guatavitas, los Sogamosos, los Chías, los Ubaques, etc. (Chaves et al., 1995).

El territorio Muisca comprendía las planicies de Bogotá y Tunja, los valles de Fusagasugá, Pacho, Cáqueza y Tenza, todo el territorio de los cantones de Ubaté, Chiquinquirá, Mónicoquirá, Leiva, y después por Santa Rosa, y Sogamoso hasta lo más alto de la cordillera, desde donde se divisan los llanos de Casanare (Acosta, 1901. P 125). Su distribución a la llegada de los españoles puede evidenciarse en el siguiente gráfico.

2.1. Línea de tiempo

Teniendo en cuenta lo anterior, en este apartado se relacionan concretamente algunos acontecimientos en Chía, que es un espacio ancestral de ocupación indígena, que no se desarrolla como parte de las fundaciones europeas.

Los españoles arriban a este territorio en 1537 bajo el mando de Gonzalo Jiménez de Quesada (Matiz, en Castro y Zambrano, 2019) y emprenden toda una campaña de dominación bajo la cual se construye el resguardo; si bien algunas fuentes indican el año 1593 como la fecha original de su constitución (Calderón, 2016, p.197), la comunidad Muisca indica que fue en el año 1539 (CAR y Fundación Hemera, 2005, p.68). Este resguardo anteriormente delimitaba al sur con Cota con la hacienda el Noviciado (Correa, F. 2016, p. 152), hasta la desembocadura del Río Frío al Río Bogotá, bordeando el Río Bogotá hasta la Caro, y de allí limitando con Cajicá y Tabio, finalmente al occidente limitando con el cerro occidental de Chía (CAR y Fundación Hemera, 2005, p.66-74); siendo uno de los más grandes con una extensión aproximada de 32 km², -de lo que hoy existe aproximadamente un 8%-(IDOM, 2018, p12).

Por otro lado, en 1593 Miguel de Ibarra realizó el que sería el primer censo de indios en Chía, en él cuál registro 520 tributarios y más de 900 indios; que para el año 1751 ya eran 1.684 y los tributarios 245 (Correa, F. 2016, p. 152), siendo precisamente en 1751 que los indígenas de Chía son repartidos en diez parcialidades: Cana, Zipaquirama, Fusca, Fagua, Bojacá, Fonquetá, Singuanico, Nengueta, Fantasiba y Mueno. Ya en 1754 se da una gran expropiación de territorios, por lo que la mayoría de los Muisca, termina habitando como peones en las haciendas ganaderas o agrícolas que surgen en la sabana, y que son la representación de la usurpación de sus tierras ancestrales (Correa, 2001).

Décadas más tarde, al concluir con éxito la campaña libertadora que logro la independencia en 1819; en 1821 con la Ley Republicana del 11 de octubre mediante el artículo primero, tercero y cuarto, concedió el estatus de ciudadano a los Indígenas y dictaminó el reconocimiento de las tierras de los resguardos como propias (Calderon, 2016 p 203); considerando la propiedad comunal para tránsito a la privada (Correa, F. 2016, p. 154). Es entonces hacia 1821 que se indulta a los indígenas de un tributo y derechos parroquiales, así como cualquier otra contribución civil, por un lustro (Correa, 2001). Sin embargo, para 1824 los indígenas de Chía se enfrentan nuevamente a las campañas evangelizadoras, que adelantan las parroquias, junto con, la administración de las tierras de los Resguardos. Lo que facilitó qué reactivaran la tributación por parte de los indígenas en edad productiva para 1828 (Correa, 2001).

La Ley de marzo 6 de 1832 (Correa, F. 2016, p. 154) sobre distribución de resguardos, anunció la comercialización de las tierras (Correa, 2001). Es así que, dos años después de promulgada esta ley, en 1834 los terrenos de Chía fueron medidos para su privatización, y ese mismo año se da la liquidación del resguardo, por parte del jefe político de Chía y un agrimensor, quienes clasificaron los terrenos en cinco categorías, una destinada a la escuela y las restantes que se destinarían a los indígenas de Chía (Correa, F. 2016, p. 155), definiéndose nuevamente demarcación de tierras de este resguardo (Correa, 2001), teniendo un resultado poco favorable para esta comunidad. Siendo la repartición efectiva del resguardo en 1839 al tiempo que el de Chocontá (Correa, F. 2016, p. 155).

A partir de la Ley del de 1843, se legaliza el arrendamiento, usufructo y venta de los resguardos en beneficio de las municipalidades. De hecho, en 1844, mediante La Ley 3º de junio 13, se ordena que las tierras abandonadas y sin dueño queden como tierras del común, pertenecientes a la villa, ciudad, o distrito parroquial (Correa, F. 2016, p. 154).

Nuevamente en 1905, mediante la Ley 55, los resguardos se ven amenazados, puesto que se proclama el remate de los terrenos considerados baldíos y la venta de tierras de resguardo (Correa, 2001), en subasta pública; y reconoce como título legal de propiedad de esos terrenos el adquirido por sus rematadores (Correa, F. 2016, p. 154). De cara a ello, en 1910 un grupo de comuneros, en cabeza de Pioquinto Cojo y Enrique Ramirez, reclaman el derecho sobre el territorio que corresponde al resguardo y en 1911, una vez se gana el litigio, el líder reparte las tierras entre todos los comuneros; momento a partir del cual el mantenimiento de dicha propiedad comunal se liga totalmente a la organización comunitaria (López, 2005, p. 332-347).

En las décadas siguientes, Chía y por ende los muiscas, se ven expuestos a diversos cambios que esbozan las problemáticas contemporáneas de esta comunidad. Primero hacia 1940 se empieza a generar un crecimiento urbano, que transforma la realidad social de la población rural. Entre 1950 y 1970, la actividad económica más representativa de toda la población es la producción agrícola y pecuaria que se da a partir de las haciendas, fincas, parcelas y huertas caseras; así como de la pesca en los ríos Bogotá y Frío con los que cuenta el municipio. El crecimiento urbano continua desmedidamente entre 1970 y el 2000, lo que provoca cambios climáticos, incendios forestales en los cerros, deterioro de la flora nativa por plantación de especies foráneas, desaparición de fuentes de agua, extinción de fauna silvestre, fragmentación de la propiedad rural, disminución de la producción agropecuaria en reemplazo por la floricultura, promoción del comercio, incremento en la inseguridad, aumento de la migración hacia y desde Bogotá, sobrepoblación rural y urbana, aumento del desempleo, expansión poblacional y urbanística, entre otros (Castro y Zambrano, 2019, p. 30-46).

En 1991, el INDERENA ofrece un programa de reforestación con 75 especies, en el que se involucra a toda la comunidad. Puesto que los nacimientos de agua se encontraban

secos y erosionados, por la falta de árboles (Correa, 2001). En esa misma década, en 1999 la UMATA en común acuerdo con las autoridades del resguardo, realizan la siembra de especies nativas en el territorio; aunque algunas siembras de especies hidrófilas, como el eucalipto y pino incrementan la erosión y secamiento de las fuentes de agua (Correa, 2001).

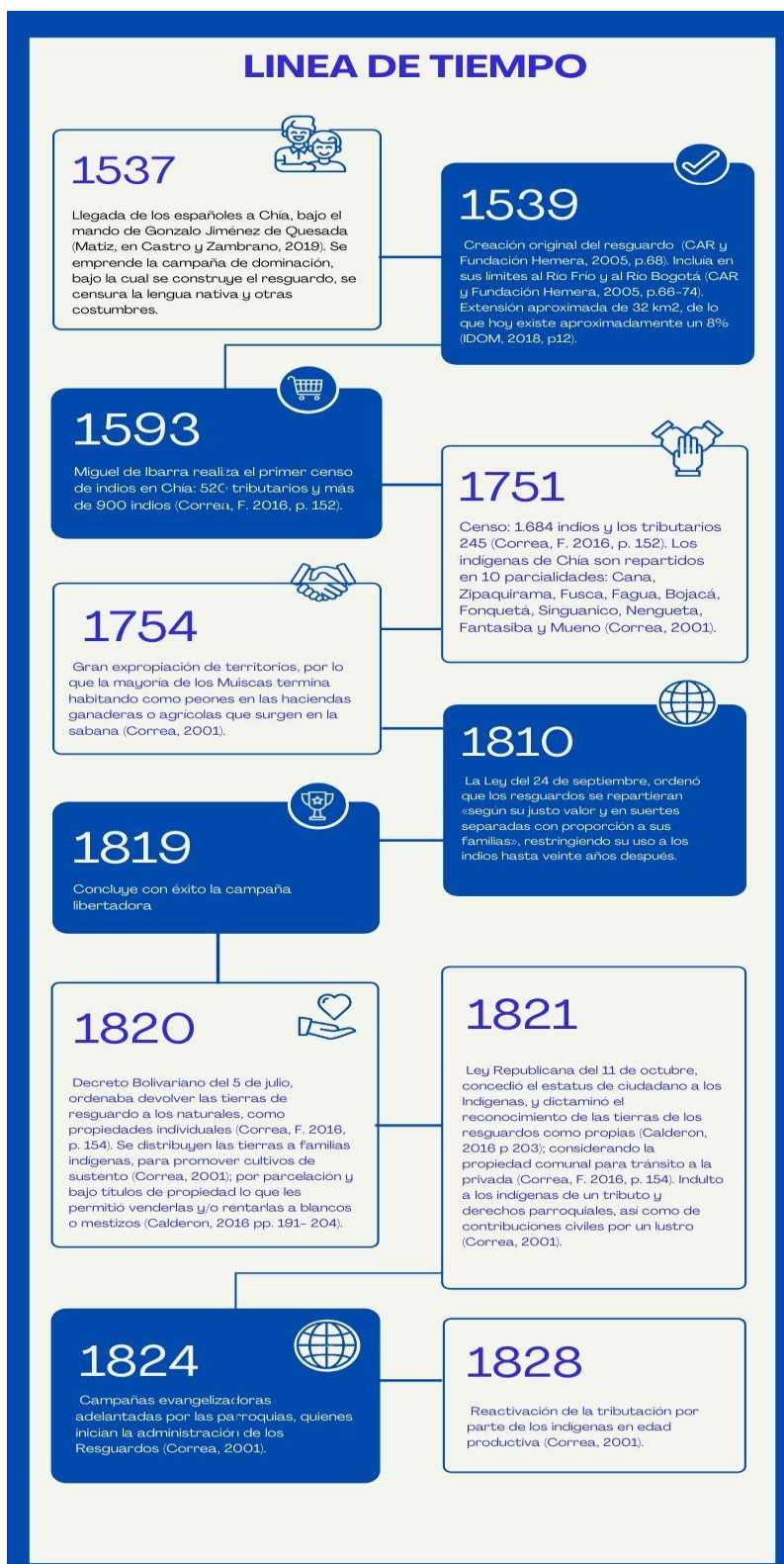
En agosto de 1998, se presentan varios incendios forestales, que consumieron alrededor de 15 hectáreas (Correa, 2001) en el resguardo. En ese mismo año, la comunidad indígena muisca de Fonquetá y Cerca De Piedra ubicada en el municipio de Chía presentó ante el INCODER, a través de la Dirección General De Asuntos Indígenas Del Ministerio Del Interior, solicitud de Constitución de resguardo, sobre un lote cuya cabida superficial es de 200 hectáreas y 2741 metros cuadrados identificados. Alegando sus derechos territoriales en el título que se encuentra soportado en dos escrituras públicas fechas del 6 de abril de 1834 de la notaría del Circuito De Zipaquirá y la sentencia proferida por el Juzgado Cuarto Civil Del Circuito De Bogotá, donde se hace la entrega real y material del predio en mención a la comunidad (INCODER Acuerdo 315 de 2013). Dicha solicitud fue suspendida hasta tanto no se hiciera por parte del Ministerio del interior y de Justicia el estudio etnológico, cuyo concepto fue emitido el 13 de octubre de 2006 (INCODER Acuerdo 315 de 2013).

Posteriormente, el Cabildo de la comunidad indígena, en cabeza de su gobernador Pedro Milciades Socha, instauró acción de tutela contra el INCODER, argumentando los derechos fundamentales a la propiedad colectiva y a la igualdad. Frente a la cual, se dispuso mediante sentencia del 15 de abril del 2010, conceder la protección de los derechos fundamentales invocados por la actora, ordenando al INCODER reanudar o iniciar todos los trámites y acciones administrativas pertinentes y necesarias. Ya en 2012, mediante Auto del 18 de julio, se ordena realizar visita a la comunidad indígena muisca de Chía para la constitución del resguardo, haciéndose efectiva del 14 al 17 de agosto del 2012, en el cual se

concertó la elaboración del estudio socioeconómico jurídico y de tenencia de tierras y el levantamiento topográfico (INCODER Acuerdo 315 de 2013). Finalmente, el 24 de mayo de 2013, se establece mediante acto administrativo el concepto favorable para la constitución del Resguardo Muisca De Fonqueta Y Cerca De Piedra por parte de la Dirección De Asuntos Indígenas Minorías y ROM del Ministerio del Interior.

En la siguiente infografía se plasman los hitos de mayor relevancia para la comunidad, a partir los cuales se pondrá comprender mejor el contexto actual del resguardo, así como las resignificaciones referidas más adelante.

Gráfico 2. Infografía línea de tiempo, hitos históricos del territorio Muisca.



1832



La Ley de marzo 6 (Correa, F. 2016, p. 154), sobre distribución de resguardos, anunció la comercialización de las tierras (Correa, 2001).

1834



Los terrenos de Chía fueron medidos para su privatización, y ese mismo año se da la liquidación del resguardo, por parte del jefe político de Chía y un agrimensor, quienes clasifican los terrenos en 5 categorías, una para la escuela y las restantes para los indígenas (Correa, F. 2016, p. 155).

1839

Se hace la repartición del resguardo al tiempo que el de Chiccontá (Correa, F. 2016, p. 155).

1843



Se legaliza el arrendamiento, usufructo y venta de los resguardos en beneficio de las municipalidades (Correa, F. 2016, p. 154).

1844



La Ley 3ª de junio 13, se ordena que las tierras abandonadas y sin dueño queden como tierras del común, pertenecientes a la villa, ciudad, o distrito parroquial (Correa, F. 2016, p. 154).

1890



Ley 89 reconoció la existencia de Resguardos y Cabildos y, al mismo tiempo, pretendía cerrar el ciclo de la incorporación de los indígenas a la cultura occidental (Correa, 2001).

1905



Ley 55, los resguardos se ven amenazados, puesto que se proclama el remate de los terrenos considerados baldíos y la venta de tierras de resguardo (Correa, 2001), en subasta pública; y reconoce como título legal de propiedad de esos terrenos el adquirido por sus rematadores (Correa, F. 2016, p. 154).

1910

Un grupo de comuneros, en cabeza de Pioquinto Cojo y Enrique Ramírez, reclaman el derecho sobre el territorio que corresponde al resguardo (López, 2005, p. 332-347).

1911



Una vez se gana el litigio, el líder reparte las tierras entre todos los comuneros; momento a partir del cual el mantenimiento de dicha propiedad comunal se liga totalmente a la organización comunitaria (López, 2005, p. 332-347).

1937



Construcción de la capilla de la Virgen de la Valvanera, como iniciativa del párroco el padre Luis Alejandro Jiménez, con un gran aporte de los indígenas tanto en terreno, trabajo y dinero para sufragar los gastos. (Correa, 2001)

1973



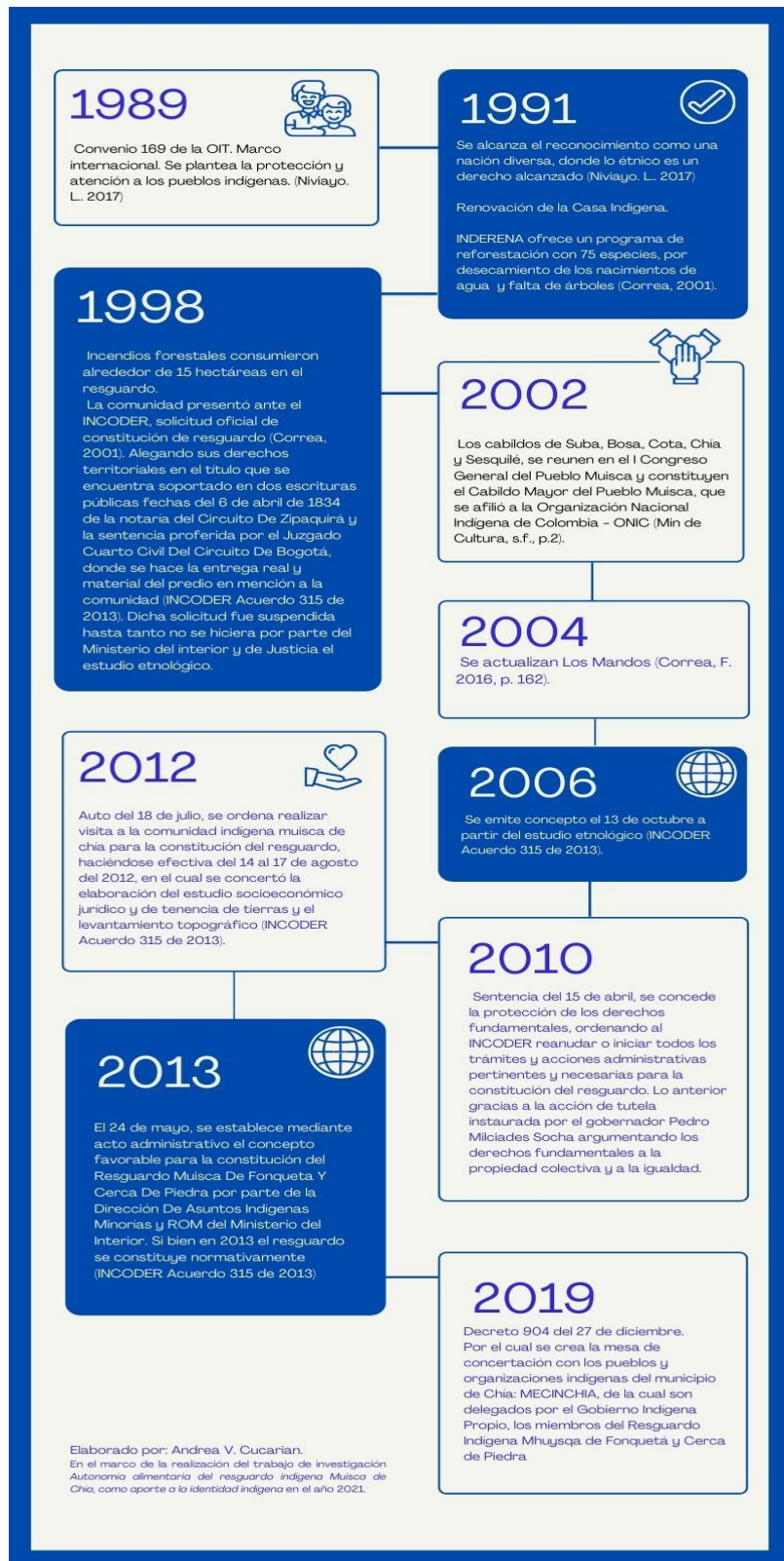
Los Mandos fueron acordados colectivamente en Chía (Correa, F. 2016, p. 162).

1980

Construcción del salón comunal del resguardo, ubicado en la vereda de Cerca De Piedra. Su construcción que duró cerca de 5 años, por falta de recursos (Correa, 2016).

1980

Inicia el crecimiento urbano acelerado de Chía (Alcaldía Municipal de Chía, 2016, p. 24).



FUENTE: Elaboración propia a partir de las fuentes referenciadas en la infografía.

3. Problema

En la declaración de las Naciones Unidas, sobre los derechos de los pueblos indígenas, se establece en el Artículo tercero que, los indígenas tienen derecho a la libre determinación de su condición política, económica, y cultural; y que para su ejercicio tienen derecho a la autonomía o al autogobierno en las cuestiones relacionadas con sus asuntos internos y locales, así como a la disposición de los medios para financiar sus funciones autónomas, según lo establecido en el Artículo cuarto. En la misma vía, vale la pena destacar el Artículo 33, sobre el derecho a determinar su propia identidad o pertenencia, conforme a sus costumbres y tradiciones, hecho que no menoscaba su derecho de obtener la ciudadanía de los estados en que viven (Convenio OIT, 1989. pp. 93, 120).

Pese a ello, a nivel mundial estos pueblos siguen en una inequitativa situación frente a la garantía de sus derechos con respecto al resto de la población, realidad que los hace mucho más vulnerables y los expone a una constante erosión de sus valores, costumbres y perspectivas (Convenio OIT, 1989. pp. 17). En Colombia, en el Artículo 7 de la Constitución Política se establece que el Estado reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la Nación; sin embargo, en la praxis no se cuenta con una estructura institucional efectiva a nivel territorial, que vele por la garantía de los derechos de los pueblos indígenas, que según la Organización Nacional Indígena de Colombia - ONIC (2006) corresponden a ciento dos, de los cuales ochenta y siete son reconocidos por instituciones del Estado, doce por las organizaciones indígenas y tres se auto reconocen desde su condición étnica y cultural.

En ese sentido, y en el contexto violento colombiano es precisamente la autonomía la que con frecuencia se ve coartada, por lo que la capacidad de reproducción de su cultura, construcción de identidad, control y gobierno, en los territorios heredados y de manejo

colectivo se ve trastornada, al perder el control sobre el territorio y el ejercicio de la territorialidad, por la usurpación de terceros, con intereses económicos, militares y políticos sobre las tierras y los recursos naturales, que ocupan.

Ejemplo de ello, es la afectación sobre la autonomía alimentaria, en dónde las comunidades pierden la libertad de decidir sobre sus sistemas de producción, el tipo de insumos, o el tipo de semillas a utilizar (Gomez, E. 2010), en gran medida por el conflicto armado interno que desencadenó el fenómeno del desplazamiento forzado (AUTO 004 DE 2009 p 9, 11). Y si bien no todas las comunidades se ven expuestas a las mismas violencias, una afectación generalizada es el conflicto alrededor del control territorial por terceros actores, bien sea por intereses ilícitos, políticos, económicos, etc.

Tal como lo plantea la ONIC en 2006, la desterritorialización ha generado la ruptura de los referentes culturales como el uso de los calendarios tradicionales en los que se enmarcan las actividades sagradas, productivas y políticas; la disipación de la etnoeducación y procesos de recuperación cultural; el debilitamiento de los saberes tradicionales acerca de la medicina y las formas tradicionales de manejo de los ecosistemas como de la agricultura de subsistencia; el cambio de hábitos alimenticios hacia patrones de consumo mercantil o industrial; y la ruptura de los mecanismos colectivos y solidarios de intercambio material y espiritual, como la minga y el fogón. Elementos que han provocado la ruptura de la estructura social, basada en la solidaridad comunitaria, con lo que han aumentado los niveles de individualización (AUTO 004 DE 2009).

Lo anterior sumado a la crisis alimentaria, dada por la imposición de un sistema alimentario globalizado, en donde la tierra, el trabajo, el agua, el patrimonio genético -semillas- y los alimentos, se valorizan como mercancía (Holt-Giménez et al., 2009), desproveyéndose así de toda espiritualidad y sentido que poseen para las comunidades indígenas (Sandoval,

L, 2020). Así como también a la pobreza, a partir de lo cual se agudizan otras problemáticas tal como lo muestran las cifras.

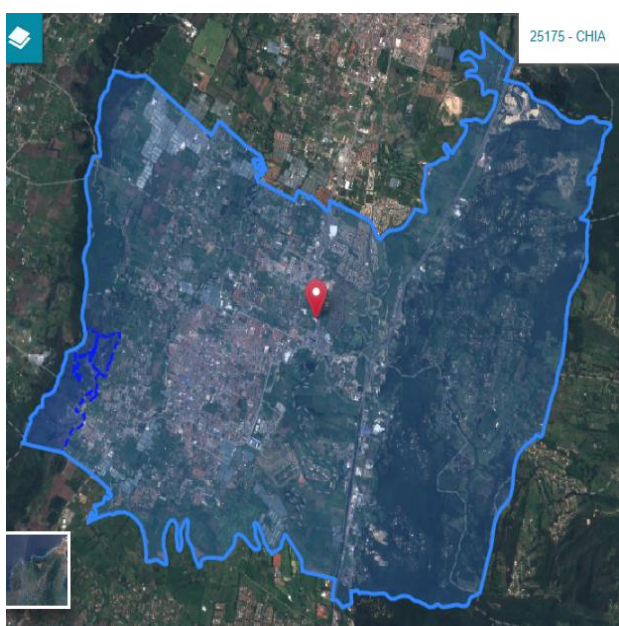
Según la Encuesta Nacional de Situación Nutricional (ENSIN) realizada en 2015, el mayor porcentaje de hogares con déficit cuantitativo y cualitativo de vivienda está representado por población indígena (ENSIN 2015.p 124), teniendo las condiciones más desfavorecedoras frente al acceso a acueducto público en relación al grupo sin pertenencia étnica (ENSIN 2015.p 126). Frente a educación, el 37,9 % de las madres indígenas, reportan un nivel menor de primaria completa, frente a las madres de hijos sin pertenencia étnica que representan tan sólo el 7.5% (ENSIN 2015). Con referencia a la posición socioeconómica, se tiene que el 81% los hogares con jefes indígenas cuentan con un empleo informal, representando así el cuartil más bajo del índice de riqueza con respecto a los otros grupos encuestados; lo que evidencia grandes inequidades económicas que afectan la seguridad alimentaria y nutricional en los hogares.

La prevalencia de Inseguridad Alimentaria y Nutricional - INSAN, en la población indígena corresponde a 77 %, lo que supera el valor nacional de 54.3 %, pese a que los hogares con jefatura indígena presentaron una mayor prevalencia de autoconsumo como estrategia frente a momentos de insuficiencia alimentaria (ENSIN 2015.P138). Cifras que se evidencian en los indicadores nutricionales de estas comunidades, representando las mayores prevalencias de retraso en talla (29.6%), anemia (34 %), deficiencia de hierro y desnutrición aguda (2.9%) (ENSIN 2015).

En Cundinamarca, se tiene un registro de siete pueblos indígenas (Min.Interior, 2020), uno de ellos los Muiscas, localizados principalmente en Bogotá, Cota y Chía (ONIC, 2006). En el municipio de Chía, se ubica el Resguardo Mhuisqa de Fonquetá y Cerca de Piedra, reconocido en 2013 por el Instituto Colombiano de Desarrollo Rural - INCODER (actualmente

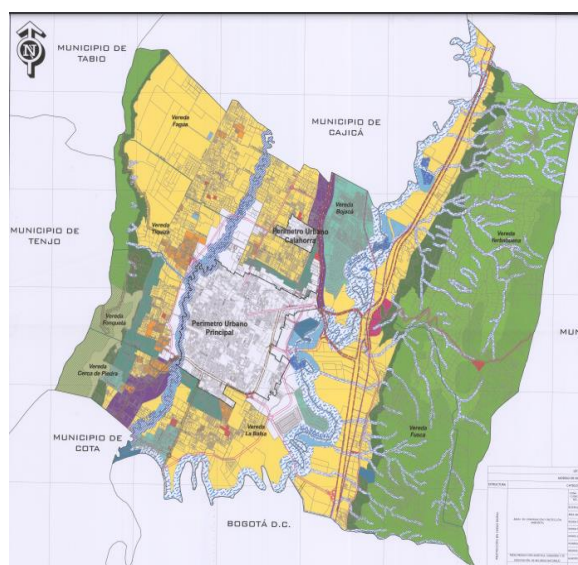
Agencia Nacional de Tierras), posterior a la reivindicación y reconocimiento de este pueblo, a través de un estudio etnológico realizado por la Fundación Hemera y la CAR, sobre las características de su identidad colectiva (CAR y Fundación Hemera, 2005, p.3). Su ubicación se puede evidenciar como la zona punteada de azul oscuro en el grafico siguiente, denominado *Resguardo indígena de Fonquetá y Cerca de Piedra*.

Gráfico 4. Resguardo indígena de Fonquetá y Cerca de Piedra. Código Predial 2517500000000002057200000000.



FUENTE: Geoportal IGAC. Tomado de: <https://geoportal.igac.gov.co/contenido/consulta-catastral>

Gráfico 3. Plano Formación Rural N° CR-01 del municipio de Chía. Categorías en suelo rural.



FUENTE: POT Chía de 2016 (Alcaldía de Chía, 2016a)
Tomado de: <https://www.chia-cundinamarca.gov.co/POT2016/CARTOGRAFIA/CR-01%20CATEGORIAS%20EN%20SUELO%20RURAL.PDF>

Según el DANE, basados en los resultados del Censo Nacional de Población y Vivienda del 2018, en el Resguardo Muisca de Fonquetá y Cerca Piedra, la población indígena Muisca corresponde 846 personas, que representan el 60,5% del total de la población censada residente en el resguardo; teniendo 553 personas, (39.5%) que indican no reconocerse en ningún grupo étnico (CNPV, 2018).

De la población que se reconoce como indígena Muisca el 50,5 % corresponde a mujeres y el 49,5% a hombres. Con respecto al rango de edad, se tiene que el 66.6 % se

encuentra entre los 15 a 64 años (565 personas), el 27.8% entre los 0 y 14 años (236 personas), y el 5,5% corresponde a personas de 65 años y más (CNPV, 2018). Frente a la lengua nativa el 90.1 % indica no hablarla, siendo ello consecuencia del periodo de “*conquista*” en el que esta fue prohibida y por tanto se perdió en gran medida; sin embargo, se resalta que 83 indígenas (9.8%) refieren hablarla (CNPV, 2018), lo que pone de manifiesto los procesos de revitalización de la lengua muisca, que se han logrado a partir del estudio de manuscritos, estudios lingüísticos, grupos de investigación como el Muysc cubun, entre otros (Balaguera, 2020).

En relación al nivel educativo de la población indígena en el resguardo, se tiene que cerca de un tercio de la población tienen primaria, cerca de un cuarto de la población cuenta con secundaria, siendo los niveles predominantemente alcanzados, puesto que la población con estudios superiores o de posgrado es muy baja. Sin embargo, si bien la mayoría de encuestados es alfabeto, existe un mínimo porcentaje de personas que no saben leer ni escribir: hombres 4,5% y mujeres 3.6% (CNPV, 2018). De otro lado, el acceso de servicios públicos por parte de las viviendas del resguardo, es del 97.2% para la energía eléctrica, el 96.1% para el servicio de acueducto, el 64.8% para alcantarillado, el 67.1% para gas, el 95.1% para el servicio de recolección de basuras y tan sólo el 41.2% para la cobertura a internet (CNPV, 2018).

Lo anterior, agregado a las principales problemáticas que afronta esta comunidad como:

- La pérdida de territorio en documentos administrativos, puesto que para 2016 en el POT municipal la zona de reserva indígena correspondía a 197 hectáreas, pese a que en el 2000 se habían establecido 212,03 hectáreas (Alcaldía Municipal de Chía, 2000); adicional a la sobreposición de una zona de reserva forestal de 127.69 hectáreas -tal como se observa en el gráfico de la parte superior denominado *Plano Formación Rural-*

(Alcaldía Municipal de Chía, 2016) que reduce la disponibilidad de tierra a tan solo a 69,30 hectáreas.

- El riesgo alto - medio de remoción en masa, específicamente en los sectores de Lavaderos, Arenera, Pueblo Nuevo, Valvanera y Pichonera (Alcaldía Municipal de Chía, 2018).
- Riesgo por incendio forestal, debido al resecamiento de la capa vegetal por ausencia de lluvias, fuertes vientos, y presencia de árboles como pinos y eucaliptus (Alcaldía Municipal de Chía, 2018).
- La reducción de espacios disponibles para cultivo, principalmente a causa de la expansión urbanística y residencial (Benavides, 2020) y la inadecuada calidad de las tierras al tener inclinaciones entre 45 y 75°.
- La migración por trabajo y/o estudio de los jóvenes a los cascos urbanos, a través de la cual se genera un intercambio cultural constante (Zebadúa, 2011), aspecto que afecta el desarrollo de actividades propias de su cultura, en reemplazo de nuevas actividades, con lo cual se da una pérdida de conocimientos frente a su cosmovisión (Min Interior, 2006).
- La empleabilidad de la población en otras actividades.
- La habitabilidad de personas externas a la comunidad en el resguardo (Gomez y Reyes, 2017. p.153), por el arrendamiento de las adjudicaciones.
- La exclusión de esta comunidad en políticas públicas existentes en Seguridad Alimentaria y Nutricional tanto municipal como departamental.

Siendo en esta compleja interacción de problemáticas, donde lo alimentario recobra gran importancia. Toda vez que a partir de los alimentos se logran los espacios de reunión, la transmisión de saberes que sobrepasan lo nutricional, la interacción con la diversidad, la

definición de las preferencias alimentarias y culturales, etc. Por lo que las experiencias de familias agricultoras en el Resguardo De Fonquetá Cerca De Piedra, podrían mejorar su autonomía alimentaria, a la vez que podrían impulsar la revalorización y recuperación de lo identitario.

3.1. Justificación

Comunidades como la de Chía, a través de sus luchas han logrado la recuperación de su territorio ancestral por vías legales, que para el caso en particular se obtuvo a través del Acuerdo 315 de 2013 (Acuerdo 315 de 2013, INCODER), y también han conseguido adelantar procesos de revitalización de su cultura, adicional a que algunos de sus pobladores, mediante lo alimentario han puesto en práctica elementos constitutivos de su identidad, lo que refleja una contraposición a la fuerte influencia que ejerce el contexto periurbano sobre ellos.

Sin embargo, es claro que, debido a la crisis alimentaria, dada por la imposición de un sistema alimentario globalizado (Holt-Giménez et al., 2009), en medio de la cual el alimento y se desprovee de todo significado (Sandoval, 2020). Así como también por el contexto de proximidad con las zonas urbanas que tiene el resguardo, la comunidad ha estado expuesta a una gran serie de relaciones e interacciones, con base en las cuales han desarrollado una amplia capacidad para el cambio y adaptación a las nuevas realidades contextuales (Bertran, 2005), en las que se ha dado algunas fugas de conocimientos tradicionales.

En ese sentido, la pertinencia de este trabajo está en lograr evidenciar que aún existen elementos en los sistemas alimentarios de las familias agricultoras, que promueven la autonomía alimentaria y también dinamizan la transmisión de su cultura. Elementos sobre los cuales se busca generar trascendencia en lo local, a partir del reconocimiento, valoración y reproducción por parte de los comuneros. Para lo cual se pretende tomar dichos elementos como insumos y generar aportes concretos al proceso de construcción del Plan de Vida de comunidad, que en un futuro pueda vincularse con la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PPSAN) de Chía, que actualmente se encuentran en proceso de reformulación.

3.2. Pregunta de investigación

¿Qué elementos de la autonomía alimentaria existen en los sistemas alimentarios de las familias agricultoras del resguardo indígena Muisca de Fonquetá y Cerca de Piedra del municipio de Chía – Cundinamarca, y como éstos aportan a la resignificación de su identidad indígena?

3.3. Hipótesis

Algunos elementos constitutivos del sistema alimentario de las familias agricultoras del resguardo de Chía, se relacionan con la autonomía alimentaria, y la resignificación y revalorización de la identidad indígena de esta comunidad que se encuentra en constante transformación, siendo a partir estos que se pueden generar aportes al plan de vida.

3.4. Estado del arte

Al revisar el estado del arte frente al tema de la autonomía alimentaria en poblaciones indígenas, las miradas desde la academia han sido limitadas al respecto y tienden a orientarse hacia los conceptos de soberanía y seguridad alimentaria, abordando de forma aislada algunos elementos de la AA. En ese sentido, la información disponible se aborda desde tres perspectivas: campesina, indígena y territorial.

3.4.1. Perspectiva campesina

El primer grupo corresponde a varias investigaciones que abordaron el tema de autonomía alimentaria desde lo campesino; como es el estudio de Pirachicán desarrollado en 2015, denominado *Autonomía alimentaria (AA) en sistemas agrícolas ecológicos y convencionales en Anolaima (Cundinamarca)*, el cual tuvo como objetivo analizar las relaciones que se establecían entre los sistemas agrícolas, convencionales o ecológicos, con la autonomía alimentaria de familias campesinas desde un enfoque ambiental.

Pirachicán (2015), adopta lo ambiental como una categoría de análisis de la realidad, a partir del “Esquema teórico de interpretación ambiental” que Augusto Ángel plantea en su trabajo *El retorno a la tierra. Introducción a un método de interpretación ambiental* de 1998, como “la dimensión o condición ambiental, como las interrelaciones continuas, complejas, dinámicas y de varias direcciones, que ocurren entre los ecosistemas y las culturas” (como se citó en Pirachicán, 2015). Con base en lo cual, Pirachicán plantea el Derecho Humano a la Alimentación (DHA) como parte de la estructura simbólica de la cultura, la agroecología (ciencia y discurso), como parte de la organización de la cultura, y la agroecología (práctica) como parte de la plataforma tecnológica.

Dicha investigación estudió los sistemas productivos de tres fincas ecológicas y tres convencionales; a nivel de cultivo, prácticas utilizadas y factores ecosistémicos de producción; así como también abordó las principales características socioeconómicas de los agricultores y los componentes de disponibilidad y consumo de alimentos de las familias campesinas. En concordancia, los resultados fueron presentados de acuerdo a las siguientes categorías de análisis: características socioeconómicas de las familias, prácticas agrícolas, características generales de la dieta, autoconsumo nutricional y económico, agrobiodiversidad y conservación de semillas, temporalidad de cosechas y finalmente análisis de indicadores para la autonomía alimentaria, mediante las cuales concluyó que:

- Las características más relevantes en torno a la autonomía alimentaria son: que todos los sistemas de producción se encuentran por debajo de la Unidad Agrícola Familiar; son habitados por familias con edades medias y avanzadas; los sistemas de agricultura ecológica no usan insumos de síntesis química, poseen alta biodiversidad y emplean prácticas de conservación de bosques.
- Se encontró una variación positiva de autoconsumo de las fincas ecológicas respecto a las convencionales, siendo las ecológicas las que presentaron mayor diversidad de alimentos y prácticas de conservación de semillas.
- Se presumió que la autonomía alimentaria es mejor en los sistemas ecológicos. Sin embargo, aspectos como el acceso a tierra y capital, la inestabilidad de los precios y las condiciones de los agroecosistemas para enfrentar la variabilidad climática, tienen un peso en el grado de autonomía.
- Se encontró correlaciones significativas entre variables de tipo económico, ecosistémico y cultural que explican de cierta manera el comportamiento de cada sistema de agricultura.

Un segundo trabajo que abordó la autonomía fue el de *Saberes ancestrales y autonomía alimentaria en fincas de agricultura familiar campesina en tres municipios de Boyacá*, realizado en 2009 por María Pierina Lucco García. El cual buscó relacionar las características culturales como la conservación de saberes ancestrales, con condiciones de autonomía alimentaria en agroecosistemas familiares campesinos de Turmequé, Ventaquemada y Tibasosa (21 fincas). Partiendo de los conceptos de ambiente y agricultura; el alimento como fuente de poder; la agroecología, los agroecosistemas y la agricultura familiar campesina; la seguridad alimentaria, soberanía alimentaria y autonomía alimentaria, y los saberes ancestrales.

La investigación utilizó la cartografía social, recorridos por las fincas, gráficos históricos de producción, calendarios de actividades; observación participante. Mediante lo cual, abordó la autonomía alimentaria desde cuatro categorías: el autoconsumo, la agrobiodiversidad, la conservación de semillas y el autogobierno comunitario; insertando un diálogo entre las categorías de AA propuestas y los saberes ancestrales conservados por las familias. Se recalca la recomendación de la autora para que en futuras investigaciones se incluya como categoría la disponibilidad y acceso al agua, y se construya un análisis frente al autoconsumo nutricional.

Finalmente, la investigación obtuvo como conclusiones:

- Un porcentaje alto del abastecimiento alimentario de las familias proviene de las huertas caseras, lo que se usa para autoconsumo; que éste a su vez depende de la percepción y conciencia de los campesinos como una decisión y apropiación cultural, más no de la diversidad con la que se cuente en la finca.
- El autogobierno comunitario, y la participación de asociaciones locales y redes comunitarias consolidadas ofrecen a las familias, canales de comercialización para

sus productos, capacitaciones, acceso a proyectos productivos y promueven el compartir de las semillas y de los saberes.

- La reconversión hacia la agroecología en la que se encuentra la mayoría de las fincas, está asociada al interés de retomar las prácticas de los ancestros, con lo que se observó una relación bidireccional entre los saberes ancestrales y la autonomía alimentaria.

3.4.2. Perspectiva indígena

Frente a las investigaciones que abordaron el tema de autonomía alimentaria desde la perspectiva indígena, se encuentra la investigación *Autonomía Alimentaria De Los Mhuysqas De Suba: Satisfacción Del Derecho A La Alimentación Y Contribuciones A La Mitigación Del Cambio Climático* elaborada por Erika León Claros en 2018, que parte de bases conceptuales como la ecología política, la colonialidad, la descolonización y el derecho a la alimentación.

El trabajo plantea la AA como una estrategia de satisfacción del DHA, y como una herramienta de fomento y salvaguardia de los saberes ancestrales de la comunidad indígena entorno al alimento y a la naturaleza; así mismo plantea la relación entre el poder comunal y la formación de identidades colectivas que contribuyen al fortalecimiento del tejido social. Frente al análisis que realiza sobre el concepto de AA, plantea aspectos relevantes como la carencia de tierra e influencia del contexto urbano, que ha influido en la apropiación de la identidad indígena y la configuración de lo alimentario. Destaca la huerta como estrategia para superar la dependencia a la oferta del mercado, y como una garantía de los saberes ancestrales por medio del cooperativismo. Por otro lado, resalta como estrategias de la AA de la comunidad de referencia: la apropiación de los espacios, el aprendizaje empírico, los

conocimientos ancestrales, la articulación con agricultores urbanos, la búsqueda de apoyos comunales, el uso de espacios compartidos, las celebraciones y rituales en torno al alimento, la preparación de alimentos, la protección de semillas, la educación y concientización del origen del alimento, los circuitos cortos de comercialización, entre otros aspectos que hacen perdurable su identidad indígena.

Otra investigación relevante es el *Análisis de los procesos comunitarios relacionados con la seguridad, soberanía y autonomía alimentaria de la comunidad indígena Nasa de la vereda Solapa, municipio de Jambaló, departamento del Cauca*, del 2017 adelantada por Laura Astrid Cogua, que tuvo como objetivo analizar los procesos que se desarrollaban a nivel comunitario a partir de los cuales se fortalecía la seguridad, soberanía y autonomía alimentaria de la comunidad indígena Nasa, abordado mediante el análisis del Plan de Vida de la comunidad y de las acciones desarrolladas por la misma, basándose en la complementariedad de referentes conceptuales como la seguridad, soberanía y autonomía alimentaria. Obteniendo como conclusiones las siguientes:

- En el Plan de Vida de los Nasa la AA se concibe como una estrategia de resistencia de los pueblos indígenas, frente a las crisis sociales y políticas que han atravesado; y que les ha permitido sobrevivir como culturas.
- En los Planes de Vida se establecen estrategias alrededor de la SA, SoA y AA como la recuperación de la alimentación propia, diversificación de la huerta familiar, conservación de cultivos tradicionales, conservación de semillas tradicionales, desarrollo de proyectos productivos, capacitación en temas de producción y conservación de recursos, realización de rituales tradicionales en torno a la alimentación, desarrollo de modelos de producción y comercialización.

- Se plantea una propuesta para fortalecer las prácticas tradicionales de producción, la promoción de los circuitos cortos de comercialización a la tienda comunitaria, la organización y asociatividad de la comunidad, el desarrollo de procesos formativos para el fortalecimiento de las capacidades, fomento de proyectos productivos en torno a la generación de sistemas de producción pecuarios, en los cuales se priorice el autoconsumo, control de los apoyos gubernamentales para evitar dependencia, disminución del uso de agroquímicos para la producción alimentos.

Por otro lado, la investigación *Transformaciones territoriales en las dinámicas productivas de los sistemas agroalimentarios de comunidades indígenas ~Pamíva, departamento Vaupés*, de Valenciana, adelantada en 2018, analiza las transformaciones y las dinámicas productivas relacionadas con los sistemas agroalimentarios, según la percepción de la mujer indígena ~Pamíva en la comunidad de Urania Mituseño casco urbano de Mitú, y en la comunidad rural de Pituna Zona –UDIC, del Gran Resguardo Indígena del Vaupés parte oriental.

Las categorías y bases conceptuales que plateó la autora, fueron la configuración territorial, el sistema agroalimentario y dinámicas de uso, y la mujer ~Pamíva. Con base en ellas, y mediante herramientas como la Línea de Tiempo, logró identificar instituciones coloniales persistentes, acontecimientos que afectaron los sistemas agroalimentarios en aspectos como el empobrecimiento en especies de siembra en las chagras, cambios en la biodiversidad de semillas, cambio en la dieta de las comunidades y pérdida de la relación mujer - chagra; adicionalmente, surgió el cuestionamiento frente a las causas de la pérdida de algunos conocimientos y prácticas ancestrales, usos del territorio que no están conectados con la ancestralidad, ni con los sistemas agroalimentarios tradicionales; y la fuerte influencia de la religión hacia la autonomía alimentaria de los pueblos indígenas del Vaupés.

En ese sentido, el trabajo resaltó que la identidad indígena se transforma con la migración y el contacto con los centros urbanizados, puesto que transfiguran las personas y las comunidades, generando limitación al acceso de alimentos, falta de tierra para la agricultura, desconocimiento de técnicas ancestrales, pérdida de biodiversidad, pérdida de la fertilidad del suelo, invasión de técnicas y especies que no hacen parte de la región ni del saber popular por medio de proyectos agropecuarios públicos y privados que llegan al territorio. Por último, de los resultados se destaca la afirmación de la chagra como nicho de conocimiento ancestral, autonomía alimentaria e identidad indígena, y como elemento a destacar el uso del calendario ecológico como estrategia de afrontamiento a la variabilidad climática.

3.4.3. Perspectiva territorial

Finalmente, es relevante mencionar los aportes realizados por las siguientes investigaciones frente a lo alimentario e identitario, ya que se desarrollaron en el territorio específico del Resguardo Indígena Muisca De Fonquetá y Cerca de Piedra del municipio de Chía.

El trabajo *Transición agroecológica para la Seguridad Alimentaria y Nutricional en el resguardo Muisca de Chía*, elaborado por Benavides en 2020. En el cual se dio a conocer experiencias de agricultura familiar de trece familias del resguardo, a partir de un enfoque agroecológico, y un marco conceptual de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional. Este trabajo tuvo por objeto analizar las limitaciones y potencialidades hacia un proceso de transición agroecológica que aporte a la garantía de la SAN en familias del resguardo Muisca de Chía.

A continuación, se relaciona, de forma sucinta las principales conclusiones:

- Se destaca la presencia de policultivos entre diferentes especies, es decir, existe una riqueza en agrobiodiversidad, lo cual representa un avance para la etapa 3 de la transición que supone la diversificación de especies y la estructura de la unidad de producción.
- Existe una serie de saberes locales en cuanto al manejo de cultivos se refiere, frente, al manejo de plagas, mediante extractos naturales que han funcionado. Aunque se debe destacar que existe otro tipo de plagas que no se han logrado manejar de manera sostenible.
- Se destaca que 12 de las 13 familias tienen áreas de cultivo que no superan el 50% del total del predio familiar, lo cual significa que no explotan al máximo sus espacios para cultivos alimentarios, lo que beneficia los servicios ecosistémicos.
- Se evidenció la falta de personas para cultivar, por la baja la participación de gente más joven, y falta de unión entre las mismas personas que cultivan.
- No existe apoyo financiero de ningún ente gubernamental o no gubernamental, tampoco del cabildo hacia las familias agricultoras del territorio.
- Hay una falta de apoyo desde sectores de la alcaldía que se encuentran reformulando la política municipal de SAN.
- Los criterios determinantes en la disponibilidad de alimentos para el resguardo Muisca de Chía, son el clima, los recursos genéticos, la biodiversidad, el agua, la tierra, la luna, la tecnología, los acuerdos en el plano ambiental, la producción en un nivel tradicional, la mano de obra, las mingas, los conocimientos y saberes locales, el financiamiento y los planes y proyectos en materia agrícola desde el municipio y el cabildo.

- Todas las familias priorizan la producción para el abastecimiento familiar y de la finca.
- Entre otras recomendaciones, se espera que en futuros trabajos se pueda profundizar en la consolidación del plan de vida de esta comunidad indígena discutiendo conceptos como la agroecología, la SAN y la soberanía alimentaria, se profundice en conceptos como el de Ciudadanía.

El trabajo realizado por Benavides, García y Reyes en 2017, denominado *Alimentos ancestrales para una alimentación saludable. Fortalecimiento de capacidades desde un enfoque intercultural en el resguardo Mhuysqa de Chía*. Que tuvo por objetivo el fortalecer una alimentación saludable a través de la recuperación de alimentos ancestrales, incentivando su siembra, preparación y autoconsumo, generando un ambiente de interculturalidad y desarrollando capacidades en la comunidad Mhuysqa de Chía.

Fue diseñado con el fin de poder dialogar con los participantes de la comunidad temas de alimentación saludable, siembras, preparaciones y transformaciones de alimentos ancestrales y poder resolver las situaciones que allí se presentan en un espacio de interculturalidad, seleccionando y priorizando los problemas que se presentan, ya que al interior de la comunidad Mhuysqa de Chía existen diferentes problemáticas en varios sectores, sin embargo, se seleccionan los que tienen que ver con la alimentación y nutrición. Por lo que usó como herramienta para recolección de datos, la aplicación de ocho encuestas, a partir de la cual se caracterizó a las personas participantes, junto con el desarrollo de un grupo focal. Las conclusiones del estudio que llaman más la atención frente al tema de interés fueron:

- Se obtuvo un espacio para la recuperación de siembras ancestrales como es el caso de la finca Fersey al interior del resguardo, en el cual se realizaron siembras de diferentes variedades de alimentos ancestrales como cubios, yacón, maíz y quinua.
- Las capacitaciones acerca de los alimentos ancestrales y sus beneficios para la salud, así como el taller de memoria alimentaria, contribuyó al reconocimiento y la valorización de la alimentación ancestral Mhuysqa.
- Desde el posgrado podemos aportar a las comunidades indígenas, por medio del diseño de proyectos participativos de mediana duración, que tienen impactos en un futuro cercano, están orientados hacia la actuación.

El trabajo denominado *Recuperación colectiva de la historia y la cultura muisca del Resguardo Indígena de Fonquetá y Cerca de Piedra en Chía*, realizado por París y Boada, en 2007. Utilizó como metodología la recuperación colectiva de la historia y el modelo de intervención investigación acción participativa, en la cual se aplicó el método de intervención de grupo, mediante estrategias investigativas como el baúl del recuerdo y recorridos con historia. La investigación tuvo como objetivo fortalecer y recuperar de forma colectiva la historia de la cultura muisca del resguardo, a fin de contribuir al reconocimiento y rescate del patrimonio sociocultural de las raíces ancestrales y el aporte de elementos que contribuyen al fortalecimiento y desarrollo de los valores comunitarios dentro del municipio. El trabajo se adelantó principalmente con niños, y líderes de la comunidad. Obteniendo resultados a partir de elementos simbólicos de construcción de identidad de la comunidad como:

Cocina y alimentos: Siendo la cocina un lugar de tradiciones alrededor del consumo de alimentos cómo la chicha, el maíz, la quinua, las habas, el frijol, la arracacha, feijoa y demás.

Destacando el trueque como forma de comercialización en el pasado y en la actualidad es la venta. También se tiene que los alimentos, objetos de cocina y preparaciones han cambiado.

Artesanías: se resalta los significados de los colores y formas establecidas en las mismas. Se propone compartir los aprendizajes frente a la elaboración de artesanías con diferentes grupos de edad.

Rituales y ceremonias: alrededor de la medicina tradicional, la cual requiere una mayor divulgación en la comunidad. También se resaltan las deidades, instrumentos principales y los lugares sagrados de la comunidad (Paris y Boada, 2007).

En referencia a lo anterior, la revisión del estado del arte fue de gran valor para el desarrollo de los objetivos planteados en el presente estudio, ya que, en primer lugar, permitió identificar la investigación de tipo cualitativo como la mejor opción para realizar el abordaje con comunidades indígenas, al otorgar una mayor perspectiva sobre su cosmovisión. En segundo lugar, brindo insumos relevantes para el planteamiento de las categorías, con énfasis en algunas como el autoconsumo, la agro-biodiversidad, la conservación de semillas, el autogobierno comunitario, los saberes ancestrales y la identidad, entre otros. En tercer lugar, cada uno de los estudios contribuyó con elementos específicos que se describen a continuación, y que a su vez permitieron comprender de una manera más sólida el problema objeto de estudio.

El trabajo de Pirachicán, permitió vislumbrar las relaciones que se tejen entre los sistemas alimentarios y la autonomía alimentaria, en donde un enfoque ambiental permite comprender mejor las interrelaciones entre los ecosistemas y las culturas. Así mismo, esta investigación permitió identificar la estrecha relación de la variabilidad climática y el grado de autonomía alimentaria que las familias pueden lograr. La investigación de Lucco García,

permitió comprender que existe una fuerte relación entre la conservación de saberes ancestrales y las condiciones de autonomía alimentaria en los agroecosistemas familiares, así como ratificó la importancia del ambiente y su relación con la agricultura. De igual forma, aportó el uso como herramienta de recolección de información la cartografía social y los recorridos finca a finca. De esta investigación también se tuvo en cuenta la recomendación de la autora de incluir en futuras investigaciones la categoría del acceso el acceso y disponibilidad al agua. Del trabajo de León Claros, se tomó elementos relevantes sobre la identidad indígena, como la relación de la autonomía como salvaguarda de los saberes ancestrales indígenas, en donde el poder comunal tiene relación con la formación de identidades colectivas que permiten el fortalecimiento del tejido social. También se tomó en cuenta la relevancia de la tierra y la influencia del contexto urbano sobre la apropiación de la identidad indígena. El estudio de Cogua, aportó el entendimiento sobre la relevancia del plan de vida en una comunidad indígena, y el fortalecimiento de capacidades de los comuneros. La investigación de Valenciana, aportó como herramienta la línea de tiempo, útil para identificar aspectos persistentes, acontecimientos y cambios que afectan a las comunidades y sus sistemas alimentarios. Este trabajo también aportó una visión sobre la transformación de la identidad indígena debido al contacto con el contexto urbano. El trabajo de Benavides, García y Reyes, otorgó una perspectiva de interculturalidad en el territorio de Chía, que dio bases fuertes para el presente trabajo, además aportó el uso como herramienta de recolección de datos la encuesta. De la investigación de Benavides, se tuvo claridad sobre el contexto territorial y el grupo de familias agricultoras para el abordaje en campo, así como se tuvo en cuenta las recomendaciones sobre el aporte en la consolidación del plan de vida de la comunidad del resguardo de Chía. Por último, del trabajo de Paris y Boada, se toman elementos relevantes sobre la metodología de recuperación colectiva de historia como aporte a la construcción de identidad y el abordaje grupal.

4. Objetivos

4.1. Objetivo general

Analizar la autonomía alimentaria de las familias agricultoras del Resguardo Indígena Muisca de Fonquetá y Cerca de Piedra del municipio de Chía – Cundinamarca, y la resignificación de su identidad indígena, a partir de algunos elementos constitutivos de su sistema alimentario.

4.2. Objetivos específicos

- Caracterizar algunos elementos constitutivos del sistema alimentario de las familias agricultoras del Resguardo Indígena Muisca de Fonquetá y Cerca de Piedra del municipio de Chía.
- Identificar los aspectos de resignificación en torno a la autonomía alimentaria y a la identidad indígena.
- Aportar elementos que puedan contribuir al Plan de Vida de la comunidad del Resguardo Indígena Muisca de Fonquetá y Cerca de Piedra del municipio de Chía.

5. Marco conceptual

5.1. Autonomía alimentaria

Al realizar la búsqueda en las bases documentales del Departamento de Asuntos Económicos y Sociales de Pueblos Indígenas de las Naciones Unidas, se encontraron 58 documentos que hacían referencia al concepto desde 1987 hasta la actualidad, la mayoría con carácter de informes y seminarios talleres adelantados por la institución alrededor del mundo. De éstos se logró extraer varios elementos frente al concepto en el marco de esta institucionalidad, a partir de los cuales se destacan dos enfoques, uno que reafirma el modelo hegemónico y otro que propende por exaltar las necesidades de las comunidades. Así pues, con referencia al primer enfoque, se le atribuye al término la autosuficiencia sobre la producción alimentaria de las naciones, estableciendo que se logra incluso mediante diferentes estrategias como el arriendo de tierras extranjeras, la producción local familiar - doméstica, las agriculturas a pequeña escala por medio de la mecanización, la asistencia de la comunidad internacional mediante el establecimiento de diferentes infraestructuras técnicas y humanas, subsidios alimentarios, la ampliación de la producción agrícola mediante la revolución verde y la ingeniería genética. Frente al segundo enfoque, se establece que para lograr la autonomía alimentaria, se requiere promover la producción local, en particular la de tipo familiar a pequeña escala, a partir de la cual se fortalezca la comercialización de productos locales, nativos y tradicionales; se garantice el acceso al agua potable, y se aúnen esfuerzos por promover una reforma agraria progresiva en la que se eliminen las formas coloniales de posesión de la tierra, y por ende se mejore su acceso por parte de los campesinos, las comunidades y las familias rurales, así como también se genere el reconocimiento de las formas tradicionales de tenencia de la tierra y se restituya de tierras a

las comunidades indígenas. Complementariamente por parte de diferentes relatores se plantea una relación de la AA con lo ecológico, con el mejoramiento de la calidad del medio ambiente, la agricultura orgánica, el desarrollo económico sostenible, creencias cósmicas y de ritualidad, conocimientos y prácticas tradicionales, conservación de semillas nativas, la mujer indígena y rural, la diversificación y acceso a alimentos nutritivos y participación política de los indígenas (ONU, 1987-2020).

Frente a la autonomía alimentaria en Latinoamérica, vale la pena destacar que los alimentos llevan una carga inesperada de conocimiento acumulado, representaciones y valores sociales, que despiertan emociones, recuerdos y exigen aprender y renovar las relaciones que se tienen con la naturaleza y la sociedad. Entonces los alimentos tienen una carga de valores simbólicos, que son totalmente necesarios para la construcción de la identidad, así para suplir las necesidades fisiológicas (Doppler, et al., 2006, pp. 153- 154). Por lo cual se hace necesario tener como marco los abordajes y aportes de la autonomía alimentaria, desde aristas comunes de los países latinoamericanos, a fin de comprender mejor la realidad de la comunidad muisca del municipio de Chía.

Gould la define como la capacidad de un pueblo o una comunidad para controlar de forma independiente y justa, la cantidad, calidad y adecuación de sus alimentos, así como su conocimiento colectivo con respecto a ellos; para lo cual requiere métodos locales, ambientales y culturales específicos. Manifiesta que una profunda autonomía alimentaria estimularía el uso del lenguaje, las tradiciones y la historia, fomentando así la independencia e integración de la comunidad, dando resultados positivos frente a su salud y nutrición (Gould, 2004).

Gómez plantea dos perspectivas frente al concepto, primero la campesina en la cual la intención es manejar los agroecosistemas en búsqueda de su regeneración, natural o asistida;

produciendo cultivos para la alimentación y excedentes para los mercados locales, a través de un ciclo de trabajo que permita el descanso de la tierra y con ello sustentar la biodiversidad. La segunda perspectiva es la indígena, en la que se relaciona el concepto con la capacidad de reproducir la cultura en un territorio heredado y manejado colectivamente, a partir de lo cual tienen la libertad de decidir frente a sus sistemas de producción (comercial o de autoconsumo), el tipo de insumos (químicos u orgánicos) y el tipo de semillas a utilizar (nativas, híbridas comerciales o transgénicas). Adicionalmente, resalta para Centroamérica el sistema tradicional de la milpa, entendida como la asociación de cultivos maíz-frijol-calabaza entre otras asociaciones, como la base de la autonomía alimentaria campesina y de las economías familiares en el campo, como el centro de una estrategia de manejo de la biodiversidad (Gómez, 2010).

Donde se plantea por primera vez este concepto es en Costa Rica hacia el año 1988 por parte de la Unión de Pequeños Agricultores de la Región Atlántica - UPAGRA, constituida principalmente por productores de maíz, como respuesta a medidas económicas que afectaban su autosuficiencia alimentaria. UPAGRA fue el grupo que impulsó con más fuerza el movimiento campesino denominado Consejo de Justicia y Desarrollo, cuyos líderes en la posteridad desempeñaron un papel clave en la fundación de La Vía Campesina (Edelma et al.2016). Dicho esto, la AA se invisibiliza teniendo un menor desarrollo en el tiempo, al darse un mayor impulso al concepto de Soberanía Alimentaria desarrollado por La Vía Campesina que coapta varios de sus elementos, por lo que el presente estudio toma distancia de los preceptos sobre la SoA para dar paso a nuevas construcciones.

En el caso costarricense, se resalta la importancia del conocimiento local, que para el caso indígena incluye valores culturales y creencias míticas, que denota una comprensión de lo local derivada de la experiencia y observación de los agro ecosistemas, tornándose

acumulativo y dinámico, y que es transversal de forma temporal a todas las generaciones; el cual puede entenderse también como aquel conocimiento tradicional que hace parte de la cultura local, vital para su supervivencia (Mora, 2008, p.126).

En Brasil la investigación *Perspectiva ecofeminista de la Soberanía Alimentaria: la Red de Agroecología en la Comunidad Moreno Maia en la Amazonía brasileña*, deja ver como en este territorio, desde la colonización la historia rural y campesina vinculada a la extracción en decadencia de seringa y de caucho, hasta el fortalecimiento de empresarios madereros y ganaderos, han predispuerto varios conflictos frente a la tierra, que limitan la autosuficiencia y dependencia frente al aprovisionamiento de alimentos. Frente a dichas problemáticas, se ha forjado como alternativa, la producción agrícola familiar para el autoconsumo, a partir de la cual se construye una nueva relación sostenible con el bosque marcada por la diversificación de las actividades mediante un intenso aprendizaje de su entorno, sus recursos y los conocimientos indígenas, conformando de este modo una nueva identidad que reivindica la defensa de la selva y de sus habitantes. La diversificación de las actividades agrícolas permitió aumentar la autonomía alimentaria de esta comunidad, por medio del autoconsumo, la sensibilización de las familias, la valoración simbólica de la alimentación, que se ha visto representada en el mejoramiento de la dieta y la salud, desde la producción sin insumos químicos. Estos hechos también permitieron el fortalecimiento de su autoestima, a través de la dignificación del trabajo campesino y el incremento de ingresos a partir de circuitos cortos de comercialización (García et. al, 2015).

La autonomía alimentaria requiere de la comprensión de elementos como la preservación de semillas, la aplicación de los conocimientos y saberes tradicionales, la producción de plantas nativas, la relación con la identidad indígena entre otros, por lo cual es acertado referir los aportes realizados de Rincón y Vizacarra en su investigación adelantada

en México los cuales muestran oportunidades y amenazas frente a la AA, a los cuales se hace mención a continuación:

La comunidad de Matlatzinca, asentada en San Francisco Oxtotilpan, actualmente se enfrentan a dos dificultades, la primera el seguir produciendo su maíz nativo para autoconsumo como estrategia de reproducción familiar, o la segunda depender de mercados locales y regionales enfocados a cultivos comerciales, introducidos recientemente en los modos de vida campesino, sabiendo que existen diversas amenazas que ponen en riesgo la preservación del maíz nativo. Frente a ello, la comunidad señala como estrategias de preservación como parte de su identidad de etnia, la necesidad de recuperar la producción campesina a partir de la Milpa, concientización y educación a los consumidores sobre el alimento nativo, incentivos para el desarrollo de mercados locales y regionales, rurales y urbanos que tengan como base estos productos; la investigación y desarrollo de infraestructura, tecnologías y capital humano para el desarrollo de la agricultura en términos medioambientales; la custodia de semillas son como reservorio de vida, la historia y el conocimiento con las que a su vez se custodia la biodiversidad; el cuidado de fuentes de agua, la evaluación de la efectividad de sus conocimientos tradicionales sobre la variabilidad del clima; la reivindicación de las estrategias ancestrales para maximizar el rendimiento de sus cultivos, la recuperación de los suelos; selección de semillas; implementación de nuevos y diferentes usos culinarios, aumento del autoconsumo, la venta local de los excedentes, la reconfiguración de relaciones étnicas; la garantía de precios del maíz, la eliminación o regulación de intermediarios, el otorgamiento de valor simbólico y económico a sus saberes, a su trabajo y a la posibilidad de contribuir a su autosuficiencia; la formación sobre transgénicos, los apoyos por sembrar maíz para estimular la producción, capacitación agrícola con sentido ético practicas agroecológicas (Rincón y Vizcarra, 2017).

En Colombia, este concepto fue abordado en un primer momento por los pueblos indígenas, refiriéndose al control integral del ciclo alimentario desde la producción y reproducción de las semillas, la disponibilidad de tierras, control del agua y control del territorio entre otros aspectos (Millán, 2007). En ese sentido Millán junto a Correa (2015), años después engrosan la definición, postulándola como la autodeterminación de sujetos sociales frente a sus sistemas agroalimentarios regionales y locales, y las formas de alimentación emanados de ellos, dándole a la alimentación el reconocimiento como fundamento de la identidad de una comunidad, como alternativa a las formas de sostenimiento y abastecimiento de alimentos que impone el statu quo, lo. Lo cual implica la “la reproducción de semillas, la disponibilidad y acceso a tierra, el agua, el control del territorio entre otros aspectos” (Correa y Millán, 2015).

Algunas investigaciones plantean como ejes fundamentales para la AA, la relevancia de valorar el conocimiento tradicional sobre las especies vegetales de uso alimentario, la conservación de los hábitats, la recuperación plantas tradicionales, la exaltación de las propiedades nutricionales de las plantas, la concientización de las comunidades sobre la conservación de la diversidad del agro ecosistema, la diversificación de los cultivos, entre otros, que si promovieran desde el autoconsumo podrían mejorar la dieta, la salud y la nutrición. Adicionalmente, referencian como estrategias locales los cultivos colectivos, la venta de sus productos a precios justos, el apoyo de la administración local - municipal, entre otro tipo de entidades gubernamentales, siempre y cuando estas respeten la cultura y tradición alimentaria de la comunidad, y den su apoyo en pro de las iniciativas que surgen desde la comunidad, más no se centren en la imposición de proyectos, productos, insumos o técnicas de cultivo.

Se estima como problemáticas que afectan las autonomías alimentarias, el hecho de que en muchos territorios las familias agricultoras opten por monocultivos en sus pequeñas

parcelas, la compra de productos agrícolas traídos de otros territorios, el asistencialismo que destruye la confianza en las capacidades locales, desvaloriza los saberes tradicionales y no promueve la innovación y resiliencia de las poblaciones que cultivan, la compra e introducción en la dieta de productos industrializados, el uso de semillas mejoradas y agroquímicos, la construcción de megaproyectos que transforman la economía y las condiciones del suelo, y la influencia de los medios masivos de comunicación que ponen en detrimento los alimentos tradicionales (Álvarez y Turbay, 2009).

La Organización Indígena de Antioquia (OIA) adoptó el concepto de autonomía alimentaria como una estrategia para la supervivencia de los pueblos llevando consigo una concepción política, por lo que la entiende como: Tener comida y salud en forma adecuada en todo tiempo y para todas las familias, es la supervivencia de la vida misma, con tierra suficiente y adecuada para la producción de alimentos, haciendo énfasis en la diversidad (saberes, prácticas y ambientes) acorde con nuestra cultura alimentaria, y en relación directa de nuestros usos y costumbres, calendarios agrícolas y productivos, privilegiando, en la medida de lo posible, el manejo de semillas tradicionales y nuestros recursos locales (Organización Indígena de Antioquia (OIA, 2007).

Ramírez (2016) realiza un aporte desde su comprensión al concepto, en el marco de la experiencia que guío su trabajo investigativo de Alimentos con Sello Campesino, indicando que: La Autonomía Alimentaria es la posibilidad que tienen los pueblos y comunidades de decidir sobre el cómo el cuándo y el donde alimentarse, teniendo en cuenta su contexto cultural, garantizando la producción y abastecimiento de alimentos propios, tradicionales y limpios, que no solamente alimenten, sino que su vez no enfermen e inclusive mejoren la salud de las personas, que sean accesibles económicamente y que además ayuden al crecimiento económico y social de las poblaciones que los producen, reivindicando así la

imagen de los campesinos como base sustentadora de la alimentación de la sociedad en general y particularmente de sus comunidades, municipios y departamento (Ramírez, 2016).

Pirachicán (2015) en el recorrido conceptual que desarrolla en su trabajo investigativo, referencia algunos aspectos ideales que contiene el concepto, y que son elementos relevantes a tener en cuenta como lo son el control del ciclo alimentario (tierra, agua, semillas, insumos, comercialización), respeto por las costumbres alimentarias, máximo auto consumo alimentario y nutricional (familias y comunidad), aplicación de agriculturas en armonía con los ecosistemas, conservación y reproducción de la cultura y organización social.

La investigación de Laura Cogua, que aborda a los indígenas Nasa del Cauca, resalta la concepción de la AA adoptado en el Plan de Vida Regional de los Pueblos Indígenas del Cauca como “una estrategia de resistencia de los pueblos indígenas frente a las crisis sociales y políticas por las que les ha tocado atravesar, estrategia de resistencia a las tendencias consumistas del capitalismo, y a las políticas de globalización; que han permitido a los pueblos seguir existiendo como culturas” (Cogua, 2017). Por lo que la AA “tiene por objeto fortalecer los aspectos nutricionales de la comunidad, mediante la recuperación de la alimentación propia, la capacidad de producir los alimentos que requiere cada pueblo, la capacitación y formación en nutrición, la preparación de alimentos, el apoyo a la diversificación de la huerta familiar y el intercambio de productos (trueques)”, la valoración de los cultivos y semillas tradicionales, inventario de semillas nativas y plantas medicinales de uso comunitario, intercambio de semillas, el fortalecimiento de la Minga como espacio de intercambio de saberes sobre prácticas culturales en producción y alimentación propia, rituales frente a los insumos para la producción, entre otras (Cogua, 2017).

Por último, Morales describe la Autonomía Alimentaria como un derecho de cada comunidad, pueblo o colectivo humano; el cual hace referencia al control autónomo de su

proceso alimentario, alineado a sus tradiciones, usos, costumbres, necesidades y perspectivas estratégicas, encontrándose en armonía con los demás grupos humanos, el ambiente y las generaciones venideras (Morales, 2013).

Teniendo en cuenta la revisión detallada de las bases conceptuales descritas anteriormente, se plantea una definición de Autonomía Alimentaria que pretende contribuir a este campo de conocimiento desde una visión integradora, y que será guía en la presente investigación:

Autonomía Alimentaria: Derecho de las colectividades a determinar sus sistemas alimentarios propios, en los territorios, a partir de su cosmovisión, cultura, y saberes ancestrales y tradicionales que, basado en los principios de resistencia, justicia, reivindicación, y equidad, busca el fortalecimiento y protección de las identidades de las generaciones actuales y futuras. Para su efectivo goce, se ha de direccionar hacia la búsqueda de los siguientes atributos: el acceso a la tierra y al agua potable, la protección de semillas (nativas y locales) y el medio ambiente, la producción limpia de alimentos nutritivos y saludables y su autoconsumo, la comercialización de excedentes a un precio justo que permita la independencia económica, el fomento de la educación y trasmisión de conocimientos, la revalorización de la huerta casera y/o chagra, la práctica del trueque y/o intercambio y el rescate de nichos de construcción de tejido social.

5.2. Identidad indígena

Como se mencionó en el planteamiento del problema, desde la época de la conquista y con la posterior época de la colonia, la identidad de los indígenas nativos se vio bastante afectada. En el transcurso de estas épocas se conceptuó al indígena como un ser salvaje e

incivilizado, por lo que se les asimiló jurídicamente como rústicos o menores que requerían protección (OtsCapdequi, 1941). En esta misma vía, se destaca la figura de los Concilios, que asimiló al indígena como un hombre incapaz y también como un indígena-neófito, es decir, un hombre que recién se convertía al catolicismo. En ese sentido, el español y demás europeos, designan al indígena como un ser inferior y diferente -pese a que se sirven de aquellos que tienen puestos relevantes al interior de la estructura de gobierno indígena-, con lo que inician una campaña de construcción de la identidad indígena desde la identidad europea, al considerarse como la única identidad verdadera y pura, dando impulso a la homogenización de las diversidades culturales nativas, a partir de rasgos propios de la cultura occidental como el idioma y la religión; con lo que se va logrando legitimar de esta manera el poder y la estructura del orden colonial (Vargas, 2008). Desde la generación del mestizaje y la campaña evangelizadora, se fue asociando una dualidad indígena-mestizo, por lo que se fueron constituyendo nuevas identidades, es por ello que la identidad indígena no puede verse desde una única arista ni como un proceso concluido, de hecho, se encuentra en un constante dinamismo y evolución (Velasco, 2013).

TorreCuadra (2013), referencia la identidad indígena, como el cumplimiento de dos características: primero el ser descendiente de los pobladores originarios del territorio americano, y segundo, el conservar los rasgos culturales evolucionados desde aquellas culturas originarias (TorreCuadra, 2013).

A partir de la concepción de la evolución de dichos rasgos culturales, se encuentran posturas reformadoras como la de Hall (1996), que plantea que las identidades no se encuentran unificadas, de hecho, estipula que en la actualidad éstas se encuentran fragmentadas y fracturadas; siendo plurales, históricas y diversas, constituyéndose a través de discursos, prácticas y posiciones diferentes (Hall, 1996). Hall también establece la

"etnicidad" como una construcción múltiple cultural, que se encuentra en constante proceso de transformación, que es producida a través de la historia, que se pierde y se recupera, al no concebirse como una identidad fija (Restrepo, 2004, p.60-62), a partir de un paradigma de diversidad que deben asumir las nuevas democracias y estados para lograr la equidad y la justicia social. Así como también plantea particulares indígenas el tener una fuerte relación tierra-territorio-cosmovisión, apego a la propiedad colectiva, sentido de pertenencia a un pueblo precolombino, lucha por la autonomía, historia e identidad cultural mediante la oralidad y la autodeterminación.

Stavenhagen (2010) comprende la identidad indígena como una auto adscripción, dependiente de contextos históricos, políticos y culturales específicos y cambiantes, que incluye la expresión de un sentimiento común de pertenencia a un pueblo indígena con sus particularidades y la conciencia de ser distinto a otros en diferentes planos, la cual se ha demarcado por un proceso de resistencia. Ratifica el hecho que las identidades indígenas atraviesen un cambio constante, al estar determinadas por la vida en comunidad rural y por las relaciones que los indígenas con el resto de la sociedad (Stavenhagen, 2010).

Un ejemplo de ello es el planteamiento de Figueroa en su trabajo de investigación, frente al caso de la comunidad indígena Mapuche que se ubican en el casco urbano, en el cual describe cómo los Mapuches se han visto obligados a generar mecanismos de innovación y adaptación, con el fin de mantenerse vigentes; recreando su identidad y cultura con base en una memoria histórica compartida, en nuevos ambientes territoriales y ecológicos que presentan una alta influencia urbana y de dominación (Figueroa, 2007).

Esta experiencia, así como las diferentes concepciones de los autores citados, brinda bases para la comprensión de la transformación de la identidad indígena, a la que se han enfrentado los Mhuysqas del Resguardo de Chía, al estar ubicados en una zona periurbana,

que los ha llevado a desarrollar dinámicas de resignificación y reapropiación de su cultura, partiendo del entendimiento de la identidad indígena como un proceso que dinámico, que genera cambios y transformaciones, dependientes de la vida en comunidad rural, las relaciones de los indígenas con el resto de la sociedad, el contexto histórico, político y cultural, transversal a un sentimiento común de pertenencia a un pueblo que se resiste a desaparecer.

5.3. Sistema alimentario

Los sistemas alimentarios desde una lógica globalizada, pueden entenderse a partir de la perspectiva del grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición, que lo reseñan como un conjunto que abarca “elementos como el medio ambiente, personas, insumos, procesos, infraestructuras e instituciones, incluyendo también las actividades relacionados con la producción, la elaboración, la distribución, la preparación y el consumo de alimentos, así como los productos de estas actividades, incluidos los resultados socioeconómicos y ambientales” (HLPE, 2017, p.11).

La Organización Panamericana de Salud (OPS) enriquece dicha noción, planteando que un sistema alimentario “está formado por todos los elementos (medio ambiente, población, recursos, procesos, instituciones e infraestructuras) y actividades relacionadas con la producción, procesamiento, distribución, preparación y consumo de alimentos, así como los resultados de tales actividades en la nutrición y el estado de salud, el crecimiento socioeconómico, la equidad y la sostenibilidad ambiental” (OPS, 2020).

Ericksen a fin de aportar una definición más amplia de los sistemas alimentarios, plantea cuatro categorías en las cuales se agrupan las actividades del sistema alimentario, a partir de las cuales se pueden tener una mayor comprensión de estos sistemas:

A. Producción de alimentos, incluye actividades relacionadas con la producción de materias primas que van desde la obtención de insumos como la tierra y mano de obra, animales reproductores, plantación de cultivos, obtención de ganado, cuidado del material alimentario en crecimiento, la recolección o sacrificio. Dichas actividades están determinadas por las condiciones climáticas, la tenencia de tierra, insumos, tecnología agrícola, subsidios gubernamentales destinados a proteger o promover la producción, entre otros.

B. Transformación y envasado de alimentos, este incluye las diferentes transformaciones que puede tener la materia prima, cómo los vegetales, frutas o animales, antes de ser comercializadas o vendidas. Actividades que pueden Añadir valor, pero que también influyen sobre la apariencia, el contenido nutricional entre otros.

C. Distribución y venta al por menor de alimentos, incluye el traslado de los alimentos y su comercialización. Actividades influenciadas por la infraestructura de transporte, requerimientos frente al almacenamiento, organización de mercados, publicidad, categorías de venta.

D. El consumo de alimentos, que incluye desde la selección de alimentos, preparación, consumo incluso su aprovechamiento nutricional. Categoría en la cual influye en los precios el nivel de ingresos, las tradiciones o preferencias culturales, los valores sociales como la educación y el estado de salud (Ericksen, P.J., 2007. p. 5)

De igual forma, se plantean otro tipo de sistemas alimentarios, cómo los sistemas alimentarios tradicionales, que tal como lo referencian Kuhnlein, y Chan (2000), es aquel que:

“...incluye todas las especies alimenticias que están disponibles para una cultura particular, desde los recursos naturales locales, y los patrones aceptados para su uso dentro de esa cultura. El término también comprende un entendimiento de los

significados socioculturales otorgados a esos alimentos, a su adquisición y a su procesamiento, a su composición química, a la forma de uso para cada alimento según los grupos de edad y género en una cultura específica, y a las consecuencias nutricionales y de salud de todos los factores por los que dichos alimentos se consumen” (p.596).

Por otro lado, se conceptualizan los sistemas alimentarios propios, cómo “Sistemas de Uso de la Biodiversidad en cuanto abarcan la integralidad de las interrelaciones (ecosistémicas, sociales y de orden espiritual) que permiten el bienestar de la gente y su entorno. Implican prácticas agroforestales y prácticas rituales actividades todas realizadas en observancia al calendario ecológico, con el fin de producir el alimento culturalmente considerado nutritivo, e incluyen el intercambio de semillas y técnicas para la producción de alimento cultivado o la preparación de recetas” (Fundación GAIA, s.f.).

Se entiende como *sistema alimentario indígena*, aquel caracterizado por elementos predominantes como la producción para el autoconsumo, la comercialización de excedentes a través de circuitos sociales inmediatos o locales, el intercambio de alimentos y semillas, el procesamiento artesanal con fines de conservación y autoconsumo de los alimentos, la redistribución de los recursos productivos disponibles, la diversificación de actividades económicas y la baja inversión, así como la tenencia de la tierra cómo aspecto distintivo. Adicional a la relación que se gesta con el sistema agroindustrial, mediante la compra de productos manufacturados que no producen o consideran insuficientes (p.28), qué tal como lo menciona Colque, es una adaptación de los sistemas indígenas al mercado, enmarcándose en una nueva construcción de identidades étnicas a partir de la articulación de sus prácticas y costumbres ancestrales al mundo moderno y capitalista (Catacora, 2016, p. 55). Dicha

conceptualización junto con las categorías planteadas por Ericksen, serán las que guiarán el presente estudio.

5.4. Plan de Vida

A partir de la Ley 152 de 1994 o Ley Orgánica De Plan De Desarrollo, que se sanciona bajo el gobierno de César Gaviria, se establece los procedimientos y mecanismos para la elaboración, aprobación, ejecución, seguimiento, evaluación y control de los planes de desarrollo y demás normas constitucionales que se refieren al plan de desarrollo y la planificación, con un ámbito de aplicación a la Nación, y las entidades territoriales y los organismos públicos de todo orden. Estableciendo en el capítulo VIII *Los Planes de Desarrollo de las entidades territoriales*, artículo 31º, que las autoridades de las entidades territoriales indígenas definirán los alcances y los procedimientos para la elaboración, aprobación, ejecución, evaluación y seguimiento de los planes, de acuerdo con sus usos y costumbres, atendiendo los principios generales de la ley en mención; logrando coordinación y concertación de la planeación con las autoridades de las demás entidades territoriales y con la nación.

Tal como lo refiere Carvajal, el plan de vida es:

“una respuesta a la sustentabilidad de un proceso indígena, cuya base está fundamentada en una construcción permanente de sus espacios sociales y naturales, en ambientes justos para las partes inmersas en él, con respeto por sus construcciones sociales y culturales, no solo de parte de los no indígenas o de los entes del gobierno; también por parte de ellos mismos para lograr que se refleje en su realidad lo que día a día ellos construyen, y son la base de su propia historia con presencia autónoma en sus

territorio, para pervivir, sostener, recuperar y resaltar su cultura, recuperar sus trabajos ancestrales y ser resistentes a la modernidad” (Carvajal, 2014).

En ese sentido, los planes de vida se consideran instrumentos ordenadores del territorio (Gamboa y Viasús, 2015, p.4), que tienen una visión de continuidad y deben ser transversales; contruidos a partir de procesos de participación, autodiagnóstico, en el ejercicio de elaboración de proyectos, mediante un acuerdo social que debe surgir del consenso (Gamboa y Viasús, 2015, p.29). Estos planes contienen información sobre la comunidad y sus necesidades, los cambios que quieren lograr y los planteamientos para lograrlos, con el único fin de satisfacer su demanda de territorio físico para desarrollar sus actividades habituales y mantener intacta su identidad en el tiempo (Territorio indígena y gobernanza, 2020).

ACILAPP (2008) hace referencia al concepto, con un sustento jurídico para hacer públicas y legales las propuestas, sometiéndolas a atención y articulación por parte del Estado. Se define como un proceso que pretende materializar a través de un documento escrito, las propuestas y las políticas formuladas por los pueblos indígenas, a partir de un diagnóstico de su realidad que les permita identificar sus problemáticas; por lo que el PV tiene varias comprensiones. De un lado es una propuesta, un documento, un proceso que, desde las comunidades indígenas, de manera tradicional es oral, y se transmite de generación en generación y que se asume como la verdadera fuerza de lucha y pervivencia (p.9). Por otro lado, desde la visión indígena, es una forma de vida en la cual se interrelacionan todos los aspectos espirituales, culturales y de manejo de la naturaleza plasmada en un territorio; siendo el documento solo una pequeña parte de la cosmovisión y el pensamiento de las comunidades (OZCIMI, 2008, p.4).

Desde la comunidad Muisca, de Sesquilé el Plan de Vida, es un recorrido continuo, entre el pasado, el presente y el futuro o con la inspiración, la conexión, la memoria del pasado

ancestral, viendo desde su comunidad que todo ese pasado está vivo. Donde las memorias y esos legados de los ancestros también son parte de sus proyecciones, porque el futuro se está construyendo allí ahora, en su Kusmuy. Lo definen como un Camino de Vida (Plan de Vida de la Comunidad Mhuysqa de Sesquilé., s.f.).

Desde la comunidad Muisca de Bosa, se concibe como:

“un instrumento de planeación propia que cuenta con dos ámbitos, el primero, de carácter interno que corresponde a las proyecciones sobre su cultura, cosmogonía y cosmovisión, formas de gobernanza o justicia propia, que son de resorte exclusivo de la comunidad sin intervención de otros actores. El segundo ámbito, corresponde a las proyecciones externas que requieren la intervención de otros actores, entre ellos, la administración distrital, con el propósito de apoyar técnica y financieramente la implementación de acciones tendientes a garantizar los derechos culturales que den alcance real frente a las necesidades de la comunidad...integra la visión de mundo de la comunidad indígena muisca de Bosa y proyecta los lineamientos para la planeación que asegure la pervivencia de la comunidad” (Plan de Vida de la Comunidad Mhuysqa de Bosa. s.f.).

5.5. Pervivencia

De acuerdo con lo establecido por la Real Lengua Española, pervivencia se define como la acción y efecto de pervivir, y pervivir a su vez la define como seguir viviendo a pesar del tiempo o de las dificultades (RAE, 2021).

5.6. Resignificación

Tal como se referencia en el trabajo de Nelson Molina, es “Un proceso de reinención o recreación de significaciones, en el campo individual o colectivo, que cuando se consuma en su expresión más radical puede dar lugar a una redefinición de una situación, lo cual implica institución de una nueva realidad” (Molina, 2013, p.45).

6. Metodología

En consideración a la naturaleza de la problemática, los objetivos y el contexto específico, el presente estudio se desarrolló desde un enfoque cualitativo, en donde se dio un acercamiento interpretativo y naturalista al sujeto de estudio (Álvarez *et al.* (s.f.)). Por lo que, la metodología se estructuró a partir de las fases: preparatoria, trabajo de campo, analítica e informativa (Rodríguez et al., 1996) que se detallan a continuación.

6.1. Fase 1: Preparatoria

Esta fase se adelantó en dos etapas: la reflexiva y la de diseño.

6.1.1. Etapa reflexiva

En esta etapa se fijó como tema de interés la autonomía alimentaria en comunidades indígenas, toda vez que existe información académica limitada sobre el tema, puesto que la

mayor parte de literatura se enfoca específicamente en los conceptos de seguridad alimentaria y soberanía alimentaria.

De igual forma, se determinó como paradigma de investigación el interpretativo, por su carácter cualitativo. Además, porque tal como se referencia a Pérez Serrano (1994) en Ricoy, este paradigma tiene énfasis en la comprensión de los procesos desde las creencias, valores y reflexiones propias, en busca del entendimiento de la realidad, para lo cual retoma el pasado, permitiendo con ello hacer una robusta descripción del contexto en el que se da dicha realidad (Ricoy, 2006).

6.1.2. Etapa de diseño

En esta etapa se definió el sujeto de estudio, el método de investigación, el tipo de triangulación a realizar, las técnicas e instrumentos de recolección de información, el análisis de datos y los consentimientos.

Sujetos de estudio

El estudio se desarrolló con la participación de nueve familias agricultoras del Resguardo Indígena de Fonquetá y Cerca de Piedra del municipio de Chía – Cundinamarca, que cumplieron los siguientes criterios de inclusión:

- Que tuvieran adjudicación de territorio por parte del cabildo.
- Que cultivaran actualmente.
- Disposición de las familias a participar del presente estudio.

Vale la pena resaltar, que para definir los sujetos de estudio se realizaron cuatro visitas previas al territorio con el apoyo de un informante clave, que incluyeron un reconocimiento inicial,

reuniones de solicitud de permiso con los gobernadores del resguardo y un espacio de presentación formal del estudio.

Método de investigación

El método utilizado fue la etnografía, ya que se buscó una interacción constante con las familias agricultoras y habitantes del resguardo indígena del municipio de Chía, en su contexto. La etnografía como tal, es entonces una descripción e interpretación de un grupo social, cultural o un sistema, en donde el investigador examina los patrones que se pueden observar y los que se aprenden del comportamiento del grupo, las costumbres y las formas de vida (Creswell, 1998).

Este método implica observación de forma participativa, puesto que el investigador se sumerge en las vidas cotidianas de las personas, y a través de herramientas de recolección de información como las entrevistas y otros artefactos, se logra estudiar los significados del comportamiento, lenguaje, las interacciones del grupo (Creswell, 1998), su organización, cultura, costumbres, alimentación, vivienda, creencias religiosas, rituales, economía, saberes, intereses (Peralta, 2009, p. 34), entre otros elementos que conforman su sentido común sobre su mundo. Siendo las herramientas básicas del etnógrafo la intuición y la percepción para recopilar y analizar los datos, al ser su propósito hacer la acción social del grupo de estudio, comprensible para el resto de las mismas personas (Muecke 2003, como se citó en Govea *et al.*, 2011).

Es por ello que se resaltan concretamente cuatro características de la etnografía propuestas por Joycean S. Boyle, que orientaron este trabajo:

- La naturaleza contextual y holística, entendiendo el comportamiento humano solo desde el contexto.

- El carácter reflexivo de la etnografía, la cual permite construir la teoría a partir de la naturaleza reflexiva de la experiencia etnográfica.
- La visión *emic*, que permite comprender y describir con exactitud las situaciones y los comportamientos de los informantes; y por otro lado la perspectiva *etic*, como el marco teórico que se trae desde afuera por parte del investigador sobre esa realidad.
- La etnografía como producto final (Boyle. J. S, 2005)

Finalmente, si bien existen diferentes escuelas del pensamiento etnográfico, para efectos de este estudio se consideró la etnografía crítica ya que esta describe, analiza y reflexiona para la construcción teórica frente al problema de estudio (Govea *et al.*, 2011).

Triangulación

Se realizó la triangulación de datos al utilizar varias fuentes de información en el presente estudio.

Herramientas metodológicas

Las herramientas de recolección de información utilizadas fueron:

- Entrevistas semiestructuradas: La entrevista es una técnica útil en la investigación cualitativa para la recolección de información; y se conceptualiza como una conversación con un objetivo en específico. Es un instrumento técnico que adopta la forma de un diálogo coloquial, por medio del cual se obtiene información completa y profunda, y permite la aclaración de dudas que genera respuestas más útiles. Para el presente estudio se usó las bases de la entrevista semiestructurada, ya que permitió flexibilidad en las preguntas planeadas (Díaz *et al.*, 2013).

- Observación participante: La observación participante es comúnmente utilizada en estudios etnográficos, como método de recolección de datos ya que permite incrementar la validez del estudio, adquiriendo observaciones que puedan ayudar al investigador a comprender más integralmente el contexto y el fenómeno en estudio, facilitando el desarrollo de más preguntas e incluso hipótesis (Kawulich, 2005).
- Cartografía social: Es una metodología cualitativa de carácter territorial para la investigación social, la cual se asocia a un ejercicio libre y colectivo de mapeo, donde las comunidades hacen una representación o significan su territorio en un papel, sin que se requiera rigurosidad frente a la localización exacta de diferentes puntos en el plano. Constituyéndose como una herramienta de enseñanza-aprendizaje, ya que se orienta a la reflexión de la práctica social para comprender el espacio en que se da una práctica social y la en el cual también surgen los conflictos territoriales, ya sea a través de la autonomía, la protección de territorios, la resignificación de lógicas territoriales entre otros (Barragan, 2019).
- Revisión documental: Se realizó una revisión de fuentes secundarias como publicaciones, tesis, trabajos de investigación, informes de instituciones, entre otros documentos, sobre información específica del sistema alimentario del pueblo Muisca en el pasado (época prehispánica y de colonia), con el objetivo de realizar una contrastación de los elementos encontrados versus el presente y con ello identificar aspectos de pervivencia.

Se resalta que a partir de las herramientas mencionadas se desarrolló un instrumento de recolección de información en el cual todas fueron articuladas.

Análisis de datos

Se utilizó el software para investigación cualitativa MAXQDA, y se complementó con el análisis interpretativo de las cartografías.

Consentimiento y aprobación

Previo al trabajo en campo, se diseñó el consentimiento informado respectivo, que incluía los datos y objetivos de la investigación, las medidas de bioseguridad a aplicar en el contexto de la pandemia por COVID-19 y la autorización para la recolección de la información.

6.2. Fase 2: Trabajo de campo

Estudio piloto

Del instrumento diseñado para la recolección de información se realizó un pilotaje con una de las familias, a partir del cual se identificaron varios aspectos que requirieron ser ajustados a fin de mejorar los tiempos de recolección de información, la inclusión y exclusión de algunas categorías de análisis, el direccionamiento de la entrevista para la obtención de datos de los temas de interés y la hoja de ruta del encuentro.

Recolección de información

La recolección de la información se realizó en dos momentos (en los que se garantizó todas las medidas de bioseguridad requeridas), cada uno de los cuales aportó a los diferentes objetivos planteados.

El primer momento, se adelantó con cada una de las familias en su adjudicación, y estuvo estructurado por tres etapas, la primera de identificación general de la familia; la

segunda de reconocimiento actual del territorio a través de la cartografía con un enfoque hacia lo identitario, y el tercero enfocado al sistema alimentario para lo cual se hizo uso de las entrevistas semiestructuradas. El segundo momento, se dio en dos espacios de reunión colectivos. Este también tuvo una estructura de tres etapas, la primera de reconocimiento del territorio en el pasado, la segunda de priorización de problemáticas y la tercera de reflexión final en la cual se recogieron las conceptualizaciones de la comunidad frente a AA, II y Buen Vivir.

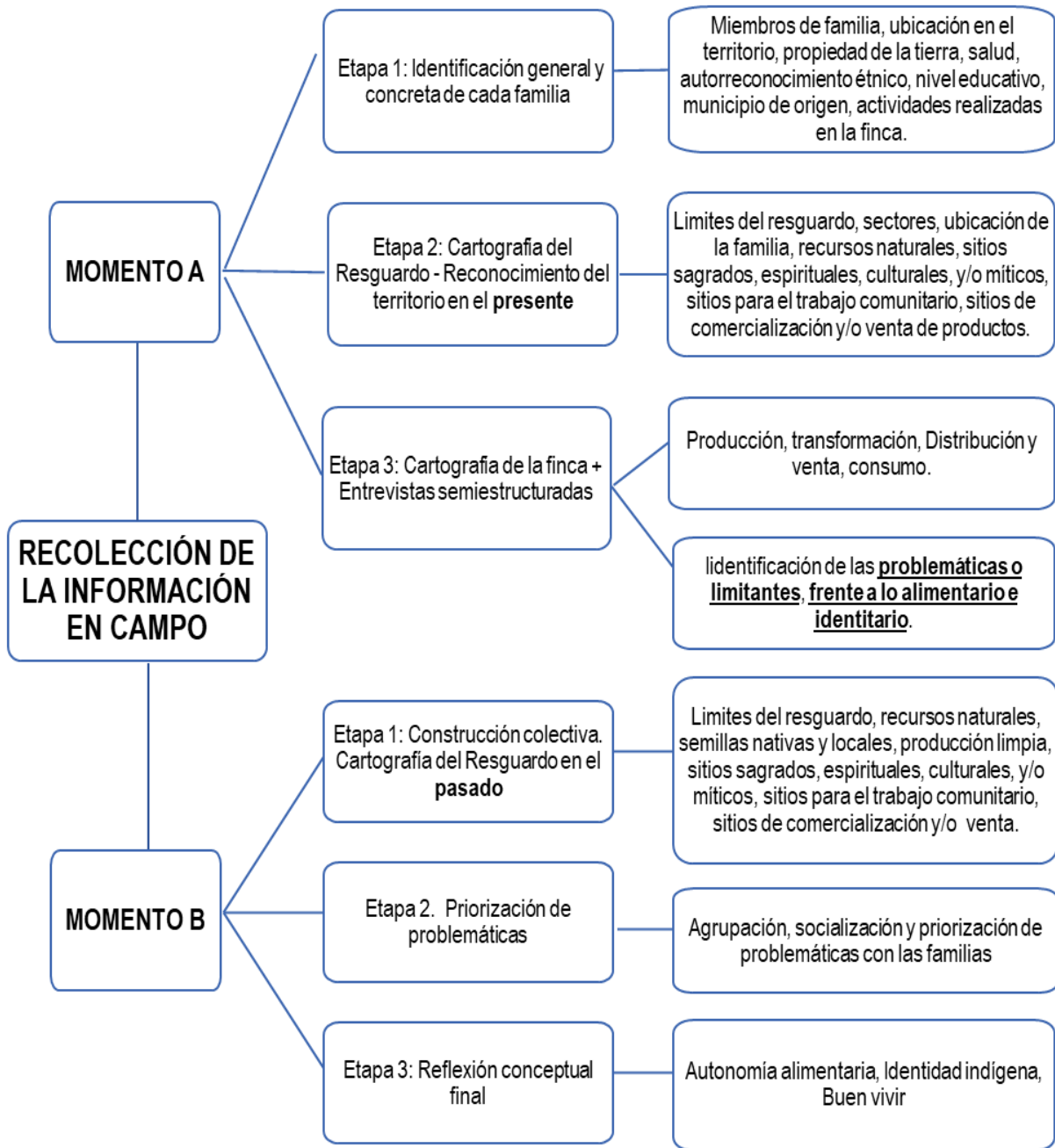
Finalmente, vale la pena mencionar que se realizó grabación de voz, toma de fotografías y registro escrito de información, a fin de tener el mayor acercamiento posible a la realidad del contexto. En el gráfico de la parte inferior, se observa de forma esquematizada lo relacionado anteriormente.

Figura 1. Momento B. Etapa3. Reflexión conceptual final.



FUENTE: Elaboración propia. Reunión con las familias agricultoras en la Casa Indígena

Gráfico 5. Recolección de información en campo, momentos y etapas para su realización.



FUENTE: Elaboración Propia, a partir de la metodología planteada.

Suficiencia de datos Esta se determinó por saturación de la información.

6.3. Fase 3: Análisis

Posterior al trabajo de campo, se realizó la reducción de datos, lo cual incluyó la transcripción de las entrevistas, así como la digitalización de los hallazgos de las cartografías. Una vez obtenidos dichos datos, se realizó la organización de la información en varios grupos: el primero sobre la información concreta de cada familia, el segundo sobre el reconocimiento del resguardo en el presente, el tercero del reconocimiento del resguardo en el pasado y por último la información sobre la reflexión conceptual final. Con tal organización se procedió a la transformación de los datos, mediante el cargue de los insumos mencionados anteriormente al software MAXQDA, en el cual se efectuó la categorización y codificación respectiva, inicialmente alineada al marco conceptual del estudio, pero que luego requirió revisarse en por lo menos dos ocasiones adicionales, para definir aquellas categorías y códigos definitivos en consideración a los elementos emergentes, como se observa en la siguiente tabla:

CATEGORÍAS	SUBCATEGORIAS
Sistema alimentario indígena	Producción Transformación Distribución y venta Consumo Relación con el sistema agroindustrial
Autonomía alimentaria	Acceso a la tierra Acceso al agua Semillas Transformación del medio ambiente Trueque – intercambio Nichos de construcción de tejido social Agroquímicos Visión comunitaria de autonomía alimentaria
Identidad indígena	Origen Territorio Normas del cabildo Preparaciones ancestrales – identidad alimentaria Ser indígena
Plan de vida	Buen vivir para la comunidad Problemáticas y priorización * Alternativas de solución Otras contribuciones**
Fuente: Elaboración propia	

Posteriormente, el software permitió el descargue de la tabulación de la información a través de una matriz, con la cual se adelantó el análisis interpretativo, triangulando la información con las fuentes secundarias consultadas y verificando el planteamiento de las cartografías.

Obtención de resultados

Los hallazgos obtenidos se organizaron en un total de cuatro acápite: Sistema alimentario indígena, autonomía alimentaria, identidad indígena y plan de vida, los cuales deben ser comprendidos desde el lente de la pervivencia y resignificación, teniendo en cuenta que los procesos que se han dado a través de la historia son totalmente dinámicos, y las transformaciones y conservaciones que se han dado alrededor son aquellas que han permitido que la comunidad al día de hoy se encuentre vigente.

6.4. Fase 4: Informativa

En esta fase, se finalizó el trabajo escrito, se realizó la socialización de resultados y entrega de insumos -mapas, anexos de preparaciones, priorización de problemáticas etc.- a la comunidad mediante su gobernador, y por último se hizo la presentación del trabajo de investigación en el ámbito académico.

7. UNA LECTURA COLECTIVA DEL SISTEMA ALIMENTARIO INDIGENA

A continuación, se realizará una descripción concreta de la caracterización del sistema alimentario identificado, en torno a la producción, transformación, distribución y venta, consumo y relación con el sistema agroindustrial.

7.1. Producción de Alimentos

7.1.1. Tierra

Como lo refieren las familias con las que se trabajó, el cultivo de alimentos se realiza mayoritariamente en las adjudicaciones de los comuneros, que son asignadas por el cabildo gobernador, y que tienen un carácter inajenable, imprescriptible e inembargable tal lo establece el Acuerdo 315 de 2013. Frente a tal adjudicación refieren, un alto sentido de pertenencia, que se refleja en expresiones como el ser “propietarios”. No obstante, también se accede a la tierra, mediante la figura de arrendamiento o compra fuera del territorio concebido como resguardo, ante las posibilidades de una mejor ubicación, extensión y calidad del terreno, puesto que pese a tener la opción de cultivar en territorios heredados, estos se encuentran ubicados en su mayoría por encima de los 2500 metros de altura, presentan inclinaciones significativas y en ocasiones la calidad no es la más deseada, ya que la capa vegetal es muy delgada, o el suelo cuenta con mucho recebo, etc., (Testimonio de comunero en Benavides, 2020, pág. 57).

7.1.2. Fuerza de trabajo

En primer lugar, la fuerza de trabajo en los terrenos del resguardo que están siendo cultivados, se encuentra representada especialmente por los adjudicatarios, sus parejas, y sus hijos mayores, quienes contribuyen a la realización de las diferentes actividades agrícolas según lo expresado por los mismos comuneros: *“Claro los muchachos también ayudan. Claro, porque ella tiene allá su propio cultivo... Incluso mi otro hijo también tiene la participación”* (Comunero. Sector Lavaderos).

En segundo lugar, en la mayoría de las familias también se tiene una diversificación de actividades económicas (Catacora, et al. 2016, p. 183), puesto que comúnmente sus miembros desarrollan otras ocupaciones en campos como el de los servicios de alimentos, ornamentación, conducción, construcción, pastelería, profesorado, sector público, etc., a través de las cuales obtienen sus principales ingresos, y con ello realizan el pago de otros gastos que suplen sus necesidades básicas, entre los que está la compra de alimentos. Razón por la cual el trabajo que realizan en la adjudicación muchas veces se efectúa únicamente en sus tiempos libres: *“El trabajo en la finca, es una actividad adicional, no estoy dedicado de lleno..., yo me dedico a otras actividades”* Comunero, Sector Arenera.

Hecho que tal como afirma Colque *et al.*, (2015) representa un abandono parcial de aquel trabajo con la tierra, en razón a que los ingresos familiares que generan las actividades agrícolas son bajos comparados con otras posibilidades de empleo (p.5) en cascos urbanos tanto del municipio como de la capital Bogotá; con lo que dedicarse por completo a la agricultura familiar podría considerarse como una decisión de alto riesgo (p.7), llegando a afectar la seguridad alimentaria y nutricional en torno al acceso de alimentos por la reducción

de la capacidad adquisitiva, o terminar afectando la autonomía alimentaria por la pérdida de control sobre los alimentos que consumen (p.120).

Es así como a partir de lo planteado anteriormente, se pueden identificar varios elementos que, si bien se han resignificado perviven a través del tiempo. Por ejemplo, con respecto al primer aspecto relacionado, se tiene que esta configuración existe en la comunidad desde hace décadas, al ser los hijos quienes aportaban trabajo en las fincas, a partir de la agricultura y cuidado de animales, como parte de la contribución al sostenimiento familiar mediante lo cual se lograban parte de los recursos económicos.

Con respecto al segundo aspecto puede decirse que la implementación de los diferentes tipos de mita como institución colonial en el territorio, que en general consistían en la prestación de un trabajo “remunerado” mediante la cual los indígenas lograban complementar los pagos (Machado y Vivas, 2009) que se les imponía como tributación, tuvo cierto nivel de influencia en sobre la comunidad; puesto que hace algunas décadas los comuneros trabajaban en fincas de terceros a cambio de la retribución diaria de un jornal para complementar sus ingresos para costear el un nivel de vida base: *“porque mi papá y mi mamá ellos trabajaban, entonces ellos trabajaban en agricultura toda la santísima vida, ganando el sueldo al día, en diferentes fincas”*.

En congruencia a ello, se destaca que en la mayoría de familias no se considera el pago de obreros y/o terceras personas para el trabajo en agricultura, ya que las ganancias no permiten tal costo, por lo que son ellos mismos quienes trabajan sus terrenos. Sin embargo, el hecho que la fuerza de trabajo dependa netamente del núcleo familiar, presenta ciertas limitaciones como: la migración de la descendencia a los cascos urbanos de Chía o Bogotá, el deteriorado estado de salud de algunos miembros de las familias, la edad de los mayores (tercera edad), y la disponibilidad limitada de tiempo de los miembros del núcleo familiar para

dedicar a la adjudicación, en razón a situaciones como ser cuidadores de otros miembros de la familia y el dedicarse a otras actividades económicas, por lo que su relación con la agricultura se da únicamente en los tiempos libres. Sin embargo, pese a dichas limitaciones, se observa una mayor cohesión lograda en las familias agricultoras, a partir de una mayor capacidad de producción de alimentos, y retribución económica, con lo que se suplen otras necesidades.

7.1.3. Resignificación de tareas realizadas

Frente a las principales actividades realizadas en la finca, por los miembros de la familia, se percibe una diferenciación por generaciones; lo cual se constituye como una de las resignificaciones palpables, toda vez que, en la época de la colonización española hacia atrás, las tareas frente a la agricultura, estaban más diferenciadas por género. Por ejemplo, la adecuación de los terrenos, cuidado del cultivo, cosecha, comercio, así como actividades de caza y pesca eran responsabilidad del hombre (Rojas, L., 1984. p. 214), mientras que la siembra era responsabilidad de las mujeres, al considerar que su fertilidad pasaba a la tierra (ibid., p. 195).

En la actualidad, con respecto a la diferenciación generacional de las actividades realizadas, se tiene que la mayoría de los adjudicatarios y sus parejas se encuentran alrededor de los 60 años -teniendo sola una pareja entre los 37 y 38 años- siendo ellos quienes realizan actividades como la siembra, cosecha, deshierbe, cuidado de las plantas, el riego, la poda, el aporcar, preparación de los abonos, elaboración de preparados naturales para combatir las plagas, cuidado de animales, venta e incluso la cocción de los alimentos.

En esa misma vía, los hijos que se vinculan con la producción de alimentos, se encuentran entre las edades de 28 a 40 años, quienes adelantan actividades como la siembra,

cosecha, preparación de alimentos y apoyo en las labores de la casa. Claro está que, en algunos casos, no se tiene una mayor vinculación con los cultivos de alimentos o esta es muy ocasional.

Por otra parte, los nietos o hijos adolescentes, que se encuentran por lo general sobre los 18 años, realizan su contribución mediante la elaboración de arreglos locativos de la adjudicación, o apoyo con la venta de alimentos por medio de la divulgación en redes sociales.

Finalmente, los nietos que se encuentran en la primera infancia e infancia, con edades entre los cuatro y nueve años, se vinculan a los procesos a través de actividades como el riego de las plantas, y alimentación de animales, en un contexto meramente recreativo.

7.1.4. Cultivos

La producción promedio en las nueve familias es de 27 especies. Que corresponden en orden de frecuencia cultivada, a hierbas aromáticas-medicinales, frutales, hortalizas, tubérculos, legumbres, cereales y otros cultivos, tal como se observa en la siguiente tabla:

Tabla 1. Especies cultivadas en las adjudicaciones por grupo de alimentos.

Grupo	Cultivo
Frutales	Durazno, papayuela, uchuva, ciruelas, feijoa, pera, mora, tomate de árbol, higos, cereza, manzana, lulo, calabaza , ají rocote , ají aromático , limón mandarino, curuba, granadillo, níspero, gulupa, guamo, breva, fresas, café, pepino dulce, <i>naranja*</i> , <i>guayabo*</i> , <i>limoncillo*</i> , <i>aguacate*</i> , <i>piña**</i> , <i>caña de azúcar**</i> .
Hortalizas	Tomate de guiso, ahuyama , lechuga crespita, lechuga romana, lechuga roja, habichuela, coliflor, acelga, cilantro, rábano – rabanicae, brócoli, zanahoria, calabacín, repollo, perejil liso, pepino de guiso, cebolla Larga, cebolla cabezona, pimentón, tallos, zuquini, ajos, espinaca, cogollos, rúgula, remolacha,
Hierba Aromática / Medicinal	Romero, laurel, hierbabuena, apio de monte, hinojo, ajenjo, ruda, cordoncillo, palitaria, albahaca, caléndula, mejorana, cidron, aroma, tomillo, canelón, marihuana, toronjil, nogal, menta, verbena, sábila, altamisa, tabaco, diosme, borraja, candil, manrubio, yanten, poleo, mirto, ortiga
Cereales	Maíz, trigo

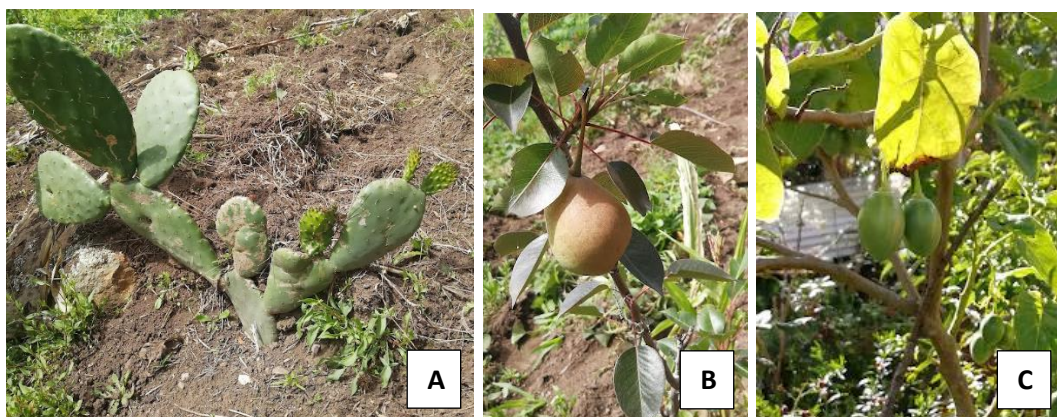
Legumbres	Frijol de bola roja, alverjas, habas
Tubérculos (ancestrales)	Papa de año, papa criolla, arracacha, batata, cubios, chuguas, hibas, yacón.
Otros	Chisguas, quascas
<p>* Plantas ornamentales: Teniendo en cuenta que en algunos de los casos no producen fruto por el clima del territorio</p> <p>** Plantas cultivadas, a la espera de la verificación si se da o no por el terreno y condiciones climáticas.</p> <p>Nota: Los alimentos que aparecen en negrilla son aquellos que a partir de fuentes secundarias se ha constatado que son los más tradicionales y ancestrales, teniendo registro de ellos desde el periodo hispánico e incluso antes</p>	
FUENTE: Elaboración propia, a partir de los resultados obtenidos.	

Con respecto a las *hierbas aromáticas - medicinales*, se tiene por lo menos 32 diferentes especies que se cultivan, estas son frecuentemente sembradas en surcos, aunque también se disponen en macetas, o crecen de forma silvestre en la adjudicación como es el caso del apio de monte. Especies como el romero tienden a tenerse para raizar, aunque cuando se pasa del tiempo es cosechado y vendido por atados; así como también se tiene la implementación de semilleros de otras especies como la ruda.

Con respecto a los *frutales*, se identifican 25 diferentes especies, siendo los de mayor presencia en las adjudicaciones los duraznos, feijoas y tomate de árbol, seguidos de las ciruelas, lulos y cerezos. La mayoría de estos alimentos producidos a través de árboles, aunque también a través de pencas como el caso de los higos, y arbustos para el caso del ají, las moras y las uchucas, que incluso crecen de forma silvestre. Es importante resaltar que, si bien estos cultivos son permanentes (CNA, 2014), su cosecha puede verse reducida por el consumo de frutos por parte de los pájaros, afectación de plagas y/o enfermedades, o falta de cuidado de la planta, este último en relación a las limitantes descritas en el acápite de fuerza de trabajo.

De hecho, cultivos presentes en la actualidad como la mora, ciruelos o cerezos, granadillas, curubas, papaya de tierra fría, tomate de árbol, uchuva, pepino dulce incluidos en la descripción de la tabla anterior, son evidencia viva de la protección de semillas por parte de la comunidad durante siglos, puesto que estos eran los principales frutales cultivados en tiempos indígenas en la sabana de Bogotá (Serna, 2007). Al igual que la calabaza que si bien es un fruto que tiende a identificarse como hortaliza, siempre ha estado presente en el territorio, y su consumo en la época prehispánica era mucho más marcado en los grupos de menor rango (Rojas, L., 1984. p. 204). Adicionalmente, vale la pena resaltar otras variedades de árboles frutales como el limoncillo, aguacate, naranjo y guayabo, que se siembran como *plantas ornamentales* utilizadas como cerca viva y sombrío de cultivos, puesto que por las condiciones climáticas del territorio no dan fruto.

figura 2. Cultivos de especies frutales

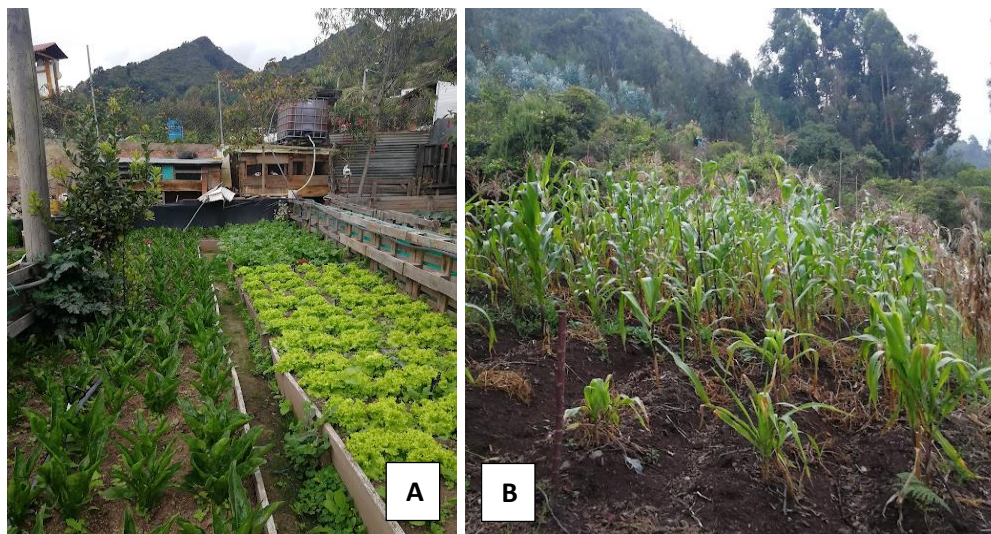


FUENTE: Elaboración propia. A. Planta de higos B. Árbol de peros C. Árbol de tomate de árbol

Con respecto a las *hortalizas*, se identificaron 26 diferentes especies, siendo la mayoría cultivos transitorios que deben volver a sembrarse para seguir produciendo, por lo que el requerimiento de mano de obra es constante para estos (CNA, 2014). De este grupo de alimentos, no existe una amplia referencia documental que brinde datos sólidos sobre las especies manejadas a la llegada de los españoles, en consideración a que el registro escrito

iniciado por los europeos, dependió de las aceptaciones culturales por parte de éstos frente a ciertos alimentos. Sin embargo, puede destacarse la ahuyama, de la familia de las cucurbitáceas como un alimento de fuerte relación con este grupo indígena desde hace siglos (Rojas, L., 1984. p. 203).

Figura 3. Cultivos de hortalizas y cereales en las adjudicaciones.



FUENTE: Elaboración propia. **A.** Cultivos de coles y lechugas, en sistema de terrazas **B.** Cultivo de maíz

Frente a las *raíces y tubérculos*, se tiene que la papa y sus diferentes variedades como la papa criolla y papa de año, en general son los más sembrados por las familias agricultoras del resguardo, a partir de lo cual se evidencia una relación directa con el pasado, ya que, la papa al ser cosechada dos veces al año, desde hace siglos es un alimento de gran relevancia en la dieta de los Muisca (Acosta, J.1901. p. 130). Adicionalmente, se tienen otros cultivos como la arracacha -*racacha* denominada ancestralmente- y sus diferentes variedades nativas, que siendo una de las raíces más antiguas, a través de la historia y superando el periodo colonial (Patiño, 1964; p.43), ha sido continuamente cultivada y consumida por los muisca (Rojas, L., 1984. p. 203) en preparaciones cocidas o asadas (Rojas, L., 1984. p. 204). Así mismo, los cubios son otro de los cultivos de relevancia, ya que desde la época prehispánica

son consumidos por los muisca en preparaciones como guisados siéndoles de gran mantenimiento (Patiño, 1964; pp.25-26).

Otros cultivos como las chuguas -también denominadas ullocos en el pasado- y sus diferentes variedades (Patiño, 1964; p. 20), las hibas u ocas (Rojas, L., 1984. p. 203), la batata (Patiño, 1964; pp.1-4) y el yacón, son otras raíces ancestrales, que se han dado en el territorio desde el periodo prehispánico y que hacen parte de la cultura muisca, perviviendo hasta nuestros días.

En cuanto a los *cereales* se encuentra el maíz, que siendo sembrado solo una vez al año (Acosta, J.1901. p. 130), desde hace siglos ha sido uno de los recursos alimenticios más abundantes y de mayor relevancia para la comunidad (Patiño, 1964; p.58). Lo anterior, ya que por medio de su almacenamiento postcosecha, se garantiza durante un periodo de tiempo considerable su consumo por parte de la familia, al ser el ingrediente base para la elaboración de diversas preparaciones ancestrales y actuales. Además, en una de las familias se encontró el cultivo de trigo, sembrado con un propósito meramente de autoconsumo.

Con relación a las *legumbres*, los frijoles -denominados *Jiste* en chibcha- y las habas, son los cultivos sembrados con mayor frecuencia en el territorio. Siendo las diferentes variedades del frijol y el maíz, los productos agrícolas con indicios más antiguos (Cardenas, 1990) a partir de los cuales esta comunidad preparaba los denominados “bollos” (Rojas, L., 1984. p. 204) para consumo.

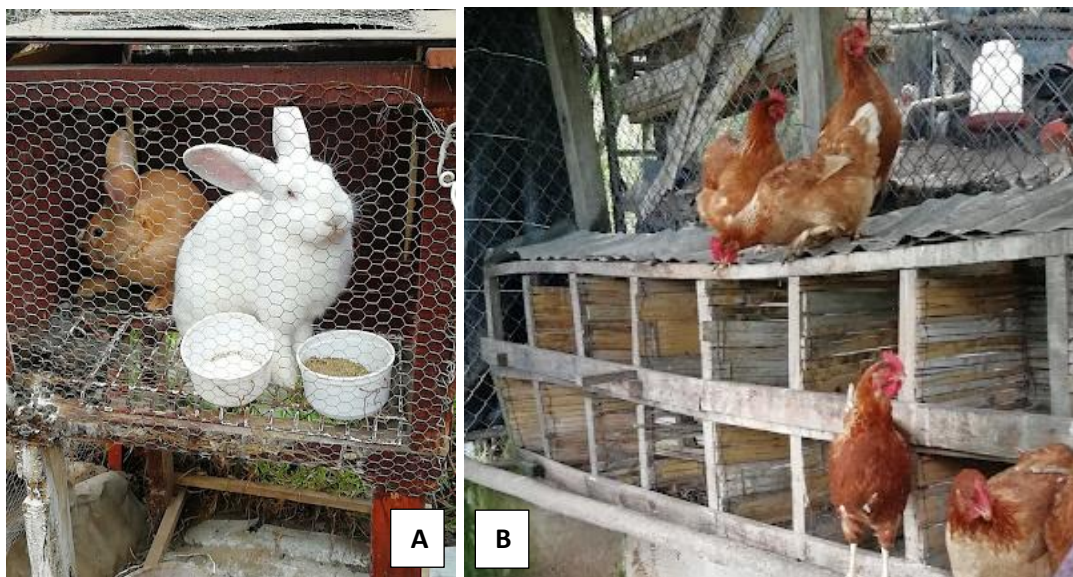
Por último, como *otros alimentos* cultivados, se tienen las chisguas, guascas y caña de azúcar. Siendo las chisguas o también llamadas rijuas, una planta ancestral de la cual se tiene registro incluso desde antes de la invasión europea, y que a la fecha se conserva su principal uso como envoltorio para alimentos y tamales (Rojas, L., 1984. p. 203). Al igual que las

guascas que han sido utilizadas durante siglos como aderezo del ajiaco de papa de ancestro precolombino (Rojas, L., 1984. p. 206).

7.1.5. Animales

En la actualidad realmente son muy pocas las adjudicaciones, en las que se cuenta con especies pecuarias, dentro de las pocas familias que las manejan, se tienen principalmente gallinas ponedoras, pollos y conejos.

Figura 4. Especies pecuarias en las adjudicaciones



FUENTE: Elaboración propia. **A.** Cría de conejos. **B.** Cría de gallinas.

Condición que ha venido transformándose con el pasar de las décadas, toda vez que los mayores refieren que hacia 1950, al existir una mayor extensión de tierra y una menor subdivisión de las adjudicaciones, se daba la cría y levante de animales como gallinas, pollos, conejos, vacas incursionadas por los españoles en el territorio (Acosta, J.1901. p. 130) en 1542 (Rodríguez, L. 2021), cerdos, ovejas, chivos, corderos entre otros; así como también se

tenía disponibilidad en el entorno de palomas y pescados como el capitán, a los cuales se accedía mediante la práctica de la caza y pesca.

Evidenciándose a través de estas dos últimas actividades, una conexión fuerte y directa con las costumbres de la época prehispánica, en la que éstas lograron una gran diversificación. Por ejemplo, con respecto a la caza se capturaban diversas y numerosas especies como el venado de cola blanca -de un elevado valor simbólico por lo que su consumo se destinaba a individuos de cierto rango-, curíes o también denominados socuy (Rojas, L., 1984. p. 207), conejos, algunos marsupiales, el armadillo, el borugo, la guagua, la guagua negra, la comadreja, el ratón, el perro de monte, el cosumbo, el pecarí, el coatí de montaña, el guatín, la nutria, el oso de anteojos, el oso hormiguero, el jaguar, el zorro; así como la pava, la gallineta acuática y otras aves migratorias, e incluso codornices y perdices que indican el aprovechamiento de los ambientes boscosos de la sabana. Valiendo la pena resaltar la incursión de estas comunidades desde el altiplano hacia el valle del Magdalena, al incluir otras especies de aves exóticas.

Ahora bien, con referencia a la pesca en dicha época era frecuente la captura de peces como el capitán, capitancito, guapucha, e incluso de crustáceos gasterópodos – moluscos terrestres (Legast, A, 1998, pp. 1-30), así como la utilización de gusanos o chizas, para el consumo. Hace aproximadamente 60 años la pesca aún era posible en el territorio, su práctica era nocturna con anzuelo y red, logrando capturar el pez capitán en lugares como el Río Frío y Las Juntas, al ser fuentes de agua totalmente cristalinas, actividad que en la actualidad es inviable en razón a la gran problemática de contaminación generada por el derrame de aguas negras sobre ellas:

“Para la vaina de los pescados, el que tenía red ese era el que llevaba más bueno. Porque él sabía los puertos para de noche, dónde se estaba. De noche dicen que es

mejor para coger el pescado. Entonces la metían la red así, y una estaca aquí atrás, y ahí metían en el palo, la vara, y cada nada lo sacaban, y como tenían un cartago grande aquí de chusque, entonces el pescado que cogieran, ahí lo metían, eso era para llevarlo todo para Bogotá... Yo no, porque por ahí uno o dos, a veces cogía y a veces no cogía nada, eso no. El que tiene red sí, pero toca es como le digo de noche, toda la noche allá. Cómo que esa gente prendía candela para comer, porque eso a la orilla del río, yo creo que eso da mucho frío. En el Río frío, este que está aquí abajo” Comunero Mayor Sector La Arenera.

De igual forma, hace 60 años se tenía que en el lugar llamado Puente del Cacique, se generaba una especie de laguna cuando llovía y el río crecía, una vez el río estaba bajo, los comuneros refieren que podían cazar cangrejos allí.

7.1.6. Prácticas tradicionales – tecnología

A propósito de las prácticas tradicionales, tal como se aprecia en el apartado siguiente, los comuneros las definen como aquellos conocimientos transmitidos por sus antepasados, referentes a la preparación de la tierra, la cantidad de tierra a usar para plantar la semilla, la distancia de siembra, los tiempos de enraizamiento, las consideraciones específicas para el tamaño y tipo de semilla, la cantidad de semillas a sembrar según el tipo de alimento, la realización del deshierbe, la preparación de abonos, la elaboración de extractos naturales para combatir las plagas, entre otras, las cuales en su conjunto actualmente representan un legado que aún pervive.

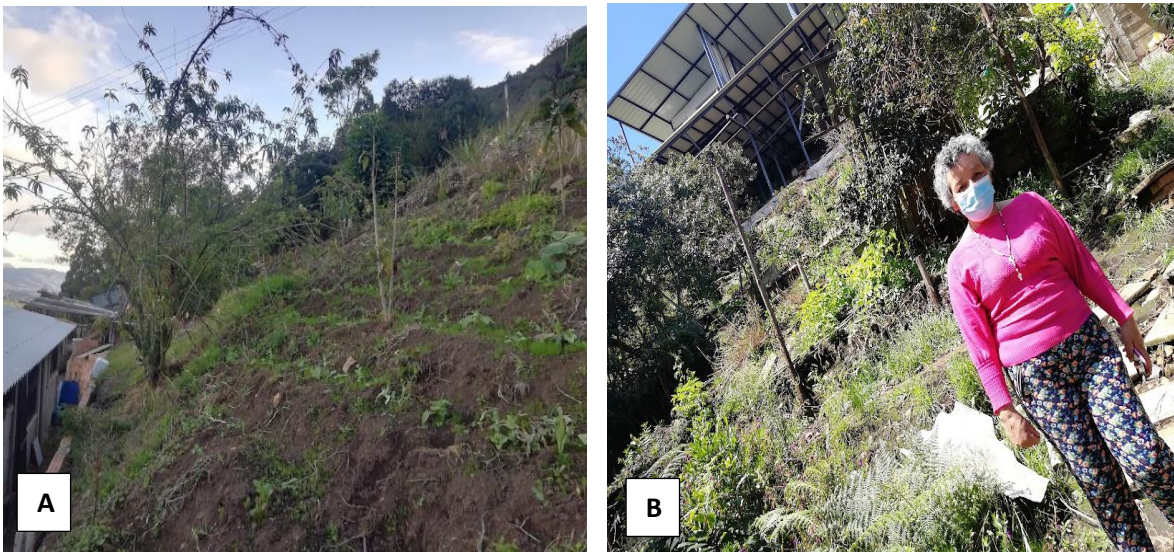
“Igual como ellos nos enseñaron. Arreglando la tierra, cómo se echa el abono, como se echa la semilla, como se tapa, como se deshierba, como se corta, los surcos, que

sembramos en sementeras...” Comunera, Sector Lavaderos, “Nosotros lo hacemos, así como nos enseñaron nuestros padres” Comunera, Sector La Arenera.

En ese sentido, se tiene que la siembra de alimentos por parte de las familias agricultoras del resguardo, se realiza a partir del desarrollo de diferentes estrategias, unas que permiten evidenciar la pervivencia de prácticas ancestrales y otras que ponen de manifiesto la adaptación a los cambios ambientales, y la resignificación de algunos conocimientos frente al tema agrícola.

En torno a las primeras se reseñan la sementera, los camellones, las terrazas, y asociación de cultivos. Frente a las segundas, se encuentran el uso de contenedores e invernaderos, los cuales se describen brevemente a continuación:

Figura 5. Técnicas tradicionales conservadas



FUENTE: Elaboración propia. **A.** Camellones. **B.** Terrazas

Sementera: De acuerdo con la definición actual de la Real Lengua Española, la sementera es tierra sembrada (RAE, 2021b), significación que no se ha transformado desde su introducción en tiempos de la dominación española hacia las poblaciones originarias (Montes de Oca Vega et al. 2003, p.60). Comunidades como los Muisca de Chía, apropiaron

tal referencia idiomática desde hace siglos, pero desde la comprensión espacial del terreno donde realizan la siembra directa de los alimentos que consumen y en donde replican los saberes ancestrales adquiridos sobre la agricultura, desde su cosmovisión, tal como se observa en las diferentes familias.

Camellones: En tiempos prehispánicos, en consideración al gran número de terrenos inundables y fuentes hídricas como lagunas y humedales, los muiscas generaron un sistema de manejo del suelo y agua, mediante la construcción de plataformas elevadas para el cultivo, lo que permitía el control de las inundaciones, al cual denominaron "camellones". Esta práctica que se implementó hasta el siglo XVIII de una forma casi que intacta, pero se transformó debido a la disminución de las actividades agrícolas prehispánicas; la introducción de ganado y plantas foráneas; la explotación de madera; la pérdida de fuentes de agua entre otros; sobreviviendo tal solo de forma rudimentaria en los resguardos (Rodríguez, 2021). Práctica que es observable en algunas adjudicaciones, como amontonamientos de tierra de formas lineales hechos a mano, de alturas discretas que permiten el manejo del agua, a favor de los cultivos, y que representan, aunque de forma débil los vestigios de tal práctica ancestral.

Terrazas: Dentro de otras prácticas, también se encuentra la modificación del terreno para la siembra, a partir de la implementación de terrazas construidas en diferentes materiales, que tal como lo refieren los comuneros, es una alternativa para el cultivo, teniendo en cuenta las pendientes del territorio, por lo que, para varias familias, el que el terreno sea inclinado no genera una mayor preocupación frente a la siembra de alimentos. Esta práctica ancestral representa claramente la pervivencia de la gran inventiva tecnológica indígena, puesto que estas eran comúnmente establecidas en los bordes de los valles fríos, en sierras que recibían gran cantidad de humedad, las cuales permitían la protección del cultivo, al

reducir la erosión, la infertilidad y dar manejo a los terrenos inclinados (Langebaek, 1987, p.54-58).

"Aquí nos toca hacer terrazas" "Aquí nos tocó modificar el terreno para poder sembrar...abajo donde está todo el gallinero y eso, esos son terrazas, por lo pendiente del terreno". Esposa de comunero, Sector Lavaderos

"...eso es que hay que saber sembrar en esas partes, inclinadas, para que la agua ruede y no se lleve la tierra". Comunera, Sector La Arenera

Asociación de cultivos: La asociación de cultivos son una práctica tradicional bastante útil, puesto que permite una mejor oxigenación del terreno y una defensa contra las malezas y las plagas (Villate, 1998). Siendo una práctica que en el territorio pervive en esencia con respecto al pasado, mediante la asociación milenaria del maíz y frijol (Langebaek, 1987. p.61), pese a que en la actualidad se haya dejado un poco de lado la asociación del maíz junto con la papa (Villate, 1998).

Frente a estos dos alimentos, se destaca la referenciación que hacen las familias frente a las especificaciones para su siembra, lo que una vez más pone de manifiesto las raíces y arraigo cultural a estas especies por parte de la comunidad Muisca. Dentro de tales especificaciones se encuentran: la disposición de entre cuatro a cinco granos de maíz en el emplazamiento definitivo para su siembra, y el aseguramiento de una distancia de aproximadamente 50 centímetros entre cada hoyo a fin de garantizar el crecimiento de la planta; igual distancia que se debe garantizar en la siembra de la papa y otros tubérculos, en consideración a su forma de enraizamiento.

"se siembra, una mata de maíz y una mata de haba, una mata de maíz, y una mata de haba. Y entre el maíz, se le echa el frijol, y entre la mata de haba se siembra la

*arveja...Porque el frijol y la arveja son enredaderas, y el haba y el maíz si dan tronco. Entonces va cogiendo todo en conjunto”, Comunero, Sector la Arenera; “entonces hay uno hace un cultivo de maíz y frijol, habas y arvejas, son 4 granos que saca uno en una sola cosecha. Lo mismo las lentejas y los garbanzos, esos nacen en los maíces”
Comunera, Sector la Arenera.*

Contenedores: De la misma manera, se observa en las adjudicaciones la estrategia de siembra de alimentos en macetas y/o contenedores, a fin de controlar la cantidad de agua a la que está expuesta la planta, que en ocasiones puede llegar a ser excesiva y en otras deficientes, teniendo así un mayor control también de otras condiciones ambientales que pueden llegar a afectar su crecimiento, tal como lo concreta una de las comuneras del sector la Arenera:

“Por eso tomé la decisión de sembrarlo así en vasijas, porque en el puro suelo no, porque si llueve mucho, o no llueve, se daña. Mientras que uno en una matera, si es mucha agua ahí escurre y si es mucho verano le echó agua y la mantengo ahí”.
Comunera sector La Arenera

Invernaderos: Así mismo, se observa la tenencia de invernaderos, en algunas adjudicaciones, lo que les permite controlar condiciones climáticas adversas como la fuerza de los vientos, la fuerza de las lluvias, y la temperatura sobre todo en las zonas más elevadas del resguardo. Aunque también es importante mencionar que esta estrategia brinda otros beneficios como, una mayor protección de los cultivos frente a plagas y enfermedades, optimización del agua requerida, posibilidad de cultivo en todo el año (Galiano, 2020).

Figura 6. Prácticas alternativas a las condiciones ambientales



FUENTE: Elaboración propia. **A.** Zucchini sembrado en materia. **B.** Diversas especies sembradas en contenedores plásticos
C. Implementación de terrazas al interior de invernaderos

De igual forma, se tiene que en el territorio existen otras prácticas en torno a la preparación y cuidado de la tierra y al afrontamiento de plagas, como lo son la elaboración de su propio abono de tipo orgánico y la preparación de extractos naturales, los cuales se relacionan a continuación, puesto que evidencian una resignificación importante y es la mixtura entre la transmisión de saberes ancestrales agrícolas por tradición familiar, el aporte de conocimiento tecnificado por parte de la institucionalidad (antigua UMATA) y el conocimiento empírico de las familias:

Abono de tipo orgánico: a fin de nutrir la tierra algunas familias agricultoras, refieren que producen varios tipos de abono como compostaje, gallinaza, e incluso lombricultivo, frente a lo cual se evidencia que es necesario fortalecer algunas técnicas. Para su elaboración utilizan como insumos la ceniza, cascarilla de arroz para mejorar la oxigenación y humedad la tierra, estiércol de conejo, hollejos de papa, cascaras de zanahorias u otros desechos vegetales, cáscaras de huevo, restos de plantas, etc. Insumos que también han ido cambiando, en torno a la transformación de las condiciones del territorio, puesto que hacia la década de los 60, se

tendía a utilizar mucho el estiércol de la vaca y la caña de maíz, lo que ya es inviable, debido a que en la actualidad la tenencia de ganado en las adjudicaciones es prácticamente nula.

Figura 7. Lombricultivo



FUENTE: Elaboración propia

Preparados de extractos naturales: Su elaboración es identificada por la comunidad como una práctica tradicional, adelantada a fin de combatir las plagas y/o enfermedades que se puedan dar en los cultivos. Para lo cual utilizan alimentos como el ají rocote, ajo, ruda, ortiga, entre otros. Por ejemplo, algunas familias refieren que machacan el ají a fin de extraer su jugo, y lo aplican directamente a las plantas, aunque en ocasiones lo mezclan con limón, mediante el licuado o hervido, dejándolo enfriar por lo menos durante un día antes de aplicarlo; así como también refieren como mezcla el ajo con ruda, entre muchas otras preparaciones.

En este aspecto, se puede observar tanto pervivencia como resignificación de algunos elementos específicos frente al ají o *quibsa* como se le conocía en pasado prehispánico (Rojas, L., 1984. p. 204). En primer lugar, se destaca el hecho, que en la comunidad se siga cultivando diferentes variedades de este alimento: el aromático y el rocote, lo que pone de manifiesto la conservación de su semilla a través de los siglos. En segundo lugar, se denota una resignificación frente a su uso, toda vez que en el pasado se consideraba el mejor

condimento de tipo culinario, tanto que el privarse de su consumo se consideraba como el acto de máximo sacrificio (Patiño,1964; pp.175-176), y por sus propiedades era frecuentemente utilizado para infringir castigos mediante su aplicación a órganos como los ojos (Patiño, 1964; p. 179). Sin embargo, en la actualidad, el consumo de este alimento tiende a ser bajo, ya que se asocia con el empeoramiento de distintas condiciones de salud a nivel gástrico, y claramente no se utiliza con propósitos de castigos, sino más bien se utiliza con fines ecológicos.

Finalmente, de acuerdo a lo referido por los comuneros, se conceptualiza otras prácticas tradicionales y elementos que se encuentran relacionados con la producción de alimentos, como:

- Cría de animales: específicamente de gallinas, aunque algunas familias también tienen proyección frente a la tenencia de conejos al ser animales que no generan gran impacto ambiental. Así mismo, en algunas adjudicaciones se recolectan la chiza al momento del deshierbe, para brindársela como parte del alimento a las gallinas, con lo que desde una perspectiva sostenible en parte se hace frente a esta plaga.
- Conservación de bosque nativo: *“La conservación del bosque nativo, que es algo que tiene que perdurar, que es como lo más importante para nosotros” Comunero, Sector Lavaderos.* Es un practica que hace parte de la cosmovisión de la comunidad, y que refleja la fuerte relación con la naturaleza.
- Cuidado de cultivos: Uso de “espantapájaros” elaborados mediante materiales reciclados, para evitar el daño de los cultivos como de arvejas y frutales.
- Procesamiento postcosecha de alimentos: La realización del trillado de trigo al sol (desgranado).
- Herramientas tradicionales: uso del azadón y la garlancha.

- Uso calendario lunar: algunas de las familias aún implementan los conocimientos frente al ciclo lunar, realizando en fase menguante actividades como el abonar y podar en consideración a:

“En menguante yo apodo y me da más fruto. Mientras hay gente que dice que, en la creciente, pero yo no, la creciente se va, es crece. mientras que la menguante no crece tanto y bota fruto” Comunera, Sector La Arenera.

7.1.7. Relación con la institucionalidad

Este aspecto se ha reconfigurado a través de los siglos ya que, en tiempos coloniales dicha relación estaba determinada casi que exclusivamente por la solicitud de tributos por parte de las instituciones y el pago correspondiente de la comunidad, así como por la apropiación de territorio con fines de privatización mediante lo cual adelantaban el ejercicio de control y dominación desde la corona española; hechos que generaron la fragmentación del pueblo Muisca, el ocultamiento de su cultura, el abandono de las actividades agrícolas desarrolladas para su beneficio propio, entre otros.

Ahora bien, en la actualidad en cuanto al tema agrícola, las familias tienen una relación con la institucionalidad principalmente asistencial, por parte de las anteriores Unidades Municipales de Asistencia Técnica Agropecuaria – UMATA, mediante la entrega de elementos como abonos procesados de tipo orgánico, el préstamo del monotractor, el ofrecimiento de asistencia técnica frente a la elaboración de preparados y transformación de alimentos en productos para la venta, así como la entrega de semillas de especies como la arveja, maíz, frijol, cilantro, tomate amarillo, lechuga, brócoli entre otros, que muchas veces son consideradas de calidad regular:

“Sino que a veces en la UMATA, esa lechuguita que le dan a uno, casi no, será la semilla de la más barata, ¿yo no sé? Pero no, porque así se le ponga abono no, abono que es el de las gallinas y así pero no. Ni el brócoli, es muy chiquitico, yo creo que la semilla es mala. No le da moral a uno de eso” Comunera, sector La Arenera.

Así mismo, se da mediante el ofrecimiento de espacios de participación en los mercados campesinos organizados en el parque de Chía, por parte de la Alcaldía Municipal, en los que algunas familias venden principalmente productos tradicionales ya elaborados como envueltos, sopas, etc.

Sin embargo, aunque existe presencia de la alcaldía y gobernación para algunos temas de la comunidad, la relación concerniente al tema agrícola y a la seguridad alimentaria y nutricional es bastante débil, por lo que se hace necesario fortalecerla, en el marco de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PPSAN). Si bien el municipio de Chía cuenta con tal política, esta no incluye a la comunidad muisca dentro de sus preceptos, por lo que en su reformulación deberían acogerse aspectos concretos desde las necesidades y perspectivas de desarrollo de la comunidad que trasciendan lo asistencial, a partir del diálogo articulado, la concertación, y un enfoque étnico diferencial.

De igual modo, se hace perentorio que se garantice en los espacios de los comités de SAN municipales, la representación de uno o dos comuneros del resguardo, a fin de plasmar los intereses de la comunidad y articular acciones frente a los mismos. Para lo que se requiere generar la transmisión de capacidades a dichos representantes con respecto a los alcances del comité, las temáticas que pueden ser abordadas, y los compromisos que pueden ser adquiridos en dicho espacio.

Igualmente se hace fundamental finiquitar el plan de vida para articularlo en la política en SAN de Chía, y tener una mayor fuerza al momento halar recursos desde el departamento para la implementación y ejecución de proyectos al interior del resguardo, en pro de lo agrícola e identitario.

7.2. Transformación de alimentos

Las familias agricultoras del resguardo con quienes se trabajó, no realizan transformaciones que puedan añadir valor a los productos que cultivan con fines de comercialización y/o venta, al referir que es un proceso bastante complejo que requiere de grandes volúmenes de cosechas para realizarlo, e incurrir en un gran costo para su ejecución:

“Es mejor comprar los productos (los transformados)”. Comunero sector Lavaderos

*“Prácticamente lo que es la tradición de los antiguos, con lo que nosotros tenemos, con estos mismos cultivos todo se hace. Por decir algo el maíz, se muele, se hacen las arepas, se hace sopas, se hace mute, tiene muchas cosas el maíz para hacer”
Comunero, Sector Lavaderos.*

De hecho, si bien mencionan que realizan algunas transformaciones, éstas tienen un fin netamente culinario para garantizar el autoconsumo de los excedentes de la cosecha; por ejemplo, con la elaboración de jugos, mermeladas de frutas como moras silvestres, papayuela, tomate de árbol, uchuva, durazno, e incluso la preparación de ají de uchuva. De la misma manera, los comuneros refieren como transformaciones el procesamiento del maíz, a partir del cual obtienen harina, insumo base para la elaboración de preparaciones tradicionales como el cacao -de los siete granos-, la sopa de pintao, las arepas, la “harina

dulce” que es harina de maíz con panela y el mute; o el procesamiento del trigo del cual se saca cuchuco para las sopas y harina para elaborar arepas. Realidad que también se ha resignificado, ya que aproximadamente hacia 1960, se realizaba como principal transformación la elaboración de cuajadas y quesos a partir de la leche, a fin de agregar valor para la venta. Y ya al hacer referencia a tiempos coloniales, de la información disponible se tiene que las transformaciones más frecuentes estaban dadas principalmente sobre las catarnicas de sal y otros elementos como las mantas de algodón (Rojas, L., 1984. pp. 197-198).

7.3 Distribución y venta de alimentos

7.3.1. Comercialización de excedentes

Sobre la comercialización de excedentes en mercados por parte de la comunidad, se tiene registro desde la llegada de los españoles al territorio (Langebaek, 1987, p.65), lo que indica que esta práctica se estableció desde mucho antes, a partir de lo que se infiere que es uno de los aspectos de pervivencia en la comunidad, pese a que con los siglos se ha transformado. Una de las transformaciones históricas frente a este aspecto, es el cambio en la oferta de alimentos para la venta, en consideración a la alteración de las condiciones del territorio, el medio ambiente, y el número de personas que se dedican al cultivo de alimentos. Un ejemplo claro de ello es que en el pasado la venta estaba definida por alimentos que se cultivaban en un gran volumen y que ocupaban extensiones de tierra amplias, como trigo, cebada, maíz (cereales), cerezas, curuba, duraznos (frutas), la leche, cuajadas (lácteos), papa (tubérculos), acelga, zanahoria, cebolla (hortalizas) el pescado captado del Río Frío (carne), etc. Cuando hoy en día, la comercialización se da en menores proporciones, ya que la mitad

de las familias que cultivan realizan venta de alimentos no transformados a partir de los excedentes generados en sus huertas-cementerías que tienden a ser de una pequeña extensión. Actualmente, tal como se aprecia en la siguiente tabla, el grupo mayormente comercializado es el de las hierbas aromáticas y medicinales, seguido de los frutales y hortalizas. Sin embargo, al hablar de cultivos en específico, se tiene que los destinados con mayor frecuencia para la venta son el tomate de árbol, acelga, cilantro y curuba. Claro está que también hay un par de familias que comercializan huevos, pollos y gallinas, éstas últimas una vez terminan o bajan su ciclo de postura de huevos que dura aproximadamente 14 meses, entre otros alimentos como el ají, chisguas y papa.

Tabla 2. Alimentos frecuentemente comercializados

Tomate de árbol	Ciruelos	Hinojo	Yanten	Tomillo	Repollo Morado	Lechuga Crespa	Gallinas
Papayuela	Peras	Tabaco	Canelón	Hierba-buena	Espinaca	Rúgula	Conejos
Manzanas	Feijoas	Altamisa	Borraja	Poleo	Perejil	Acelga	Huevos
Curuba	Duraznos	Diosme	Caléndula	Verbena	Calabaza	Remolacha	Pollos
Granadilla	Gulupa	Cidron	Manrubio	Ajenjo	Cilantro	Lechuga Roja	Ají aromático
Mora	Breva	Aroma	Menta	Laurel	Tallos	Lechuga Romana	Chisguas
Higos	Lulo	Sábila	Romero	Nogal	Cogollos	Tomate	Papa
		Mirto					

● Frutas	● Hortalizas	● Tubérculos
● Hierbas aromáticas y medicinales	● Productos de origen animal	● Otros

FUENTE: Elaboración propia

Las unidades de medida utilizadas comúnmente para la comercialización son brazada, manojo, paquete, docena, libra, atado -de aproximadamente un kilo-, corte, canastada, unidad

o por precios como, por ejemplo, \$2000, \$3000 pesos de determinado alimento. De las cuales solo pervive el identificador de brazada o “*peuca*”, ya que en el periodo prehispánico se tenían otras medidas a las cuales ya no se ha referencia como el “Aba” para el maíz en grano, la “Iana” para el palmo, el “*Quyhyn Ata*” para el jeme y la “Carga” que era lo que podía llevar un indio a la espalda (Rojas, L., 1984. p. 198).

Ahora bien, con respecto al volumen de las ventas este está claramente relacionado con la cantidad producida, de la cual la mayoría de las familias no tienen un dato exacto puesto que parten del principio de autoconsumo; generando tan solo aproximaciones a partir de la cantidad de semilla utilizada en la siembra, como por ejemplo:

“yo siembro por ahí una arroba de papa, siembro por ahí un kilito o una librita de arveja, que eso le produce a uno más o menos un bulto de arveja en cáscara” Comunero Sector La Arenera.

Siendo así las huertas más grandes y que cuentan con una mayor variedad de especies, las que realizan una mayor comercialización.

Por último, los comuneros refieren que otras familias realizan la comercialización de arepas, tortas, empanadas etc., elaboradas a partir de quinua o como se le denominaba en el pasado “parca o pasca”, de la cual se tiene registro en el territorio desde antes del siglo XIX (Patiño, 1964; p.124) por su consumo en forma de puches o gachas (mazamorra), guisos con sal, ají y con algunas hierbas (Acosta, J.1901. p. 130), o incluso en sopas espesas (Rojas, L., 1984. p. 210). Así mismo, existen referencias de la comercialización de otros recursos en el resguardo, como plantas de jardín e incluso madera, situación que tiende a generar daños en el entorno, tal como lo indican los comuneros: *“Pero entonces la gente por el afán de sacar la*

madera para vender, a ellos no les importa sacarla por donde sea” Comunero Sector La Arenera.

7.3.2. Establecimientos para el almacenamiento y/o venta

La venta de productos agrícolas se realiza mediante diferentes estrategias como la venta directa en la adjudicación -lograda a partir del reconocimiento de la comunidad por la voz a voz-, venta a través de redes sociales y venta por “contratas”. Para el caso de la venta de preparaciones tradicionales que realizan otros comuneros, esta se realiza en el parque de Chía o Agromercado y en establecimientos comerciales tipo restaurante, ubicados en sitios de interés turístico como lo es la iglesia de La Valvanera: *“ahí tienen venta de chicha, masato y mazorca de todo venden ahí. Y ya en la iglesia por acá es restaurante”*. Hecho que se ha reconfigurado con respecto al pasado, ya que anteriormente la comercialización se realizaba por varias vías: en la plaza de mercado de Chía que en esa época se ubicaba en frente de la iglesia, contratas con grandes empresas como Carulla y Bavaria: *“Yo le sacaba a Carulla 4000 - 7000 kilos diarios”, “Yo alcancé a llevar a Bavaria mucho trigo y cebada allá como en 1970”* Comuneros Sector Lavaderos, u otras formas que implicaban llevar el alimento o producto directamente a las plazas de mercado de Bogotá, como en el caso del pescado *“eso era para llevarlo todo para Bogotá. Eso era muy preferido allá en Bogotá para el come”* Comunero Sector La Arenera, y las flores como las fresias, los agapandos, gladiolos y gaza.

Actualmente, dentro del territorio que constituye el resguardo, si bien se cuenta con un espacio para la venta de artesanías en el primer piso de la casa indígena, y existen diferentes negocios tipo “tienda” en los cuales se logra realizar la compra de alimentos en su mayoría procesados; no existen lugares comunales específicos para el almacenamiento y

comercialización de los alimentos producidos por las familias agricultoras, pese a la gran necesidad de éstos.

De hecho, desde la comunidad se plantea como alternativas de solución la implementación de un “Mercado Indígena”, para lo cual se requeriría de un espacio en la casa indígena, el taller artesanal, o en las mismas adjudicaciones, para almacenar y comercializar los alimentos, toda vez que acudir a arrendamientos de locales en sitios comerciales no es una opción, considerando los altos costos. Sin embargo, para ello se requiere del total apoyo del cabildo gobernador e incluso la administración municipal, a fin de dejar normado estos espacios por el periodo de tiempo más largo posible, acceder a elementos que permitan la organización del espacio, tener acompañamiento para la organización de la oferta y demanda de productos, la autogestión de su sostenimiento en el tiempo, y la difusión de su existencia, entre otros.

7.3.3. Precios de venta

Partiendo de la comprensión del precio justo como aquel que se establece de mutuo acuerdo por las partes involucradas mediante el diálogo y la participación, y que proporciona un pago justo a los productores y una sostenibilidad para el mercado. Siendo este una remuneración socialmente aceptable en lo local, que tenga en cuenta el principio de igualdad de género, y que se considere por los propios productores como justo (WFTO, 2017), al ser suficiente para cubrir los costos, gastos, reinversión de producción sostenible, respete el trabajo de los productores y genere un margen de utilidades para mejorar la vida de las familias productoras y de sus comunidades (Bojórquez, 2020). Se tiene que los precios de venta que reciben las familias agricultoras del resguardo sobre los productos que cultivan no se consideran justos, puesto que tal como cita Bojórquez a Balanzátegui los intermediarios

terminan pagando en la mayoría de los casos, tan solo un tercio del precio al que los productos pueden ser vendidos de acuerdo a la ganancia esperada; lo que con frecuencia ni siquiera cubre el costo de producción (Bojórquez, A. L., 2020), tal como los comuneros lo refieren:

“uno lo saca al mercado y le pagan lo que ellos quieran. Mejor dicho, uno se viene desmoralizado”, “Entonces uno va a vender y el mismo problema, la gente le parece caro, pero no saben el trabajo que hay detrás...” Comunera Sector La Arenera.

De hecho, para las familias agricultoras la mayor parte de las ganancias termina en el bolsillo de los intermediarios, al ser estos quienes de una forma u otra fijan los precios al representar predominantemente la clientela; siendo factores que perpetúan tal realidad el hecho que los productores no lleven un registro detallado de los gastos para determinar los costos de producción, el desconocimiento de los precios de los productos en los mercados urbanos, las dificultades de transporte (Bojórquez, A. L., 2020), la falencia de una red de mercados de apoyo entre otros. Claro que también hay referencias, sobre la desvalorización del trabajo realizado frente al cultivo de alimentos limpios, por parte de los consumidores directos quienes no pagan un precio justo, lo que ha provocado que algunos comuneros se inclinen por sembrar solo para su familia, y no generar venta de sus excedentes. Por lo que se requiere fortalecer en las familias agricultoras conocimientos frente a gestión, organización, administración, comercialización, propuestas de valor del producto, negociación, asociatividad (Bojórquez, A. L., 2020) etc., a fin de desarrollar capacidades, que les permita establecer un precio justo (WFTO, 2017).

Finalmente, se resalta que para la comunidad no es tan perceptible la diferencia en precios, cuando realizan la venta a los consumidores directos e intermediarios, toda vez que, con respecto a los primeros, si bien hay una mayor retribución económica, la venta no se realiza en grandes cantidades, y con respecto a los segundos, si bien la venta se realiza en

un mayor volumen, la retribución es muy baja, lo que corrobora la necesidad de fortalecer las capacidades que se relacionan en el párrafo anterior.

7.3.4. Cambios en torno al COVID 19

Tal como se mencionó en el acápite de fuerza de trabajo, la mayoría de los miembros de las familias se dedican a otras actividades no agrícolas para obtener recursos con los cuales suplir otras necesidades. Por lo que la gran recesión económica que trajo consigo la pandemia por COVID-19, visibilizada en el aumento del desempleo, generó la disminución de ingresos (FAO,2021) que eran destinados a garantizar la seguridad alimentaria, la inversión en sus terrenos cultivados, y a suplir otros medios de vida (GANESAN, 2020a, p.4).

Por una parte, en el contexto dicha disminución del poder adquisitivo forjó una caída en la demanda de alimentos, y con ello una disminución en los precios de los productos destinados a la venta (GANESAN, 2020b) por parte de la comunidad, por lo que la capacidad y la voluntad de las familias que cultivaban en mayores proporciones disminuyó, cayendo de la mano los volúmenes de alimentos sembrados en las huertas (GANESAN, 2020b) - impacto sobre la oferta - (GANESAN, 2020a, p.3), tal como se comprende en las expresiones de los comuneros:

“Porque ahorita con la pandemia eso se bajó todo, no hay venta. Por eso se dejó también casi de cultivar, porque imagínese, cultivando uno y tocaba con la peinilla cortar y dejar para abono, pues no es el hecho” Comunera, Sector la Arenera.

Dándose de forma paralela un alza en los precios de productos que en el país tienden a ser importados, o requieren de una mayor cantidad de mano de obra para su producción como

las carnes y los lácteos entre otros, lo que esquematizó desigualdades en los precios de los alimentos sobre todo a nivel local (GANESAN, 2020b), generando un impacto frente al acceso a algunos alimentos nutritivos suficientes (FAO,2021).

Por otra parte, debido a las medidas de confinamiento y la crisis económica, muchos miembros de las familias volvieron al territorio, y al estar allí más tiempo favorecieron la reactivación y revalorización de las huertas desde un enfoque de producción limpia, por medio de las cuales lograron acceder a diversos alimentos para el autoconsumo, y garantizar su disponibilidad recurrente en los hogares, reduciendo la necesidad de compra; pudiendo decirse que este hecho constituyó una estrategia de resiliencia relevante frente a la crisis.

Lo anterior siendo mucho más visible sobre todo en familias que no cultivaban o lo hacían en cantidades muy pequeñas. Finalmente, se destaca que el aislamiento como medida de prevención ante el contagio, generó que los comuneros redujeran sus desplazamientos a la plaza y/o supermercados del casco urbano, volcándose, aunque de forma limitada a la compra de productos directamente a las familias que cultivan dentro del territorio.

7.4. Consumo de alimentos

El consumo de alimentos está ligado a las preferencias alimentarias de la comunidad, las cuales de acuerdo a la obra de Ramos et al. (2013) se determinan por distintos aspectos como la disponibilidad de alimentos en el territorio, las creencias religiosas, la cosmovisión que involucra lo cultural, así como los aspectos sociales y económicos, que tal como se ha percibido en la presente investigación se han transformado históricamente en consideración a los cambios del contexto.

Las familias agricultoras con quienes se trabajó tienen disponibilidad de alimentos en gran medida a través de sus huertas, realizando autoconsumo de todas las especies sembradas: *“Todo lo que producimos es para el consumo de la casa”* Comunero Sector Lavaderos, las cuales al ser producidas de forma limpia (libres de químicos), tienen una apreciación como saludables:

“Ahoritica consumo el cilantro de aquí que no me hace daño, el cilantro de por fuera a mí me hace daño... porque es que le echan mucho químico los fumigan...” Comuneros Sector Lavaderos.

Sin embargo, también es claro que en la actualidad existe una mayor disponibilidad de productos industrializados dentro lo cuales se tienen la comida enlatada, bebidas azucaradas, galletas, dulces, bebidas alcohólicas, pastas, arroces, leguminosas, grasas, etc., y la influencia de los medios de comunicación, que se han generado grandes presiones sobre todo en los más jóvenes, reflejadas en el debilitamiento de la relación con la tierra característica de generaciones anteriores mediante la cual se lograba la cohesión social, el desuso de preparaciones tradicionales y por ende de alimentos ancestrales, la pérdida de la ritualidad frente a la alimentación, quebrantos en la transmisión de saberes y en suma a la consunción de identidad, al tener una mayor complacencia por la cultura urbana de tipo occidental. Por lo que el consumo de alimentos en la actualidad, corresponde a los gustos con los que las generaciones de los comuneros fueron criadas (FAO, 2015, pág. 49) tal como ellos mismos lo refieren:

“Es que realmente nosotros fuimos criados con buena comida” “Por eso era comida muy saludable, muy sana, para las defensas”, “...cómo le va a exigir uno a un chino: Oiga cómase eso, si no preparaban eso nunca”, “...yo creo que a nosotros nos sirven calabacita, espinaca, acelga jummm ¡Qué delicia!”. “Y la cuajada si no me gusta” “de

pronto de niño consumí calostros, pero ahorita que yo me acuerde no. No recuerdo ni el sabor la verdad." Comuneros Sector Lavaderos.

En deferencia a lo anterior, en la tabla siguiente se relaciona por grupos, aquellos alimentos que se consumen con mayor frecuencia en el territorio, encontrando su respectiva descripción frente a las resignificaciones y pervivencias en la parte inferior:

Tabla 3. Alimentos consumidos con mayor frecuencia, por grupos de alimentos

Grupo	Cultivo
Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Papa, yuca, plátano, cubios, chuguas, arroz, pasta, trigo, pan, arracacha*, maíz*,
Carnes, huevos y leguminosas secas	Alverja, frijol seco y verde, lentejas, carne, tocino, huevos, gallina, pollo,
Frutas y Verduras	Repollo, brócoli, zanahoria, lechugas de diferentes variedades, zucchini, cebolla, pera, duraznos, ciruelas, tomate de árbol, higos, lulo, guamas, níspero, curuba, feijoa,
Leche y productos lácteos	Leche cruda, queso, kumis industrial, kumis casero*, cuajada*
Azúcares	Panela, melao*, chocolate, gaseosas miel de caña*, caña de maíz*
Grasas	Aguacate, aceites, margarina
Otros	Romero, laurel, comidas rápidas, ají amarillo, cilantro, tomillo, perejil, productos ultra procesados
*Consumo de alimentos con mayor fuerza en el pasado	

FUENTE: Elaboración propia

Teniendo que, para el grupo de *cereales y derivados*, el consumo está representado principalmente por arroz, maíz, pastas, panes y galletas, los cuales, a excepción del maíz, han sido insertados por los comuneros con el pasar del tiempo, debido a esa relación que se ha dado con el sistema agroindustrial.

Con respecto al arroz, este ya hace parte de los hábitos de consumo de la comunidad, su preparación con frecuencia se basa en la adición de verduras como zanahoria, habichuelas, arvejas verdes, e incluso se tienen variaciones a partir de la inclusión de

espinacas, habas verdes y frijol en habichuela; por lo que podría considerarse un alimento de gran relevancia puesto que si bien no es tradicional, se ha adoptado como propio y se han incluido en su preparación alimentos ancestrales del territorio.

Ahora bien, una vez más se exalta la gran prelación del maíz frente al resto de los alimentos, ya que siendo una de las especies más cultivadas por las familias, permite mediante un adecuado procesamiento artesanal (elaboración de harina) y almacenamiento, la disponibilidad para su consumo durante largos periodos de tiempo, en una gran diversidad de preparaciones, como la chicha, el mute, sopas como la de pintao, el cacao, arepas, harina de maíz tostado con panela, masato, etc. Razón por la cual no es un alimento para la venta, lo que devela una vez más el fuerte significado del maíz para la comunidad como un alimento de pervivencia pese al paso de los siglos, ya que aporta estabilidad alimentaria a las familias y permite la transmisión cultural de múltiples aspectos.

En cuanto a los *tubérculos*, existe una clara preferencia por los alimentos tradicionales como los cubios o también llamados nabos, las chuguas y la arracacha, por parte de los adultos entre los 40 y 60 años, encontrando que sobre todo los jóvenes los consumen de forma muy reducida o no los consumen. Sin embargo, se resalta que el consumo de alimentos como la papa, no se ha modificado con el pasar del tiempo, por lo que su inclusión en preparaciones como sudados, sopas, fritos, entre otros es bastante frecuente.

De las *carnes*, las familias tienden a consumir más pollo que res, en consideración a los menores precios a los cuales se accede a este en los mercados, y además porque en algunas adjudicaciones son animales que tienen de cría, junto con las gallinas, razón por la cual el consumo de huevo también es de los más predilectos. En relación a las *leguminosas*, se tiene el consumo de arveja seca, lentejas, garbanzos y frijol, este último con una transformación

frente al pasado, en el cual era consumido como legumbre, en consecuencia, a su siembra en mayor proporción por las familias.

El consumo de *frutas* en las familias agricultoras se da principalmente a partir de los árboles frutales, consumidas enteras, en jugos o mermeladas anteriormente llamadas jaleas, estas últimas a fin de limitar al máximo las pérdidas de los grandes cultivos; aspecto que pervive con respecto al pasado. Sin embargo, en la actualidad también se tiene acceso a estas mediante la compra.

Ahora bien, frente a las *verduras*, las especies más consumidas son las espinacas, el pepino de guiso, las acelgas, la calabaza –estas dos últimas consumidas con mayor frecuencia en el pasado–, el brócoli, el repollo, la lechuga en sus diferentes variedades consumida en ensaladas, la zanahoria de gran versatilidad al ser consumida en jugo, tortas, sopas, arroz, alimento para los pájaros y animales, entre otros. De este grupo también se destaca el consumo de especies silvestres como el *rabancae*, que en el pasado pese a no ser identificado como tradicional, era recolectado y utilizado para complementar los tiempos de comida como “principio”, hábito que se ha perdido en la actualidad.

Concerniente a los *lácteos y sus derivados*, se tiene una clara preferencia de los adultos por la leche de cantina. También se tienen preferencias por alimentos elaborados en el pasado, como la cuajada que se consumía acompañada de chocolate o melao; la mantequilla consumida como untadura en pan, y los calostros elaborados a partir de las primeras leches producidas por la res recién parida; teniendo en cuenta que hace unas décadas era común que cada familia tuviese vacas en su adjudicación, y con ello existiera la disponibilidad constante de leche. Situación que ha cambiado en el presente, ya que es poco frecuente la tenencia de ganado.

Tocante a los *azucares*, en el pasado su consumo estaba representado por la panela, miel de caña, caña de maíz, el guarapo, así como también el melao como acompañante de otros alimentos. En la actualidad, sobre todo persiste el consumo de guarapo que es una de las preparaciones tradicionales del territorio, pese a que su elaboración ya no es tan frecuente, y también se tiene como una constante en el tiempo el consumo de panela que, si bien no es ancestral, desde hace muchas décadas hace parte de los hábitos de consumo de la comunidad; adicional al consumo contemporáneo de productos procesados como las golosinas y gaseosas.

Para el caso de las *grasas*, se tiene el consumo de aquellas de tipo industrial como aceites y margarinas, utilizadas para la cocción, una resignificación frente al pasado, en donde se utilizaba bolas de cebo de cerdo dispuestas en “tripas o en tarros”, o grasa de gallina. De aquellas de tipo vegetal se encuentra el aguacate, que no es un alimento que se dé en el territorio, siendo todos adquiridos mediante la compra.

Frente a los alimentos incluidos en el grupo *otros*, se encuentra el consumo de *hierbas aromáticas*, común por la comunidad: “*hierbas, para uno que le duele algo o tal cosa, qué quiere hacer una aromática, sí claro. De todo consumimos*” *Comunera Sector La Arenera*; así como el consumo de *hierbas sazonadoras* como el laurel, tomillo, perejil, ají amarillo, utilizados para condimentar las comidas.

Teniendo en cuenta lo anterior, puede decirse que las mayores transformaciones que se ha dado desde el pasado lejano y cercano hasta el presente, se enmarcan en los cambios sustanciales de las condiciones del medio ambiente, del territorio y las dinámicas entre pueblos. Frente al medio ambiente, porque a partir de este se tenía una mayor disponibilidad y accesibilidad a diversas fuentes de alimento y semillas ancestrales, bien fuese por la

providencia del bosque nativo y todo su ecosistema, así como por las fuentes hidrológicas más representativas para la comunidad como lo fue el Río Frío, Las Juntas y El Puente del Cacique. Referente al territorio, ya que en el pasado había una mayor disposición de tierras para la agricultura, tal como lo expresan los comuneros: *“había buena tierra para cultivar, por eso hablamos de ciertas comidas, y de ciertos “lujos”, pues porque había tierra había todo, y le daban a una buena comida”*, y finalmente con respecto a las dinámicas entre pueblos, puesto que se tenía una mayor disponibilidad de otros alimentos a partir de intercambios con otras regiones, con lo que la comunidad lograba una dieta variada, y con ello un consumo diverso de nutrientes, a la vez que mantenían sus dinámicas culturales y cosmovisión. Lo que también podría afirmarse para el presente, pero desde un acceso dado por la compra de alimentos, en donde se promueve es el despojo de muchos referentes culturales.

Adicional a lo cual, es perentorio resaltar cuatro aspectos, se evidencian diferentes transformaciones en torno al consumo:

El primero el consumo de alimentos, que, si bien no son propios del territorio, los comuneros manifiestan que ya hacen parte de su alimentación, como es el caso del arroz, la panela, el plátano y la yuca, esta última también denominada *jatrofa* (Patiño, 1964; p.34); algunos de los cuales fueron introducidos desde tiempos prehispánicos a partir de las relaciones de intercambio (Rojas, L., 1984. p. 203) que se gestaba con otras comunidades como los pijaos (Patiño, 1964; p.34) y otros por la relación con el sistema agroindustrial.

El segundo, la disponibilidad constante de alimentos preparados y calientes al interior de los hogares hace unas décadas:

“antiguamente existía la estufa de carbón, lo metían al horno, todo era muy práctico.

Pero desde que la estufa estuviera prendida, todo el día ahí había comida caliente, y

ahí permanecía la olla con el tinto, con el aguapanela, y abría el horno y había comida, siempre estaba caliente las cosas. Ahora no, porque uno llega a prender el gas”
Comunero Sector Lavaderos.

Contrario a la realidad actual, en la que se cuenta con un tiempo limitado para la elaboración de alimentos debido a la empleabilidad de los miembros de las familias, lo que ha conducido al consumo de alimentos por domicilio.

El tercero, es que en el pasado sobre todo en el tiempo de comida del almuerzo se brindaba únicamente mazamorra (sopas), contrario al hábito actual, en donde lo que se brinda con frecuencia son preparaciones secas, con una mayor inserción de alimentos procesados.

El cuarto, el hecho que el consumo de alimentos en familia, antes de pandemia era un poco frecuente, ya que las dinámicas de estudio y trabajo de los miembros llevaban a que este se diera de forma individual y en espacios diferentes al hogar; sin embargo, con el confinamiento, el consumo de los tiempos de comida en casa y en familia se han recuperado en cierta medida, aunque el consumo de alimentos en grupos en espacios como las ollas comunitarias se han pausado, en razón al riesgo de contagio del virus del Covid-19 ante el cual se requiere aislamiento social.

7.5. Relación con el sistema agroindustrial

La relación con el sistema alimentario agroindustrial, por parte de las familias agricultoras en el resguardo está dada por la compra de alimentos que no se producen en el territorio, alimentos que escasean en algunas temporadas del año, pérdidas de cosechas por sequías, agotamiento de lo cosechado, mayor accesibilidad en precios de algunos alimentos

en supermercados con respecto a lo que representaría cultivarlos, la compra de alimentos procesados y ultra procesados que hacen parte de los hábitos alimentarios, así como productos que suplen otras necesidades básicas, tal como se aprecia en las siguientes expresiones:

*“todo eso que ya es de climas medios y climas cálidos, entonces eso sí toca comprarlo”,
“obviamente le sale a uno mucho más barato comprar una bolsa de leche, que tener la vaca. Que eso sí, la calidad no es buena, es mala, una bolsa de leche es lo más malo que uno pueda comprar, es lo más malo que pueda existir, pero le toca porque qué más hace” Comuneros Sector Lavaderos.*

Los alimentos comprados con mayor frecuencia son:

- Cereales: Arroz, pasta, pan, cebada, galletas.
- Verduras: Cebolla, lechuga, espinaca, brócoli, tomate de guiso, zucchini, pepino.
- Frutas: Banano, naranja, mandarina, melón, papaya, pera, arándanos, manzanas.
- Tubérculos: Papa, plátano, yuca.
- Leguminosas - Granos: Lentejas, frijol, garbanzos.
- Dulces: Panela, azúcar, chocolate, chucula, arequipe.
- Lácteos: Leche procesada, queso, yogurt, kumis.
- Carnes: Res, pollo, cerdo y pescado.
- Otros: Condimentos en sobre, como el laurel, el tomillo, sal, aceite, “color”, “salsina”, sopas instantáneas, paquetes o las denominadas “galguerías”. Así como también las comidas rápidas *“Eso ya son los chinos de hamburguesa”*, que son un vehículo para el consumo de Productos Ultra Procesados, como gaseosas, embutidos, panificados

procesados, salsas, entre otros; y los platos preparados consumidos en la cotidianidad, adquiridos en establecimientos tipo restaurante.

Los comuneros refieren que la mayoría de alimentos se compran. Compras que anteriormente eran realizadas en la plaza de mercado del pueblo, pero que debido al incremento de los precios y la disminución de su calidad desde hace un tiempo; estas iniciaron a realizarse con mayor frecuencia en supermercados, donde la comunidad refiere encontrar productos variados y a precios asequibles, y a personas que cultivan dentro del mismo resguardo.

Finalmente, esta relación a su vez tiene correspondencia con los hábitos alimentarios de los comuneros, tal como se refiere en el acápite anterior.

8. AUTONOMÍA ALIMENTARIA: PERVIVENCIAS Y TRANSFORMACIONES HISTÓRICAS

En este capítulo se relacionan los aspectos constitutivos de la AA como el acceso a tierra, agua, semillas y ambiente, educación y transmisión de saberes, trueque e intercambio, nichos de construcción de tejido social, agroquímicos; así como se referencia la comprensión de AA desde la comunidad.

8.1. Acceso a la tierra

Actualmente, la principal forma de acceso a la tierra por parte de las familias de la comunidad Muisca es mediante la solicitud de *adjudicación*, soportada por documento de

tenencia otorgado por el cabildo gobernador, en el cual se establecen los límites y principales normas:

“...no puede ni vender, ni arrendar, ni enajenar a personas que sea de por fuera de la comunidad”;

resaltando que sobre esta se requiere pagar un valor por el trámite de asignación y un modesto impuesto anual. Hecho que pone de manifiesto la pervivencia frente a la organización del primer resguardo constituido en la época colonial, donde se buscó que las tierras distribuidas fuesen cultivadas y a partir de ello cubrir al sostenimiento familiar, adicional a producir un excedente destinado a la tributación y movilización en sus mercados, sin que existiera un título privado (Rojas, L., 1984. p. 196). La figura de adjudicación está caracterizada por un concepto de ocupación familiar tradicional, tanto que podría comprenderse la distribución del territorio por grupos de familias:

“toda esta finca es de nosotros hasta allá, hasta el otro lado, somos ocho hermanos y todos vivimos acá. Todos tenemos lo de acá y en el resguardo” Comuneros Sector La Arenera,

No obstante, con las décadas algunas de las transformaciones frente a esta figura son: la extensión de tierra disponible a la que pueden acceder los comuneros, y la protección de espacios una vez se ha accedido a esta.

Con referencia a la extensión de tierra, se tiene que con los años esta ha venido limitándose por la gran pérdida de territorio ancestral desde la invasión española hasta nuestros días, que se describe con mayor detalle en el acápite de territorio. Así como por la subdivisión de adjudicaciones que busca garantizar a las generaciones más jóvenes el acceso

de terreno, aspecto que se ve agravado por el mayor número de descendientes y la construcción de viviendas, lo que a su vez ha afectado el desarrollo de la agricultura en la comunidad:

“Porque originalmente todo esto lo cultivaban mis abuelos, porque aún no se habían dividido para los hijos”, “Pues ahora se ha ido dividiendo ya, y cada uno cogió sus cuentos, y ya los terrenos se quedaron muy pequeños” Comuneros Sector Lavaderos.

Al respecto de la protección de espacios, se tiene que existen tierras que se han dispuesto para adjudicación, en las que se encuentran áreas relevantes como el cementerio Muisca del cual se ha modificado el terreno dificultando su protección, y bosque nativo frente al cual los comuneros han adquirido de generación en generación ciertos compromisos frente a su preservación y con ello todo el sistema biótico a su alrededor. A partir de lo que se identifica que la comunidad tiene una mayor relación de apropiación y sentido de pertenencia de cara a la naturaleza que referente a los aspectos espirituales, contrario a lo que ocurría siglos atrás.

Finalmente, otra de las figuras que han perdurado en las últimas décadas, es el *acceso a tierras fuera del territorio del resguardo*, mediante herencia, compra o arriendo, a fin de impulsar la agricultura, tal como los comuneros lo relatan:

“mi abuelo en La Balsa tenía bastante tierra ... él estaba aquí y en la balsa, en ambos lados tenía sus cultivos”. Toda vez que los comuneros relacionan con referencia al pasado, una mayor extensión de tierra con una mayor disponibilidad de alimentos: *“Y por eso le digo que se comía bien y de todo, porque había terreno y había bastante campo” Comunero Sector Lavaderos.*

8.2. Acceso al agua

En el pasado, el territorio ancestral Muisca, contaba con una mayor extensión y disponibilidad de bosques nativos, lo que generaba un adecuado equilibrio ecosistémico, y con ello la existencia de numerosas fuentes hídricas, a continuación, se relacionan las de mayor reconocimiento por la comunidad:

Tabla 4. Fuentes hídricas de mayor relevancia para la comunidad.

Fuente hídrica	Descripción
Los Lavaderos	Su nombre obedece a unos grandes nacimientos de agua, que fueron usados en el pasado como lavaderos comunitarios, tal vez los más concurridos de acuerdo con lo expresado por las familias.
Pozos (Sector Lavaderos)	Corresponden a dos nacimientos de agua (pozos) ubicados en el sector Lavaderos, que existían hace aproximadamente 30 años, y que parecían estar interconectados. De estos, las familias sacaban agua y la trasladaban para rociar los cultivos como el maíz y la papa, así como también se utilizaba el recurso para preparar los agroquímicos con los que se fumigaba en esa época. Frente a la desaparición de uno de los pozos, la comunidad refiere la siguiente versión: <i>“en una oportunidad le metieron una retro para agrandar el pozo, pero cuando metieron la retro mataron una culebrita que había ahí, y entonces se desapareció el agua. Si la culebrita desapareció, entonces el agua se secó...la tradición lo dice”</i>
El Chorro	Identificada como la principal fuente de agua cristalina en décadas anteriores. Nació en el cerro en la parte inferior de un punto denominado La Cruz, delante de un camino que llaman las 6ss; desde donde bajaba su fuerte corriente muy similar a un chorro de agua, a lo que se debe su nombre. Esta fuente hídrica presto varios servicios, por un lado, aprovisionaba a las familias del resguardo para cubrir sus necesidades básicas, así mismo fue utilizada como un lavadero comunitario concurrido por las mujeres y niñas de la comunidad, y finalmente su caudal fue captado por la administración municipal con el objetivo de aprovisionar de agua a la zona urbana de Chía. Los comuneros afirman que aún quedan vestigios de su existencia en consideración a la presencia de tanques de agua que almacenan el recurso sobre todo en invierno.
El Jordán	Ubicado por la vía Cerca de Piedra, es identificado como otro de los nacimientos de agua de gran importancia para la comunidad. Hay quienes refieren que este nacimiento ya no existe; sin embargo, otros afirman que un grupo de familias logró su recuperación, pero desde una parte alta de cause.

Pozos del Boquerón	Fuente hídrica disponible años atrás, a partir de la cual las familias accedían al agua.
Quebrada El Zanjón	<p>La comunidad lo identifica bajo varios apelativos: nacimiento, quebrada y/o pozo. Se encuentra ubicado contra la montaña, por el camino que sube al sector de Pueblo Nuevo. Hay quienes afirman que esta fuente hídrica se conserva actualmente, y que hace aproximadamente tres años tuvo el respectivo mantenimiento.</p> <p>En el pasado, sobre todo los comuneros del sector La Arenera, se aprovisionaban de esta fuente de agua y realizaban actividades de lavado en este lugar.</p> <p>A la fecha se encuentra referenciada en las cuencas hidrográficas del municipio (Alcaldía Municipal de Chía, 2020).</p>
Quebrada de Tiquiza	<p>Ubicada en Tiquiza, vereda que corresponde al límite norte del resguardo en la actualidad; sin embargo, hace unas décadas esta se encontraba dentro del territorio Muisca, muy cerca de otro sitio de importancia mítica como lo es la cueva del Mohán.</p> <p>Esta fuente hídrica era utilizada por los comuneros para obtener el agua que transportaban hasta sus viviendas, y también era usada como lavadero comunitario.</p> <p>Los comuneros atañen su agotamiento al siguiente relato: <i>“La serpiente era la que no dejaba que la quebrada se secara, y cuando mataron la serpiente se secó la quebrada de Tiquiza”</i> Comunero Sector Lavaderos, así como a la tumba desproporcionada de árboles en el territorio, que ocasionó que el recurso se profundizara en la tierra.</p> <p>Ante lo cual mencionan que, para su recuperación, se elaboró un pozo en la parte baja de su cause, de donde actualmente los carrotanques extraen agua. A la fecha se encuentra referenciada en las cuencas hidrográficas del municipio (Alcaldía Municipal de Chía, 2020a).</p>
El Paso de Bochica	Los comuneros mencionan que hace aproximadamente 10 años este nacedero aún existía. De este en particular, las familias han intentado realizar su recuperación mediante la siembra de árboles nativos a su alrededor, sin embargo, plantean que no ha sido un proceso exitoso, puesto que el pozo pareciese no retener el agua.
Nacimiento (los conejos)	Se encontraba ubicada cerca de una vía en la zona que llaman “los conejos”. Los comuneros refieren que hace aproximadamente 45 años, cuando se adelantaban obras para extender la vía: <i>“le dieron bote a una piedra inmensa, y preciso cayó en el nacimiento de agua y se murió la fuente de agua que había ahí”</i> Esposo de Comunera, Sector Lavaderos, <i>“no volvió el agua a salir”</i> Comunera, Sector Lavaderos.
La Chiguata	La comunidad refiere que en este lugar existía un nacimiento de agua, pero debido la invasión de diferentes tipos de maleza y arboles no nativos, esta fuente desapareció.
Río Frio	Esta fuente de agua era de gran relevancia para la comunidad, puesto que les proveía alimento (pescado capitán) y adicionalmente era un lugar de celebración ritual. Sin embargo, hace aproximadamente 40 años el río comenzó a contaminarse de forma acelerada, en razón al vertimiento de

	aguas negras y residuales sobre este. A la fecha se encuentra referenciada en las cuencas hidrográficas del municipio (Alcaldía Municipal de Chía, 2020a).
Otras fuentes hídricas.	<ul style="list-style-type: none"> - Quebrada ubicada por los límites de la finca Santa Cruz, existente hace aproximadamente 80 años atrás, actualmente ya no existe. - Nacimientos de agua ubicados cerca a lo que hoy es: la casa indígena del resguardo, el subsector llamado La Recebera y el noviciado. - Pozos en lugares conocidos como la Pata del Diablo y los ollucos. De este último se refiere que aún existe y que se encuentra cercado para su protección. - Pozos elaborados en las adjudicaciones: "sufría yo por el agua, entonces fue cuando hice un pozo en la casa cómo ahí salía harta agua... Y de ahí se sacaba el agua para comer y para lo que se necesitará, para regar las matas" Comunero Sector Lavaderos.

FUENTE: Elaboración propia

Siendo el siguiente grafico una aproximación a los lugares de emplazamiento de las fuentes de agua descritas en la tabla anterior:

Gráfico 6. Aproximación a la existencia de fuentes hídricas en el territorio del resguardo



FUENTE: Elaboración propia, a partir de, mapa disponible del resguardo en SIGEO CHIA

La información referida en la tabla anterior, refleja la pervivencia de la cosmogonía Muisca, frente al simbolismo del agua como elemento sagrado, relacionado con el origen de la vida, la naturaleza, la providencia de alimentos, los rituales sagrados, entre otros (Bohórquez, L. 2008). Como la asociación de la serpiente con la mujer, desde una connotación positiva, al ser alegoría de fertilidad y representación de los cuerpos de agua (Legast, A, 1998, pp. 51-59), al igual que las ranas (Legast, A, 1998, p.93), tal como lo refieren los comuneros:

“Oiga va a llover porque el sapito está que llama la agüita, está en la alberca” Comunera Sector La Pichonera.

Así mismo, se evidencia que pese a la disponibilidad que se tenía del recurso hace más de 50 años, existían bastantes dificultades para acceder al agua en los terrenos de tipo familiar como las adjudicaciones y viviendas, ante lo cual la comunidad desarrollaba estrategias como la captación directa desde los nacimientos y su correspondiente traslado, elaboración de pozos cerca a sus adjudicaciones, construcción de reservorios -estrategia que aún se implementa-, uso de motobombas, e incluso acceso a pozos construidos por la CAR.

Ahora bien, tal como se describió en la tabla anterior, es claro que el territorio del resguardo estaba dotado de una gran cantidad de fuentes hídricas, tal como lo expresan los comuneros *“Era que en esa época había mucha agua por acá”*; sin embargo, estas se han ido perdiendo con el tiempo: *“Todos los pozos de agua que había aquí en el resguardo se secaron, no queda ninguno” Comunero Sector Lavaderos*; ello en gran medida por la explotación del recurso en el contexto territorial, privatización de fuentes hídricas, el crecimiento demográfico, el avance de la industria constructora, la falta de saneamiento básico, la industria minera, la siembra de especies no nativas, entre otras.

Frente a la *explotación del recurso en el contexto territorial*, se tiene que nacimientos como El Chorro, fueron explotados por las diferentes administraciones de Chía, a fin de garantizar el recurso hídrico para el casco urbano ya que éste carecía de acueducto, lo cual se dio mediante la construcción de tanques y redes de tuberías, que con el tiempo terminaron sobrepasando la capacidad de esta fuente de agua:

“Por este lado de El Chorro, el resguardo había regalado ese lote, para hacer los tanques de agua de abastecimiento para darle agua al municipio de Chía” “Ahí dónde está ahorita Enserchia”, “Y de esos tanques elevados, a más de 30 - 40 metros, lo distribuían para el pueblo por gravedad, en esa época motobombas no había...” “Pero el agua iba de aquí, del nacimiento del cerro, de aquí se llenaban los tanques”, “En los 70, Chía no tenía acueducto, el acueducto eran los nacederos de agua...-que todavía quedan rastros de eso-...Chía tuvo agua pública en el año 75 por ahí... porque ya Chía comenzó a crecer, entonces comenzaron a canalizar las aguas de otros lados, para poder abastecer el municipio, ...porque el nacimiento ya no daba abasto para darle capacidad al pueblo”. Comuneros Sector La Arenera.

A propósito de la *privatización de fuentes hídricas*, la comunidad refiere que el terreno donde se ubicaba El Chorro y la quebrada de Tiquiza fue comprado por las familias Urrutia y Holguín hacia el año 1977, con lo que el recurso fue privatizado:

“ahí donde los Holguín se adueñaron de todo ese pedazo de para allá, y ahora también vino el municipio y cerco, ahí donde El Chorro, entonces ahí ya quedó como privado eso del municipio”, “Pero eso allá ya compraron los terrenos y ya trancaron la agüita, el nacimiento fue para ellos”, “se adueñaron del agua” Comuneras Sector La Arenera.

A su vez *el crecimiento demográfico* tanto en el área rural como urbana del municipio ha venido en aumento de forma acelerada; teniendo un incremento poblacional del 1024% desde 1951 hasta el 2005 (Alcaldía Municipal de Chía, 2016b). Situación que también toca al resguardo, del cual se tiene que para 2018 la población indígena censada correspondió a 848 personas y la proyección para 2020 fue de 1593 (DANE, 2019); lo que agudiza la problemática frente a la explotación del recurso, el avance de la industria constructora, y la generación de residuos.

Lo anterior de gran relevancia si se tiene en cuenta que de acuerdo a los cálculos por Emserchia al 2015, cada habitante generaba al día una media de 0.596 kilos de residuos sólidos (Alcaldía Municipal de Chía, 2016). Lo que a su vez se relaciona con la problemática de *saneamiento básico*, puesto que la cobertura del servicio de recolección de basuras en el resguardo es del 95.1%, la de la red de acueducto es del 96.1% y la de alcantarillado tan solo del 64.8% (DANE, 2019), esta última con una afectación crítica en la actualidad, ya que sobre todo las familias del sector pueblo nuevo están deshaciéndose de las aguas residuales en las calles. Sumado a que el Río Frio también recibe estas aguas, las cuales no reciben ningún tratamiento antes de su vertimiento (Alcaldía Municipal de Chía, 2016b).

Con referencia a *la industria minera*, en el siglo pasado en el territorio se dio una gran campaña extractivista, a partir de canteras de arena, piedra, recebo, etc., a beneficio y lucro principalmente de los gobernantes de Chía y terceros. Actividad que se relaciona directamente con la afectación de las fuentes hídricas, debido a la remoción de vegetación protectora, la caída de desechos en los cuerpos de agua, sedimentación de los causes por arrastre de materiales y escorrentía, cambios en las aguas superficiales y subterráneas, la interrupción y redireccionamiento de flujos de agua, desecación de fuentes hídricas, disminución de la

capacidad de almacenamiento y regulación del agua (Garzon, N. 2013, p.14), adicional al cambio climático que se vive en la actualidad:

*“durante la temporada de un verano largo, no hay huerta, porque no hay agua”
Comunera Sector La Arenera.*

Para el caso de la *siembra de especies no nativas*, finalmente están relacionadas con la pérdida del colchón hídrico y el agotamiento de fuentes de agua subterránea (Carimentrand, et al., 2002, p.105).

Empero, es precisamente la identificación de las causas del agotamiento del agua, las que han generado transformaciones y resignificaciones en el territorio. Una de ellas es la revalorización del recurso y con ello una mayor concientización frente a su cuidado, que la comunidad procura realizar mediante estrategias de *regeneración, conservación, recolección y reutilización* de este recurso, sobre todo en pro del mantenimiento de las huertas y cultivos.

Tabla 5. Estrategias frente a la revalorización del agua por parte de la comunidad

Regeneración	Reutilización
<p>Iniciativa adelantada por varias familias a partir de la siembra de especies nativas como El Chilco, que contribuye a la generación del colchón hídrico, benéfico para la producción y retención de agua. Como barreras en el fortalecimiento de esta estrategia, se encuentran los daños y perjuicios ocasionados por la venta de madera en el territorio: <i>“yo había tratado de recuperar esa fuente hídrica. Y ya lo tenía. Pero unos vecinos fueron y vendieron un poco de madera, trajeron una motosierra y me cortaron todos los palos que habían -porque eso ya estaba tupidísimo-, y eso fue para poder pasar la madera por ahí, y me acabaron esa vaina otra vez...”</i> Comunero Sector La Arenera.</p>	<p>Principalmente de aguas grises (Nuñez L, et al, 2014) y aguas lluvia. Las primeras, resultantes del lavado de platos, lavado de ropa, lavaderos etc., que tal como se observó en dos adjudicaciones se tratan mediante un sistema de filtrado simple antes de ser utilizadas para los cultivos. No obstante, se tiene que una de las familias utiliza un sistema más tecnificado, al filtrar las aguas por medio de pozos de piedra y tierra, para luego almacenarlas en tanques elevados con ayuda de motobomba, y distribuir el agua en la adjudicación por gravedad, para finalmente ser utilizada en los cultivos mediante un sistema de riego por aspersión y goteo. Las segundas, utilizadas sin someterlas a ningún proceso.</p>

Conservación	Recolección
<p>Se tiene el uso de jabones ecológicos por parte de algunas familias, con el propósito de reducir la carga contaminante del recurso.</p> <p>Algunos comuneros implementan como tratamiento básico de potabilización del agua el uso de piedra lumbre.</p>	<p>Las aguas lluvias, son recolectadas a través de canaletas, reservorios (de hasta 2000 litros), canecas, botellas plásticas, galones, tanques, albercas, garrafones, etc. Las aguas grises normalmente se recolectan en grandes contenedores. Las dos son destinadas al riego de cultivos, realizando su distribución por mangueras, sistemas de goteo, aspersión y gravedad.</p>

FUENTE: Elaboración propia

8.3. Semillas

En la actualidad los comuneros gestionan las semillas de formas complementarias, unas muy ligadas a su cosmovisión y otras más cercanas a la productividad, sin embargo, todas les permiten asegurar su disponibilidad en las diferentes temporadas del año. Las principales se relacionan enseguida:

Semilleros o también denominados “*siembros de semillas*”: que permiten los máximos cuidados durante la germinación y el crecimiento inicial de la plántula hasta el momento en que requiera ser trasplantada, lo que garantiza la optimización de la semilla (Jaramillo, J. et Mejía, V. 1977). Las especies con las que frecuentemente se implementa el semillero son el fique, cilantro, acelga, aromáticas, tomate de árbol y mora.

Apartado de semilla: Una vez se da la cosecha, se seleccionan algunos alimentos que a través del secado se conservan para semilla, como en el caso de la papa, haba, maíz, entre otros; lo que ha permitido la preservación de algunas especies nativas. Frente a ello, los comuneros exponen que prefieren guardar la semilla de lo que ellos mismos cultivan, ya que las adquiridas por fuera del territorio tienden a estar tratadas con muchos químicos.

Compra de semillas y/o plántulas: adquiridas con frecuencia en establecimientos como la Universidad Jorge Tadeo Lozano en Chía, entre otras empresas comerciales ubicadas en Cajicá y Cota, pese a que dentro del resguardo hay comuneros que las producen y venden. Las semillas más compradas son frijol, con un valor aproximado de \$8000 la libra, arveja y zucchinis con un valor de \$ 4000 la libra; las plántulas mayormente adquiridas son la acelga, lechuga verde y roja, y repollos, a partir de las cuales, y con el tiempo las familias se asemillan, indicando que estas presentan una mayor adaptación al terreno con cada generación.

Las principales razones de compra tanto de semillas como de plántulas son la dificultad de elaborar un semillero al requerir materiales, e invertir mucho tiempo y dedicación; la baja calidad de algunas semillas:

“Compro la plántula mejor, porque primero sembré semilla y eso no se dio... es más efectiva la plántula, la semilla no dura, no crece. De pronto esas semillas son viejas y por eso no dan” Comuneros Sector Los Lavaderos;

la ganancia del tiempo de crecimiento, ya que la plántula prospera rápidamente; la mayor relación costo – beneficio, puesto que tal como lo indican los comuneros el valor promedio de cada plántula es de \$ 100 pesos y teniendo un margen de pérdida de lo comprado máximo del 10% es muy económico.

Asistencia institucional: La anterior UMATA entrega a las familias semillas de alverja, frijol, cilantro, tomate de árbol amarillo, brócoli, lechuga y en ocasiones maíz, de las cuales se desconoce su origen y percibe una baja calidad al no germinar con facilidad y crecer muy poco. Lo que ubicaría a la institucionalidad como una barrera para la preservación del germoplasma nativo, el conocimiento cultural y la calidad de los alimentos.

Teniendo en claro las estrategias anteriormente mencionadas, se evidencia, por un lado, la pervivencia frente a la custodia de algunas semillas nativas, lo cual se alcanza a percibir a través del maíz y la papa (ONIC, 2020a). Y por otro lado la resignificación, frente a su adquisición en la actualidad, que puede ir desde la compra hasta la obtención de forma asistencial.

Adicionalmente se tienen dos hallazgos relevantes. El primero, el que las semillas nativas, entendidas como aquellas son originarias del territorio (Montaño et al., 2021) no solo tienen importancia alrededor de los alimentos, sino también alrededor de las especies del bosque, con lo que una vez más se exalta la relación prioritaria de la comunidad con la naturaleza. Por ejemplo, en el pasado cuando los comuneros hacían largas caminatas por el monte, utilizaban la *Guadija* para hidratarse, al ser una semilla en forma de tubérculo que retiene agua en su interior. Cuando en la actualidad, la búsqueda de especies nativas está mucho más relacionada con los procesos de reforestación que se adelantan en el territorio.

El segundo, que en la parte superior de la montaña aún existe una gran variedad de semillas de flores como los agapantos y gladiolos que se esparcieron de forma natural hace años y que, pese a no ser tradicionales, dejan entrever la historia del territorio; en consideración a que en Chía en décadas anteriores tuvo dentro de sus principales actividades económicas la floricultura, la cual se practicó dentro del resguardo en el algún momento temporal.

8.4. Transformación del medio ambiente

De cara a este aspecto se tienen varios elementos de pervivencia como la conservación de especies nativas y algunos de sus usos, y elementos de resignificación como la siembra y distribución de especies no nativas, la campaña extractivista que se dio hace algunas

décadas, tumba de bosque, así como la contaminación de fuentes hídricas descrita en acápite anteriores.

En el pasado, todo el territorio era prácticamente bosque nativo, siendo una zona común por los beneficios prestados a la comunidad; en el que se encontraban especies como: el helecho, el borrachero, arboloco, chilco, el jazmín de olor, cucharo, fique, arrayán, nogal, tuno, espino, “malvavisco”, sauco, tabaco, tinta, quichés, frailejones, jarilla, salvias, cordoncillo, mortiño, tabaco, algunas aún existentes sobre todo en la zona del Pico del Águila entre otras franjas del territorio.

Figura 8. Especies de árboles nativos presentes en el territorio



FUENTE: Elaboración propia. **A.** Borrachero **B.** Jazmín

En la conservación de especies arbóreas al día de hoy, como algunas de las relacionadas a continuación, puede verse la pervivencia de las raíces y vínculos con el pasado lejano, incluso hasta la época de la conquista, como es el caso del borrachero, ya que sus semillas eran utilizadas para preparar brebajes como forma de escape ante la represión española (Acosta, J.1901. p. 148); el tabaco que como se plantea en la obra de Brown, Daza

y De Zubira, era utilizado en los ratos de ocio, en los rituales religiosos junto con la coca, así como planta medicinal tanto a nivel físico como espiritual (Camacho, 2019), siendo su mayoría de usos aun implementados en la comunidad; o el nogal que en el pasado era considerado sagrado al ser un árbol grande, de excelente madera y de propiedades curativas, razón por la que fueron talados indiscriminadamente por los europeos como forma de dominación religiosa (ídem), siendo por ello un logro que aún se encuentren presentes en el territorio. Contrario a lo ocurrido con especies como los guayacanes que si bien eran utilizados en el pasado para la construcción de los templos sagrados (Acosta, J.1901. pp. 129 y 150) al estar relacionado con el origen del pueblo muisca (Camacho, 2019) en la actualidad no hay ninguna referencia hacia ellos por parte de la comunidad.

A pesar de lo anterior, se logran identificar como principales resignificaciones tres elementos que junto con las trasformaciones frente al acceso al agua y la pérdida de territorio descrita más adelante, han trascendido tanto las esferas de la autonomía alimentaria, como de la identidad indígena.

Primero, el reemplazo de especies nativas por especies foráneas como eucaliptos, acacias, pinos, eugenios entre otros, que se dio hace décadas, sobre todo en zonas como La Valvanera, Pueblo Nuevo, y el Cerro De La Cruz; a partir de una estrategia incentivada desde el gobierno municipal como opción de activación económica mediante la venta de madera, sin medir los efectos negativos que generaría como el resecamiento de la tierra, la volatilidad frente a la cual combustionan en un territorio donde existe una amenaza alta y media de incendios (Alcaldía Municipal de Chía, 2020b), perdida del colchón hídrico, etc. Las cuales se evidencian claramente en el territorio, siendo lo más grave que aún son distribuidas para la siembra por los entes municipales, en un claro desconocimiento frente a lo nativo.

“Desde antes del 70 ya había canteras. Y la arena se sacaba por aquí abajo, por eso es que desbarrancaron todo ...Porque al alcalde lo que le interesaba era vender todo ese recebo, porque él se estaba ganando cualquier cantidad de plata” Comunera Sector La Arenera.

Segundo, tal como se aprecia en el relato anterior, la gran campaña extractivista a la que se vio expuesto el territorio en el siglo pasado, a partir de la implementación de canteras para la extracción de diferentes materiales, que no solo afectó las fuentes hídricas tal como se menciona en acápites anteriores, sino que también la calidad de los suelos por su remoción, la pérdida de capa vegetal, la destrucción de ecosistemas, la compactación de suelos por el uso de maquinaria pesada, la erosión acelerada por los vientos y precipitaciones, destrucción del paisaje, degradación de tierras para agricultura, hundimientos de tierra, movimiento rocosos (Garzon, N. 2013, p.14) que junto con la inclinación de los terrenos del resguardo representan un riesgo alto y medio por remoción en masa (Alcaldía Municipal de Chía, 2020b), entre otros. Problemática a la cual, se le hizo frente mediante el empoderamiento de algunos líderes comuneros que, siendo parte de espacios de participación ciudadana como Juntas de Acción Comunal y el cabildo gobernador, lucharon por la protección del territorio:

“Y entonces en el año 82... como miembro de la junta de acción comunal de acá del resguardo indígena, le dije: "bueno, ¿y el permiso?", y la respuesta fue: "mientras yo sea el alcalde, yo manejo esto a mi acomodo. Y si usted se pone fastidioso, lo echo a la cárcel", fue la respuesta que el señor me dio... Y me tocó ir a la Procuraduría General De La Nación... Eso fue... Y de todas maneras se dio el lujo de meterme a la cárcel, una noche... Todo por pelear por esa cantera, y si no lo hubiera hecho, ese había acabado con todo ese cerro hasta arriba. Pero le gané la batalla” Comunero Sector La Arenera.

Tercero la tumba y pérdida de bosque por la construcción de viviendas, la agricultura, los incendios que se han generado en el territorio, la venta de madera etc. Transformación frente a la cual, la comunidad ha trabajado por medio de la eliminación parcial y progresiva de especies foráneas y la reforestación con especies nativas, lo que ha renovado el ecosistema y con ello se ha dado la llegada de diferentes especies de insectos, reptiles, aves como se refiere:

“hay periquitos, hay toches, hay mirlas, colibrís de pecho blanco, colibrís de picos larguísimos ¿Espada es que se llaman?, y otro de cola larga; hay unas aves que no sabemos ni los nombres” Esposa Comunero Sector Lavaderos.

Requiriendo para su sostenibilidad en el tiempo de inversión económica y protección mediante políticas públicas.

8.5. Transmisión de saberes y fomento de educación

En la época prehispánica uno de los principales modos de transmisión de conocimiento de los muiscas eran los cantos, que en medio de las celebraciones recitaban la historia antigua de su país, de sus dioses, de sus héroes, batallas entre otros (Acosta, J.1901. p. 131), lo cual se conservó durante muchas generaciones, pero en la actualidad no es tan perceptible su existencia. Empero, con el paso del tiempo las formas mediante las cuales se realizaba esta transmisión y educación se han ido transformado, en consideración a las presiones históricas y contextuales por las que la comunidad ha atravesado, con lo que algunas de estas han desaparecido, otras se encuentran en riesgo de desaparecer y unas se han resignificado. Por lo anterior, a fin de preservarlas es perentorio adelantar intervenciones concretas sobre todo con las generaciones de jóvenes y niños, puesto que son un elemento fundamental para la

construcción de autonomía e identidad de la comunidad, tal como se puede apreciar en las siguientes expresiones:

“Igual como ellos nos enseñaron a querer la tierra”, “Principalmente la enseñanza que le dieron a los hijos, de ahí se desprende todo”, “a medida que ellos nos dieron las ideas asimismo hemos sembrado nosotros”, “los muchachos no quieren trabajar digamos en la agricultura, ¿por qué? Por el mismo ejemplo que le dieron los taitas” Comuneros Sector Lavaderos. “en la memoria le queda la enseñanza que le dieron sus papás... y así mismo uno les explica a los hijos” Comunera Sector La Arenera. “Por eso, la tradición es importante y las leyendas, decirle mire aquí existió tal cosa, mire como ésta ya, digamos lo de los nacimientos de agua, mire como ésta, sí aquí había un nacimiento de agua” Comunero del Sector Lavaderos.

A continuación, se relacionan de forma concreta las estrategias de transmisión de saberes, que son palpables en las familias agricultoras:

Relación cercana con la tierra, se gestaba en los comuneros desde muy niños, a través del trabajo en las adjudicaciones de sus familias, en donde los mayores transmitían a los más jóvenes los saberes de la agricultura, como el cocimiento frente a las semillas, la siembra, el cuidado de las plantas, la cosecha, cuidado de la naturaleza etc., y los sentires como el amor y respeto por la tierra. En medio de lo cual se consideraba el trabajo y el proceso educativo como un solo elemento que, junto con el esfuerzo familiar, permitía el aprendizaje sobre el territorio, la gestión de alimentos, la reproducción de su cultura y la cimentación de su identidad comunitaria.

Estrategia que está en riesgo de desaparecer, en razón a varias transformaciones como: la reducción de familias que cultivan en la actualidad, lo que limita la relación de los más jóvenes con la agricultura; la fuerte influencia de la cultura urbana sobre la niñez, adolescencia y juventud; las fuertes presiones del sistema agroindustrial; el contexto periurbano en el que se encuentra ubicado el resguardo, entre otros como la migración y falta de interés, lo que se evidencia claramente en el siguiente relato:

“Se come un pollo de mentiras dice mis nietas. Dicen yo quiero pollo, pero de verdad, y yo les digo ¿Cómo así?, luego ¿Cuál es el de verdad?, dicen: Pues el de la tienda. Y les preguntó: ¿entonces el de aquí que es?, ese es un pollo de mentiras dicen”.

Celebraciones rituales de tipo cultural y espiritual, la comunidad desde hace décadas viene adelantando un proceso de recuperación cultural, en el marco de lo cual se han revitalizado celebraciones como el San Pedro Muisca, el año nuevo Muisca, bendición de la semilla entre otros. Hace por lo menos dos generaciones, era común que los jóvenes asistieran y participaran de forma activa a estos espacios, mediante los cuales se daba la transmisión de creencias y saberes, y con ello se fortalecía tanto la autonomía como lo identitario. Sin embargo, en la actualidad el sentido de pertenencia de los jóvenes frente a estos espacios se ha debilitado, lo que ha impactado la convocatoria de los espacios, y lo que representa una clara resignificación.

Reconocimiento del territorio, en el pasado las instituciones educativas cercanas al resguardo adelantaban actividades con los estudiantes, frente al reconocimiento del territorio y la relación con la tierra. A través de visitas a diferentes fuentes hídricas: *“se acuerda que salíamos de la escuela y nos llevaban a visitarlo, ese es El Chorro” Comunero Sector La Arenera*; y jornadas de cuidado de las plantas disponibles en la institución:

“nos tocaba limpiar las matas, sacar el pasto, nos tocaba llevar una bolsa de abono cada uno, para echarle a las matas” Comunera Sector Lavaderos.

Lo cual se ha transformado en el presente, puesto que las escuelas ya no motivan este tipo de actividades, incluso puede decirse que es necesario la implementación de un enfoque diferencial e intercultural en sus planes de estudio, considerando la existencia del resguardo y la historia del territorio. Aunque en otro sentido, y como resignificación, se tiene el hecho que desde la comunidad se estén impulsando dichos recorridos tanto por iniciativas familiares como colectivas, partiendo comúnmente desde La Valvanera, y haciendo el recorriendo de norte a sur, en una caminata que dura aproximadamente tres horas.

Oralidad, es una de las formas de transmisión de saberes ancestrales más relevantes que pervive, al permitir el rescate de aquellos conocimientos que no están escritos y representan los cimientos de la comunidad (Salazar et Ceballos, s.f.), como lo referente a la cultura, historia, la relación con la naturaleza, creencias espirituales, prácticas tradicionales de agricultura, preparaciones ancestrales, etc., en donde el rol de la mujer, la familia y los mayores es fundamental al ser ellos los sabios que desde sus voces avivan la cosmogonía muisca en adultos y jóvenes:

“Si lo ha escuchado en las historias digamos de los tíos, de los abuelos, lo que comían, lo que preparaban. Pero varias cosas sí las he probado, que uno dice si son tradición de acá” Comunero Sector Lavaderos.

Preparaciones alimenticias ancestrales tradicionales, aportan de generación en generación, significados culturales en torno a los alimentos y comprensiones sobre su historia, lo que en definitiva contribuye a la identidad colectiva, siendo la cocina y la alimentación

elementos que generan en los comuneros un sentido de pertenencia al pueblo muisca (Fischler, 1995, p.67-68).

No obstante, esta estrategia es una de las que se encuentra en mayor riesgo de desaparecer, dado que la sabiduría sobre la elaboración de los platos reposa principalmente en las mujeres mayores; existiendo en los demás comuneros un conocimiento restringido a partir del consumo y la visualización del proceso de cocción llevado a cabo por parte de sus madres y/o abuelas. Lo anterior sumado a la disminución de la frecuencia con que se preparan estos platos, bien sea por el tiempo que se requiere para su cocción, las diferencias culturales y brechas generacionales al interior de las familias, entre otros aspectos que dificultan la reproducibilidad de la cultura alimentaria muisca y conllevan al olvido de los sabores tradicionales: *“No recuerdo ni el sabor la verdad” Comunero Sector Lavaderos*. Lo que evidencia que, si bien la transmisión de los gustos alimentarios a nivel intergeneracional esta influenciada por las experiencias que vive la comunidad a través de los alimentos, también es cierto que dicha transmisión se ve trastocada por los cambios del entorno, lo que conduce a la generación de nuevos aprendizajes y preferencias alimentarias (Fischler, 1995, p.91).

Imposición reiterativa de creencias religiosas, en la época prehispánica la comunidad muisca contaba con la figura de Chaman, considerado el guardián de todos los saberes milenarios de la cosmogonía Muisca, y guía de conocimientos. Sin embargo, con la invasión europea se dio su exterminio (Acosta, J.1901. p. 130) a lo que se sumó la imposición de la religión católica por parte de los europeos a los nativos, a fin de quebrantar la comunidad y ejercer control sobre ella.

Dicha imposición religiosa se mantuvo durante siglos hasta hace muy poco tiempo. Sin ir tan lejos hace aproximadamente 50 años, las escuelas convocaban con carácter obligatorio a los estudiantes para asistir a la eucaristía los días domingos, mediante lo cual se reforzaba la trasmisión del dogma, que hoy en día se evidencia en la comunidad:

"El domingo, nos tocaba ir a misa obligatoriamente. Colegios, escuelas todos nos reunían allá en el parque principal de Chía, al frente de la iglesia... y la misa era a las 8 de la mañana, nos tocaba asistir o asistir o sino nos castigaban ahí en la escuela. Porque el lunes nos preguntaban de que se había tratado la misa, nos tocaba hacer un resumen de lo que el padre había dicho en la misa y sino nos castigaban. Nos castigaban toda la semana sin recreo" Comunera Sector Lavaderos,

Los fenómenos presentados anteriormente tienen una gran resignificación, y es la hibridación entre la religión católica y sus creencias cosmogónicas, puesto que las familias son muy creyentes en Dios, cuentan con grutas en el territorio y celebran la Semana Santa, pero también son muy respetuosos de los saberes alrededor de las plantas, la naturaleza, los mitos y leyendas de su cultura, así como también celebran fiestas tradicionales como el Año Nuevo Muisca entre otros.

Por lo consiguiente tal como plantea Morales, la reconstrucción de la memoria cultural e información ancestral, es un fenómeno emergente entre elementos nuevos y antiguos, y su interacción con los individuos, las familias y los grupos (Morales, 2015, p. 705). Lo que es evidente en las estrategias de transmisión de saberes planteadas con anterioridad, ya que, si bien algunas han pervivido, a la vez se han resignificado al adaptarse a los hechos históricos con lo que se visibilizan en nuestros días. Ante lo cual es fundamental equiparar lo ancestral

con respecto a lo contemporáneo, para que se dé un proceso idealizado de transculturación mas no de aculturación.

8.6. Trueque y/o intercambio

El intercambio es una práctica tradicional existente en la comunidad desde tiempos precolombinos, que se lograba a través de redes fortalecidas con otros pueblos, a partir de lo cual se accedía a bienes que no se conseguían localmente, por lo que su centro fueron los grandes mercados. Posterior a la invasión española, esta práctica se estructuro mayoritariamente sobre dos aspectos, uno el conseguir los productos demandados como tributación por parte de los europeos, y dos la adquisición de bienes suntuarios. En ese sentido los productos que se intercambiaban con mayor frecuencia eran: mantas de algodón, oro, cerámica, coca, algodón, sal, esmeraldas, entre otros; encontrando también el intercambio de algunos alimentos como trigo, gallinas, maíz, turmas, frijoles, ají, batatas, auyamas, yucas, pescado, hierbas etc. Incluso se tienen referencias de la utilización por parte de los muiscas de una especie de “moneda de oro” o también llamados “tejuelos de oro”, con los que realizaban sus transacciones más fácilmente. Pese a ello, con el tiempo esta práctica termino debilitándose principalmente por el empobrecimiento de los repartimientos, la sobreexplotación de la mano de obra para producir artículos de tributo, la introducción de bienes europeos y el descenso de la población indígena (Langebaek, 1987).

Ya para el siglo XX hacia década de los 60, si bien esta práctica continuaba vigente en el territorio, estaba más enfocada a la comercialización puesto que las familias sacaban a la plaza de mercado de Chía sus canastillas de productos para la venta, teniendo que en algunas

ocasiones no las lograban vender de forma directa, por lo que terminaban canjeando sus productos por otros alimentos como el plátano, yuca, papa entre otros.

En la actualidad, si bien se da el intercambio, esta práctica tiene un enfoque incipiente que llamaremos “economía colaborativa sostenible”, que se pide interpretar desde un enfoque territorial y étnico a partir del postulado de Albert Cañigual, quien plantea que la economía colaborativa radica en compartir bienes en vez de poseerlos y poner en circulación lo que ya existe, siendo posible adquirir de una forma más manejable servicios y/o productos, reducir gastos y mejorar la calidad de vida (Quintero, 2018. p. 99); lo que puede aterrizar en el resguardo, donde los comuneros ocasionalmente comparten los alimentos que producen con familiares, vecinos y amigos; teniendo entre otros objetivos, el procurar el gasto de la totalidad de lo cultivado evitando pérdidas de alimentos y fortalecer los vínculos como comunidad, tal como se aprecia en los siguientes relatos:

“hoy que coseche los frijoles, entonces le doy a mi mamá, a mis hermanos, a los familiares, porque si no me los voy a poder comer todos. Y en ocasiones cuándo ellos tienen por allá otras cosas, una lechuga o algo, me dan o así.” Comunero Sector Lavaderos.

“Se intercambia también muchas veces. Uno por decir dice: ¡Ay mire esa ahuyama tan hermosa!, llévesela. Cuando de pronto ellos están cosechando cualquier cosa, tome lleve también. Pues una comunidad, los que somos distinguidos de aquí del sector, muchas veces uno lo hace sin necesidad de decir que me van a dar ¡no! Entonces pues uno tiene amistades, y a veces dice tómese este vaso de agua. Entonces pues eso es una cosa muy hermosa, porque ahí sí como dice el cuento: el que da recoge”, “con interés no. El que riega recoge” Comunera y esposo, Sector Lavaderos.

En definitiva, el trueque es una práctica tradicional ancestral que ha pervivido hasta la actualidad, pero que en concreto lo ha logrado a partir de la adaptación de los cambios que se dieron en las diferentes épocas, en las cuales otorgo beneficio a los Muiscas de acuerdo con las necesidades del momento, tal como se tiene ahora. Por último, es importante resaltar que la mayoría de familias agricultoras consideran que esta es una alternativa a fortalecer, para luego expandir a otros círculos de interacción, puesto que permitiría mejorar sus condiciones de vida.

8.7. Nichos de construcción de tejido social

El tejido social es un proceso de construcción permanente que da cuenta de la generación y afianzamiento de lazos, entre los individuos de una comunidad, lo cual genera sentido de pertenencia a un colectivo. Tal como lo refiere Muñoz este puede identificarse a partir de varias relaciones como las de cooperación, contraprestación y reciprocidad, solidaridad y de convivencia, cimentadas a partir de la confianza y el dialogo (Puerta, E, 2015, p. 58-60).

Partiendo de ello, y de acuerdo a lo identificado en la comunidad, los espacios de construcción y unión que han pervivido durante siglos en el territorio son principalmente la olla comunitaria, la siembra colectiva de alimentos, la vuelta de brazo, el rastrojo, el llamado ante emergencias y las reuniones del cabildo, muchos de ellos fortalecidos alrededor de los alimentos.

Frente a la olla comunitaria, esta podría definirse como la elaboración a varias manos y consumo comunitario de alimentos en un sitio abierto, que tienden a ser alguna preparación ancestral del territorio como la mazamorra y la chicha -las dos a base de maíz-; espacio en el

cual se transmiten conocimientos, se comparten experiencias, se genera confianza y se anima la acción de los comuneros. En el territorio, esta es realizada por lo menos dos veces al año, en el marco de eventos de celebración como el Año Nuevo Muisca, el San Pedro Muisca, o cuando se tienen visitas de otras comunidades indígenas en el territorio. Sin embargo, se resalta que este nicho de reunión se ha visto pausado debido a la pandemia del COVID-19, tal como lo refieren los comuneros:

“Pues es que también con esta pandemia. Porque antes digamos usted llevaba por decir, cebada, yo llevaba arveja verde, otros llevaban frijol verde, llevaban carne, todo eso se reunía y se hacía una sopa, pero es que ahorita no se puede. Eso sería bueno para atraer la gente, para darle moral” Comunera Sector La Arenera.

De otro lado, la siembra colectiva de alimentos, hace un par de años se estaba realizando por un grupo concreto de familias, en el espacio denominado Villa Fersey muy próximo a la casa indígena. Un esquema que, aunque ha perdido fuerza, es una concreta manifestación de pervivencia frente a la organización comunitaria que se daba incluso antes de la época de la conquista, en la cual los Muiscas contaban con terrenos de explotación colectiva (siembra en labranzas), cuyo propósito era brindar depósitos al estado, el sostenimiento del gobierno propio, la milicia y la estructura religiosa (Rojas, L., 1984. p. 196). De hecho, si bien puede decirse que los caciques establecían unas pautas de “tributo”, realmente la apropiación de la producción no era privada, sino que estaba orientada a la redistribución centralizada presuntivamente para satisfacer las necesidades de la comunidad (Langebaek, 1987, p.135).

En ese sentido se tiene que la olla comunitaria y la siembra colectiva de alimentos, son nichos a partir de los cuales se observan las relaciones de cooperación, entendidas como la

unión de esfuerzos e intenciones hacia metas comunes, dadas a través de comportamientos como el cooperativismo y asociacionismo (Puerta, E, 2015. p.59).

Ahora bien, la vueltas de brazo, es una clara ejemplificación de las relaciones de contraprestación y reciprocidad, entendidas como el intercambio recíproco de favores, bienes y servicios, en los cuales se espera correspondencia entre los actores de la relación (Puerta, E, 2015. p.59), lo que se puede observar en lo referido por los comuneros:

"la vuelta de brazo es la colaboración entre los vecinos...yo iba y le ayudaba a usted, y después usted venía y me ayudaba a mí" Comunera Sector La Arenera.

En el pasado la comunidad se reunía con un fin colaborativo alrededor de espacios como la cosecha, trillar cebada, la construcción de las casas de vivienda en las adjudicaciones, etc., en medio de los cuales siempre se brindaban alimentos para los asistentes. Sin embargo, con el paso del tiempo, este nicho a estado expuesto a diferentes transformaciones que han generado su debilitamiento casi hasta el borde de su desaparición, considerando cambios como la fragilidad de las relaciones de confianza, la baja disponibilidad de tiempo de los comuneros debido a la diversificación de las actividades realizadas, la preferencia de contratación de mano obra especializada, la dificultad para el ofrecimiento de alimentos entre otros.

Por otra parte, se tiene relaciones de solidaridad en la comunidad, comprendidas como la generación de apoyo, respaldo y adhesiones sin obtener nada a cambio (Puerta, E, 2015. p.59). Tal como el rastrojo es una práctica que aún se conserva y que tal como lo refieren los comuneros se da cuando:

“se recogen la cosecha de por ejemplo maíz, recogen el más grande, y dejan el más pequeño; entonces la gente va y recoge todo ese maíz, todo el mundo el que quiera ir a recoger puede” Comuneros del Resguardo.

Así como el llamado frente a los incendios forestales, a partir del cual muchos comuneros del resguardo e incluso de comunidades indígenas vecinas como la de Cota, se movilizan a fin de contribuir a apagar el fuego, como se relata por la comunidad:

*“Aquí la comunidad si tiene eso, cuando hay incendios todo el mundo actúa rapidísimo”
Esposa comunero, Sector Lavaderos.*

Finalmente, se tienen las reuniones del Cabildo, en las que se ven materializadas las relaciones de convivencia, definidas como el establecimiento de reglas de juego equitativas para la vida en común que facilitan el tratamiento y transformación de los conflictos de manera positiva y mutuamente enriquecedora (Puerta, E, 2015. p.59). Este espacio que si bien ha pervivido en el tiempo en su estructura base, como lo es el abordaje comunitario de temas de interés para el resguardo, también es cierto que ha tenido diferentes transformaciones frente a la forma y frecuencia con la que se desarrolla, ya que en el pasado se menciona que se realizaba cada mes a través de una gran convocatoria y se desarrollaba alrededor de los alimentos o el “convite”:

*“Pues traen el zurrón de chicha, para repartirle a toda la gente, todos los comuneros. Chicha y traían libras de asado, prendían candela y asaban ahí, y ahí le daban a cada uno su pedazo para que coma, y le daban chicha a uno. Eso era bonito” Comunero
Sector la Arenera.*

Con lo anterior es ostensible la pervivencia de los nichos de tejido social al interior de la comunidad, pese a ello también es claro que estos se han resignificado por lo que se requieren de mayores niveles de integración, dialogo y participación, que permitan su fortalecimiento, regeneración y protección antes las amenazas. Logrando a partir de ello una mayor cohesión social, entendida como el consenso e interés sobre lo colectivo por parte de los comuneros; así como una mayor sinergia comprendida como la obtención de resultados desde el empoderamiento y la unión (Puerta, E, 2015); sobre todo en el contexto actual, en el que la pandemia ha generado grandes cambios en las dinámicas sociales.

8.8. Agroquímicos

La expansión de la Revolución Verde a América Latina, con el tiempo permitió la disponibilidad de los diferentes agroquímicos en el municipio de Chía, mediante distribuidoras como Agricol, que vendían entre otros productos el toxafeno y Metil parathion. Los cuales fueron incorporados al territorio Muisca desde hace aproximadamente 50 años, a partir de la justificación del aumento de las plagas en los diferentes cultivos, decisión en la que claramente interfirió las masivas campañas publicitarias, el voz a voz en la comunidad, y la institucionalidad.

En la actualidad se tiene el uso de agroquímicos en la comunidad, tal como lo menciona Benavides en el trabajo que desarrollo en el territorio, en el que logro identificar el uso de insecticidas, fungicidas, herbicidas, fertilizantes e insecticidas por parte de las familias agricultoras (Benavides, S.A. 2020). Sin embargo, pese a su uso, se observa una resignificación importante, toda vez que existe una mayor conciencia frente a la producción limpia, que se puede vislumbrar desde los siguientes planteamientos.

El primero, el que la comunidad identifique los agroquímicos o como ellos los llaman “*fumigos*” y “*hormonas*”, como aquellos que generan un desarrollo mucho más acelerado de los alimentos, que al largo tiempo afectan el volumen de producción, y que al consumo conllevan a afectaciones a la salud. De hecho, los comuneros plantean percibir en el sabor, tamaño y asimilación por el organismo, que los alimentos disponibles en el mercado contienen una gran carga de químicos, lo que ha reforzado el hecho de cultivar sus propios alimentos de una forma limpia para su autoconsumo. El segundo, frente a la comprensión del daño que generan estos agrotóxicos al medio ambiente, con lo que se evidencia una vez más esa gran filiación por la naturaleza.

En consideración a lo anterior y destacando una de las conclusiones del trabajo de Benavides frente al hecho que las familias agricultoras del resguardo Muisca emprenden un proceso incipiente de transición agroecológica (Benavides, S.A. 2020), se hace necesario que se con el apoyo de diferentes entes públicos que realicen inversión en el territorio, se impulsen estrategias planteadas por la comunidad, las cuales permitan el desarrollo económico de las familias, la preservación de semillas ancestrales y saberes tradicionales, así como el cuidado del medio ambiente, y con ello se fortalezca lo concerniente a la autonomía alimentaria.

8.9. Visión comunitaria de Autonomía Alimentaria

Los comuneros definen autonomía alimentaria desde sus sentires y saberes, como:

El poder cultivar en su territorio (adjudicación) de acuerdo a la vocación de la tierra, y a partir de la producción limpia (libre de agroquímicos) sus semillas ancestrales. Con el fin de asegurar el acceso oportuno y el autoconsumo fresco de los alimentos, logrando así una

alimentación sana, y un ahorro frente a la compra de productos que se encuentran contaminados en mercados convencionales.

Adicionalmente, para los comuneros el lograr cultivar en su territorio tiene dos significados relevantes. El primero, el que la agricultura represente la pervivencia de una práctica tradicional ancestral que ha conseguido transmitirse de generación en generación, y que está constituida por un sentir colaborativo y de comunidad en pro de evitar el hambre. Pero que a la fecha debido a las resignificaciones frente a las dinámicas del contexto periurbano se encuentra amenazada:

“cuando nos entregaron a nosotros este lote ... lo entregaron para que todo el mundo cultive, para que todo el mundo siembre sus matas, coma de ese lote, y resulta que hoy no se hace así”, Esposo Comunera Sector Lavaderos.

El segundo, la pervivencia de la cosmogonía Muisca, reflejada en la providencia del Gran Espíritu que les brindó los cuatro elementos para permitir su existencia, tal como se refiere a continuación:

*“El Gran Espíritu nos ha dado todo para poder comer, el Gran Espíritu nos dio la madre tierra, el agua, el aire y el fuego, qué son los cuatro elementos para una tribu indígena; que también son seres vivos. No es que el agua se esté desapareciendo de este planeta, el agua se está escondiendo por tanta maldad de nosotros hacia ella, porque no la sabemos valorar, porque todo el mundo la contaminamos de una forma o de otra. Pero el Gran Espíritu nos dio esa agua para poder vivir, para poder sostenernos, para que el ser humano pueda subsistir sobre este planeta. Y la madre tierra nos la dio, imagínese esa maravilla, de ahí nacen las matas, de ahí comemos, de ahí nos sombreamos”
Comunera sector Lavaderos.*

9. IDENTIDAD INDIGENA: DESCENDENCIA, TERRITORIO Y LUCHAS A SU ALREDEDOR.

9.1. Origen

Por un lado, se tiene que la mayoría de los miembros de las familias con las que se trabajó, se auto reconocen como indígenas, en razón a ser natales del territorio y ser descendientes de los primeros pobladores del resguardo. Hecho que toma mayor legitimidad al momento de ingresar formalmente en la base del censo indígena del resguardo, tal como se aprecia en el siguiente relato:

“Si claro, nosotros somos naturales de aquí, mis abuelos, todos mis ancestros son de acá, desde mis tatarabuelos, nosotros hemos nacido y nos hemos criado acá en este sector... Todos están reconocidos como indígenas... porque acá el resguardo solamente reconoce la gente que viene del último censo que se hizo en 1911...”, Comunero Sector La Arenera.

Por otro lado, se tiene que algunos miembros como los conyugues, se identifican como campesinos y otros no se reconocen dentro de ningún grupo específico, toda vez que provienen de otras regiones del país, realidad que representa ciertos desafíos ante la conservación de algunos elementos culturales muisca.

Ciertamente frente al origen, se ha dado una resignificación relevante, ya que como se menciona en los párrafos anteriores, actualmente este obedece a una connotación de herencia y descendencia, pese a que en la época precolombina el origen se comprendía

desde la cosmovisión muisca a través del relato de Chiminigagua, una divinidad muisca relacionada con el lugar original de la luz (Legast, A, 1998, pp. 63-84) y la leyenda de Bachué y la laguna de Iguaque (Acosta, J.1901. p. 128).

9.2. Territorio

Chía es un territorio ancestral, que hacia 1954 se constituyó legalmente como municipio (Alcaldía Municipal de Chía, 2016b, p.21), el cual pasó de ser un pueblo lejano a prácticamente una ciudad colindante con Bogotá. En el pasado, hacia la década de los sesenta y setenta los comuneros recuerdan a Chía como un pequeño municipio que contaba con una iglesia y su respectivo parque principal, teniendo a su alrededor tan solo dos o tres cuadras como extensión. Desde los setenta en adelante, Chía tuvo un crecimiento tan acelerado que para el censo del 2005 había duplicado su población (Alcaldía Municipal de Chía, 2016b, p. 24), pudiendo decirse que fue en gran medida al interés que se generó sobre sus productivas tierras y la cercanía con la capital, hechos que terminaron impactando negativamente las tierras del resguardo.

Es así que uno de los hallazgos más relevantes, es la devastadora pérdida de territorio del resguardo, que se ha dado durante siglos por diversas razones; en principio por la usurpación y dominio europeo; pero también por otras causas como la reducción de la declaratoria de extensión del resguardo en documentos públicos, la venta de terrenos a terceros a precios totalmente irrisorios, escrituraciones de falsa tradición, reducción de linderos y apropiaciones ilegítimas, a las cuales se hará referencia de manera precisa a continuación, a partir de la memoria historia entretejida por los relatos de las familias.

Con respecto a la *usurpación y dominio europeo*, se tiene la segmentación y aislamiento de los nativos por parte de los españoles desde su llegada a Chía en 1537 (Matiz, en Castro y Zambrano, 2019), a través de las diferentes instituciones coloniales como la del resguardo. El primer resguardo en el territorio se fundó en 1539, con una extensión aproximada de 32 Km2 (Calderón, 2016) o lo que corresponde a 3200 hectáreas en la cual se incluía el Rio Frio y el Rio Bogotá, amplitud que se fue reduciendo en razón a las numerosas leyes promulgadas en la época que buscaron dividir, privatizar y vender las tierras, tal como se menciona en el apartado de antecedentes y como se refleja en el siguiente relato:

“...nosotros éramos dueños de montaña a montaña, en la historia, en la escritura nativa está que nosotros somos dueños desde la cuchilla de esta montaña, hasta la cuchilla de la otra en Yerbabuena. Pero el poder del dinero, es por lo que nos han arrinconado, son los culpables de arrinconarnos. Usted sabe que el dinero para los occidentales, para nuestros hermanos menores, es lo primordial...” Comunera Sector Lavaderos.

Acerca de *la reducción de la declaratoria de extensión del resguardo en documentos públicos*, se encuentra lo acontecido en 1911, año en el cual, si bien se gana el litigio de reclamación de las tierras como comunales, lo único que se entrega por parte del municipio son terrenos ubicados en las laderas de la montaña sin incluir otros a los que se tenía pertenencia en zonas planas:

"todo eso era del resguardo antes de 1911, o sea en 1800 y todo eso, el resguardo era de ahí para acá. En 1911 ya nos habían robado todo ese pedazo, diciendo que lo único que nos quedaba del resguardo era del piedemonte hacia arriba, que fue lo que entregaron a los abuelos... a la familia Rodríguez, a la familia Cojo, a la familia Ramírez ...de eso le hicieron entrega a esas 20 familias, que eran del resguardo; que eran la gente natural de Chía, que eran los que vivían y fueron criados y nacidos, y con descendencia de toda su

vida acá. Entonces les dijeron mire, esto es lo que les queda a ustedes, y cómo la gente era muy ignorante, no tenían cómo defenderse, entonces hasta donde nos quisieron dejar; y por eso les vinieron recortando...Ahorita se han robado también, ya después de 1911”.

Adicionalmente, en 1998 cuando se solicita la constitución oficial del resguardo ante el INCONDER, esta se realiza por 200 hectáreas, las cuales fueron tenidas en cuenta en el POT (Plan de Ordenamiento Territorial de Chía) del año 2000, declarando una Zona de Resguardo Indígena por 212,03 hectáreas (Alcaldía Municipal de Chía, 2000). Sin embargo, en 2013 cuando sale el Acuerdo 315, el reconocimiento se da tan solo por 200.27 hectáreas, quedando en los documentos del POT de 2016, la extensión de la zona de reserva indígena tan solo por 197 hectáreas.

Frente a la *venta de terrenos a terceros*, la comunidad refiere que ésta ha estado influenciada fundamentalmente por políticos de los diferentes gobiernos municipales y familias de gran influencia social y posición económica como los Urrutia y Holguín, que en su momento tomaron ventaja de las desfavorecedoras condiciones de los comuneros de la época, comprando terrenos a muy bajos precios en los que realizaron grandes construcciones, y apropiándose de fuentes hídricas como El Chorro y sitios sagrados como la Cueva Del Mohán que son de gran importancia para la comunidad:

“eso se está peleando, lo que pasa es que hace 30 o 40 años, aquí había mucha gente analfabeta. Los poquitos que había en esa época y eran los que podían manejar el resguardo porque eran los que sabían leer y escribir, de resto la gente no sabía. Entonces a ellos los cogían los políticos de turno, y los envolvían y les sacaban, tenga le vamos a dar tanto, o les vamos a traer acá por ejemplo el taller artesanal, qué vamos

a conseguir recursos, pero a cambio de esa vaina se cogían una finca arriba” Comunero Sector La Arenera.

De igual forma, aunque no se tiene total claridad, se infiere que en el pasado también se generó una venta de *predios* por parte de los mismos pobladores, con lo que lugares como El Edén y los terrenos donde se ubican las familias Socha, Pedraza, Villalobos, Cifuentes, y Reyes ya no se encuentran ubicadas dentro de lo que se considera resguardo:

“nosotros siempre figuramos como resguardo ahí, y la Alcaldía en el 2012 nos sacó del resguardo y nos dejó como rural, pero toda la vida ha sido resguardo, esta es la calle y aquí está la casa donde yo vivo” Comunera Sector La Arenera.

En cuanto a las *escrituraciones de falsa tradición* se tiene que, en el pasado en ciertos periodos de gobierno del resguardo, algunas personas fueron apropiándose de terrenos que escrituraron de una u otra forma con el objetivo de venderlos; escrituras que a la fecha se encuentran en estudio en razón a que hacían parte del resguardo.

Sobre la *reducción de linderos*, puede decirse que esta se ha dado presuntivamente bajo el amparo de los diferentes entes municipales. El primer ejemplo claro de ello, es la carretera que por el límite Este actualmente divide el resguardo de lo que es considerado municipio; ya que tal como lo refieren los comuneros el terreno destinado a su construcción debía aportarse por mitades entre el municipio y el resguardo. Sin embargo, su construcción se realizó muchos metros más arriba de lo acordado, con lo que el resguardo tuvo varias afectaciones como el haber dispuesto la totalidad del terreno para su realización, la división del territorio ya que algunas tierras del resguardo quedaron en la parte inferior de la vía lo que condujo a su pérdida, y ya en décadas más recientes la búsqueda de su apropiación por parte del municipio. El segundo ejemplo, es la reducción de linderos por parte de terceros como

Thomas Van Der Hammen, la familia Pulido y miembros de las fuerzas armadas, tal como se identifica en los siguientes relatos:

“Don Pulido también se adueñó como de 8 metros de lado a lado, es bastante tierra que se subieron hacia arriba”, “Aquí en esta esquina, bajando había un pedazo que era resguardo, que la cogió el señor guajiro, que compró ahí en la esquina, y cercó todo el pedazo que pertenecía el resguardo” Comuneros del resguardo.

Muy similar a lo ocurrido frente a las *apropiaciones ilegítimas* de terrenos del resguardo, que se dieron en una mayor proporción hacia la década de los ochenta presuntamente con el favor de los gobernantes del municipio. Como lo sucedido con la apropiación de una franja de terreno de aproximadamente ocho metros hacia el cerro, por parte de una de las constructoras de la época, impactando negativamente la extensión por el límite Este. Realidad que se dio fácilmente en un contexto temporal en el que se daban beneficencias políticas, tal como se contempla en el siguiente relato:

“cómo hasta la década de los 80 fue cuando se hizo la primera elección por voto popular para alcaldes. De ahí para atrás, los alcaldes los manejaba la gobernación de Cundinamarca, que ponía a gente que ni siquiera era de acá ... así no tenga las capacidades para manejarlo, pero si usted era el que le aportaba al gobernador. Entonces la gente que llegaba de afuera, los mismos alcaldes decían, oiga ese pedazo le pertenece al municipio, y era para ellos...” Comunero Sector La Arenera

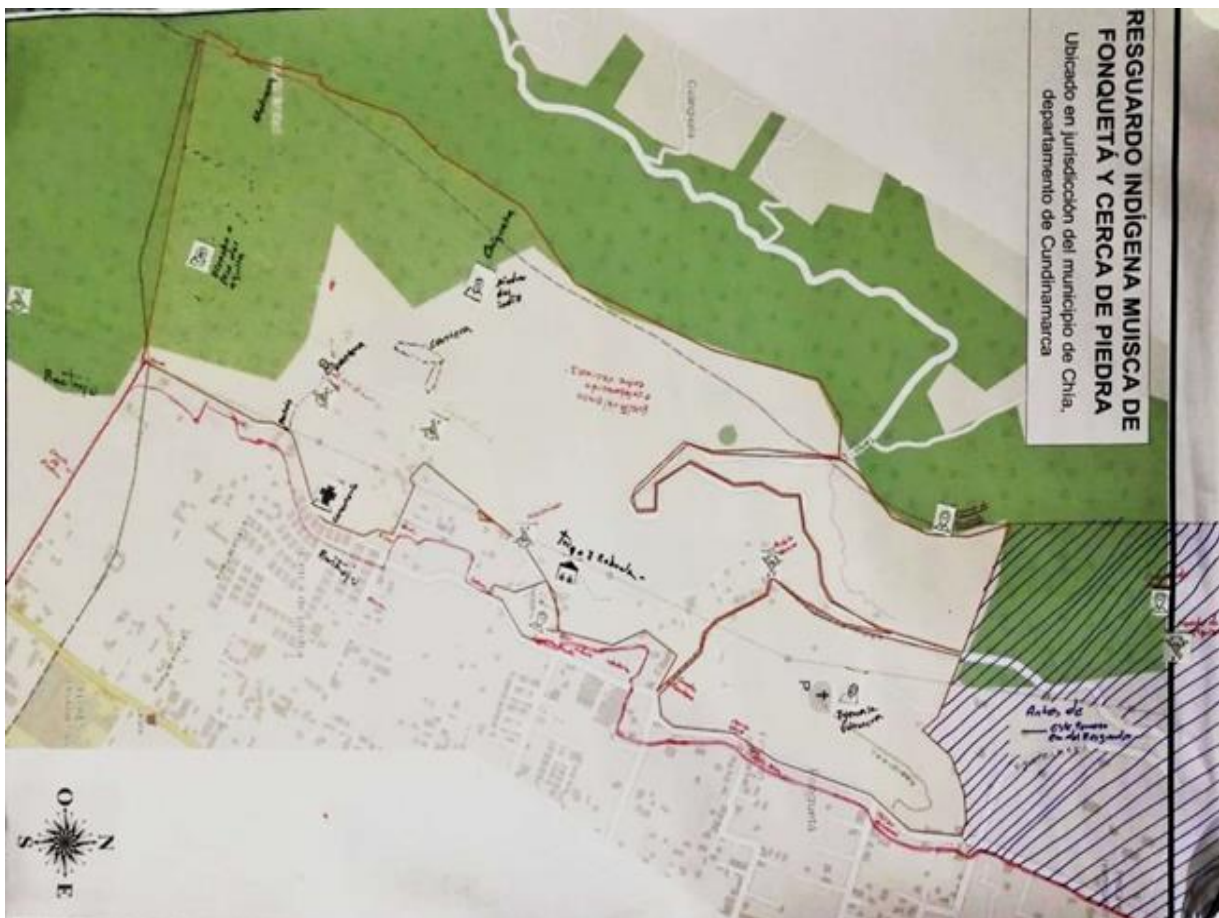
Con base en lo descrito con anterioridad, que es el reflejo de la memoria histórica de los comuneros, se considera un gran logro la preservación del resguardo como propiedad colectiva en la actualidad, ya que pese a tener una menor extensión, representa la pervivencia de las luchas que ha adelantado la comunidad en defensa de su territorio durante siglos.

Empero, se requiere esfuerzos adicionales en dinero, tiempo, y cohesión social para la recuperación legal de terrenos.

En otro orden de ideas, este territorio ha atravesado por diferentes transformaciones, que se comprenden mejor desde la perspectiva histórica de sus límites y sectores, narrada desde la memoria de los comuneros tal como se pretende abordar a continuación para la década de 1970.

9.2.1. Límites del resguardo

Figura 9. Cartografía social. Reconocimiento del territorio en el pasado, década de 1970. Elaborada en espacio grupal



FUENTE: Elaboración propia. A partir de los datos del GEOPORTAL IGAC. Tomado de: <https://geoportal.igac.gov.co/contenido/consulta-catastral>

Límite Este:

Hacia la década del setenta, éste cruzaba de sur a norte por varios puntos de referencia para la comunidad. Iniciaba desde una zanja que había en la adjudicación de la familia Torres, y continuaba hasta el terreno de la familia Melo quienes ya se ubicaban sobre terrenos del municipio; seguía de forma paralela pasando cerca al cementerio hasta llegar a la esquina del predio de la familia Socha; donde se desviaba el límite hacia el Oeste, continuando por unos metros más arriba de Sur a Norte para luego desviar nuevamente hacia el Este hasta la esquina de la adjudicación de la familia Pedraza, en lo que se comprendería como una primera muesca (terrenos que para esa época ya se habían perdido). Continuaba por el terreno que hoy en día es la Casa Indígena, y más adelante el límite se volvía a deformar en una segunda muesca, subiendo hacia el Oeste y continuando por encima de la finca del señor Reyes y lo que antes eran las caballerizas para posteriormente bajar más allá de la vía principal, mucho más abajo de La Recebera. Desde allí, pasaba de forma paralela al predio de la señora Marina Cojo, y casi en línea recta continuaba por donde hoy se ubica el taller artesanal, hasta los límites con Tiquiza, por el camino de las 6 "S", próximo a una fuente de agua reconocida por la comunidad: El Chorro.

En concreto, en la década referenciada este límite se ubicaba más abajo de la actual vía principal, como se aprecia en el mapa anterior. La construcción de dicha carretera promovió la pérdida de territorio, así como las apropiaciones ilegítimas, la reducción de linderos, y la venta de terrenos a terceros según se explica en el acápite anterior, constituyéndolo como el límite que ha sufrido la mayor afectación por pérdida de territorio.

Límite norte:

En la década del setenta, este límite iba hasta la vereda de Tiquiza; sin embargo, actualmente se referencia que va tan solo hasta la colindancia con la Finca Santa Cruz. Tal como lo refieren los comuneros, por este límite se perdió una gran extensión de tierra, entre las décadas de los cincuenta y sesenta, presuntamente por medio de la venta de terrenos a manos de familias influyentes que en su momento tenían nexos inclusive con políticos de nivel presidencial, como fueron las familias Holguín, Urrutia y Brigard. En el mapa se señala con líneas diagonales de color azul, los terrenos que pertenecían al resguardo en 1970 y que en la actualidad tienen un carácter privado, en los cuales se ubican lugares de gran interés para la comunidad como la Cueva Del Mohán y fuentes hídricas como la de Tiquiza y El Chorro, siendo por ello el segundo límite con mayor afectación.

Límite sur:

Antes de 1970, el límite sur era paralelo al límite con el municipio de Cota, por donde existía un mojón. Sin embargo, de los setenta en adelante se ha identificado como límite la Hacienda del Noviciado, que se reconoce a partir de una cerca de piedra -que en la actualidad está bastante deteriorada-, que venía desde el Río Frío hasta el cerro, en la actualidad va desde El Picacho encima del cerro, hasta la esquina de la adjudicación de la familia Torres.

Figura 11. Cartografía social. Reconocimiento del territorio en la actualidad. Elaborada a nivel familiar



FUENTE: Elaboración propia. A partir de los datos del GEOPORTAL IGAC. Tomado de: <https://geoportal.igac.gov.co/contenido/consulta-catastral>

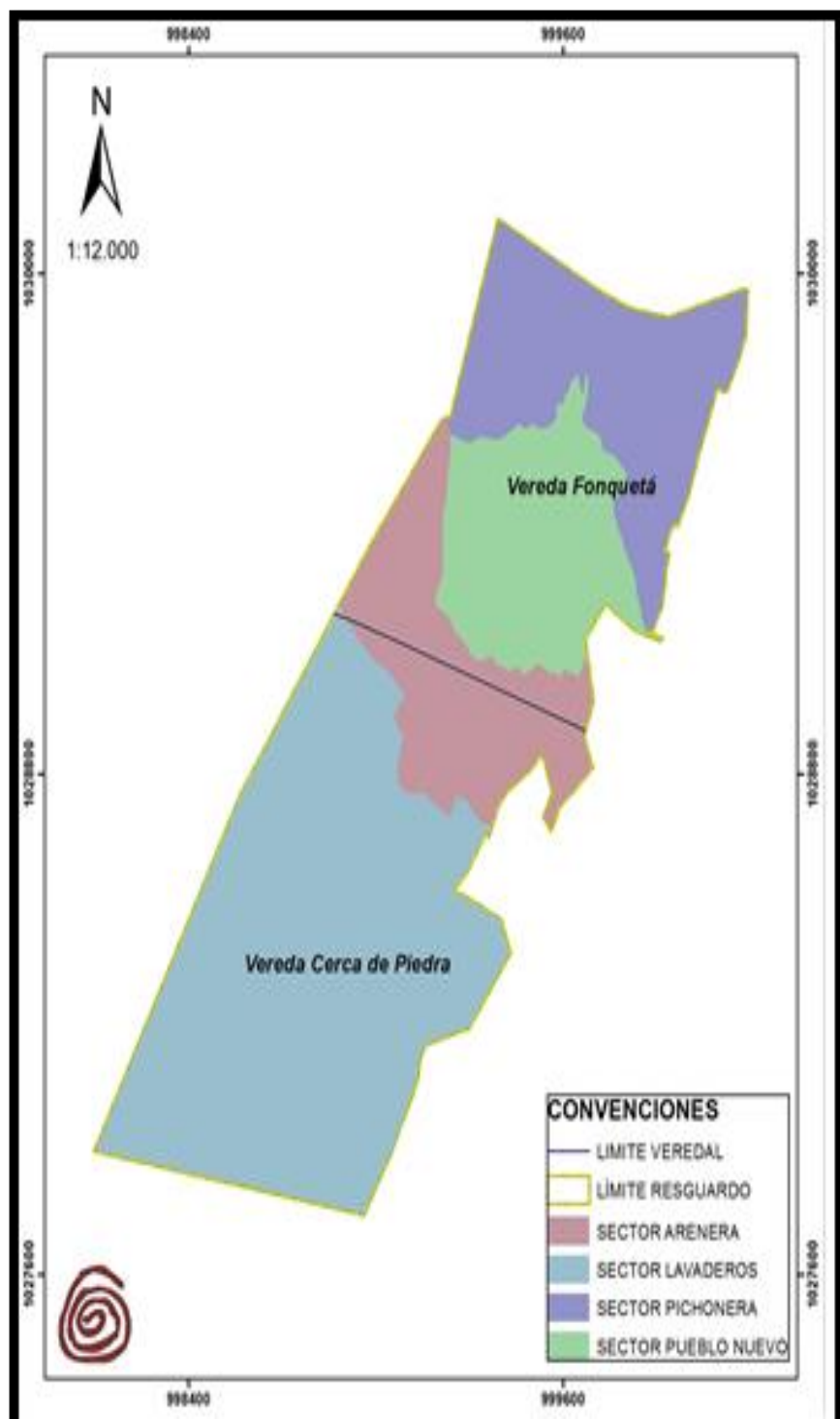
Finalmente, como hallazgo se tiene que algunos comuneros, sobre todo adolescentes y niños desconocen su territorio y la forma en como este se configura, lo que contribuye a la desvinculación de las luchas territoriales que se han gestado por siglos, así como al debilitamiento de su identidad con respecto a la relación con la tierra. De igual forma, pese a que varios comuneros mayores estuvieron en el levantamiento topográfico, realizado en el marco del estudio etnobiológico para la constitución del resguardo, no todos reconocen por completo el territorio. Ante lo cual es perentorio fortalecer de forma periódica las estrategias de transmisión de saberes.

9.2.2. Sectores

El territorio cuenta con cuatro sectores: La Arenera, Pichonera, Pueblo Nuevo y Lavaderos, siendo estos dos últimos los más poblados, pero siendo el de Lavaderos el de mayor extensión de tierra. El sector de *La Arenera*, debe su nombre a la explotación de arena mediante canteras que en el pasado se realizaba en este lugar; la denominación de *La Pichonera*, se relaciona a la existencia de un gran número de aves pichonas en la zona, por lo que el lugar era concurrido para cazar, y el sector de *Los Lavaderos*, debe su nombre a unos grandes nacimientos de agua, que en el pasado prestaban un servicio como lavaderos comunitarios a donde acudían la mayor parte de la población.

A partir del reconocimiento de estos sectores, la comunidad identifica más concretamente los sitios sagrados de importancia espiritual, místico y cultural, tal como se señalan en el mapa, de los cuales se brinda una concreta referencia en la tabla inferior.

Figura 12. Límites y división interna del resguardo indígena de Fonquetá y Cerca de Piedra



FUENTE: Elaborada por la comunidad del resguardo a partir de caminatas y ejercicios de reconocimiento territorial.
Tomado del documento en construcción Plan de Vida de la Comunidad

Figura 13. Cartografía social. Reconocimiento del territorio en la actualidad. Elaborada a nivel familiar



FUENTE: Elaboración propia. A partir de los datos del GEOPORTAL IGAC. Tomado de: <https://geoportal.igac.gov.co/contenido/consulta-catastral>

Tabla 6. Descripción de los sitios sagrados de interés mítico y espiritual.

Sitio	Descripción
Cementerio Muisca (Antiguo)	Ubicado en el sector Los Lavaderos. Este es un lugar polémico, ya que pese a ser un descubrimiento certificado como un sitio de enterramiento sagrado indígena; hay quienes consideran que es una fosa común, que se gestó en el marco de una antigua pandemia: “cuando la pandemia de no sé qué año, disque llevaban a enterrar allá los muertos” Comunero Sector Los Lavaderos.
Cerro del Majuy (Antiguo)	Si bien este lugar corresponde al territorio de Cota, se observa una gran filiación hacia este lugar por parte de la comunidad de Chía. Reconociéndolo como una de las zonas más elevadas del territorio, de tipo sagrado, en donde se percibe una gran fuerza y energía, por lo que se presentaban avistamientos de efectos luminosos entre otras experiencias.

La iglesia de la Valvanera (Antiguo)	Según cuentan los comuneros esta se edificó en el año 1937, bajo el mando del padre Héctor Horacio Hernández. En su construcción participaron muchos mayores de la comunidad, de hecho, el resguardo fue quien cedió el territorio para su construcción, así como también del territorio se extrajo el ladrillo para su edificación, el cual era transportado en yunta de bueyes, hasta el lugar donde sería su emplazamiento.
Piedra de la serpiente (Reciente)	Ubicada cerca al taller artesanal, próximo al sector La Pichonera.
Piedra del indio (Reciente)	Ubicada arriba de los bohíos, por el camino para llegar a la Chiguata. Es una piedra donde pareciera estar marcado un pie, el <i>pie del indio</i>
Pozos de Juan Diaz (Antiguo)	<p>El nombre del lugar corresponde a una leyenda antigua de la comunidad, que era contada a los mayores por sus abuelos:</p> <p><i>“Juan Diaz, tenía mucho transporte de mulas, y cargó los tesoros y se encantó, y se fue para el Nevado del Ruiz, pero la plaza donde él salía a mercadear, era La Mesa Cundinamarca... Y era un hombre adinerado, y cargaba las mulas, y de un momento a otro desaparecía la mulada con las cosas”. Comunero del Resguardo.</i></p> <p>Dice la Leyenda que Juan Diaz, sustrajo las riquezas ancestrales del territorio, y las escondía en dos pozos profundos, que se ubican cerca al lugar llamado La Cruz y también en la Cueva del Mohán. Tanto fue lo que sustrajo, que cargaba numerosas mulas con las riquezas que resplandecían, para comercializarlas fuera del territorio, en el municipio de La Mesa, a donde llegaba por toda la cordillera. Se dice que Juan Diaz bajaba al pueblo de Chía y compraba grandes cantidades de mercado muy variado, excepto sal; y que convencía a las niñas para irse con él, se las llevaba y las transformaba en oro.</p> <p>Finalmente, algunos comuneros mencionan que sus papas les tenían prohibido acercarse a los pozos, por ser un sitio sagrado y enigmático.</p> <p>Con respecto a esta leyenda, se puede decir que su frecuencia y forma de transmisión se ha modificado, si bien en el pasado era bien conocida por los abuelos, en la actualidad solo la recuerdan y de forma vaga, lo adultos mayores de 50 años, siendo desconocido el relato para las generaciones más jóvenes.</p>
Rio Frio (Antiguo)	<p>Era un sitio relevante para la comunidad en el pasado, por aspectos como la representación de la naturaleza, la provisión de alimentos y por su importancia cultural y espiritual:</p> <p><i>“Es que lo que sé reza de la cultura es que, todos los indígenas, hacían todas las ceremonias, era aquí hacia el lado del Río, en la parte de abajo, en el Río frío. Eso era porque todo el territorio era indígena...”</i></p> <p><i>Comunero Sector Lavaderos.</i></p>

<p>Casa Indígena (Antiguo) (Reciente)</p>	<p>Si bien la construcción de la Casa Indígena es relativamente nueva, el terreno donde esta se ubica es considerado por la comunidad como sagrado. Lo anterior, en virtud que desde hace décadas ese es el punto de encuentro de la comunidad, para desarrollar sobre todo las reuniones del cabildo; que en el pasado en caso de tener mal clima se desarrollaban en la casa de la familia Reyes: <i>“cuenta mi papá que acá eran las reuniones del cabildo” “Las primeras reuniones se hacían eran en la casa del padre de la señora Pilar. Yo me acuerdo nos reuníamos en una mesa de madera” Comuneros del Resguardo.</i></p>
<p>Bohíos (Reciente)</p>	<p>Existe en el territorio dos bohíos: el templo del sol, que es el del hombre y el templo de la luna, que es el de la mujer, los dos de gran reconocimiento a nivel espiritual. Se encuentran ubicados en la parte inferior de la Chiguata, en el sector Los Lavaderos. Pese a que su construcción se dio hace aproximadamente 30 años, en la actualidad son considerados lugares sagrados por la comunidad, quien los llama los Templos Ceremoniales, ya que en ellos se da lugar a diferentes rituales como la bendición de la semilla, el año nuevo muisca, la posesión de los cabildos, los encuentros con otras comunidades indígenas, etc.</p>
<p>Cerro de La Cruz (antiguo) La cruz (Reciente)</p>	<p>Ubicado sobre la cordillera en el límite Oeste, al costado norte, por el sector de la Pichonera. Es un sitio donde se estableció una cruz aproximadamente en la década de 1930. Momento a partir del cual se constituyó como un sitio de interés religioso, toda vez que cada año hacia este punto se dirigían las procesiones de la celebración de La Santa Cruz los tres de mayo; una costumbre importada de España e instituida desde la conquista, y que ahora hace parte de la cultura de la comunidad. Por otro lado, se tienen otras referencias sobre su colocación: <i>“eso la colocaron ahí porque hacía miedo, según la leyenda, aparecían muchos espíritus” Esposo Comunera Sector Los Lavaderos.</i></p>
<p>Chiguata (Antiguo)</p>	<p>Ubicada de la cuchilla del cerro hacia la parte inferior, por el límite Oeste, en el Sector Lavaderos. Es uno de los sitios tradicionales considerados sagrados por la comunidad, al referir que siglos atrás era un lugar ceremonial de los ancestros Muisca, por la energía que de este cerro emana.</p>
<p>Pico de Águila (Antiguo)</p>	<p>Ubicado en el sector Lavaderos, contiguo a los límites con Cota y a la Chiguata. Se dice que en la antigüedad por ese camino bajo Bochica e incluso el Mohán, por lo que al trayecto se le denomina Paso de Bochica, lo que le atribuye un carácter sagrado de acuerdo a su cosmogonía.</p>
<p>Piedra de Gobierno (Antiguo)</p>	<p>Ubicada en el Sector La Arenera, contigua a donde hoy se ubica la Casa Indígena. Según la tradición se menciona que esta piedra era la Piedra del Cacicazgo:</p>

	<p><i>“ahí llegaba el cacique y se sentaba a gobernar Chía, porque esa era la piedra que daba la vista, como que veían completa la sabana”</i> Comunero Sector Lavaderos.</p> <p>En la actualidad aun es considerada un sitio sagrado.</p>
Cueva del Mohán (Antiguo)	<p>Es un sitio mítico de gran relevancia para la cultura Muisca, hay incluso quienes la denominan como un monumento histórico.</p> <p>Según la tradición, es una cueva que llega al centro de la montaña en donde <i>“se abren cuatro caminos: norte, sur, oriente, y occidente”</i> Comunero Sector La Arenera, a partir de los cuales se atraviesa todo el territorio, pasando por lo que hoy es el centro del pueblo -el parque Santander-, lugar donde está la estatua de la Diosa Chía. Incluso hay quienes mencionan que la cueva tiene una salida al municipio de Tenjo; sin embargo, la extensión y trayecto de la cueva es desconocida. Según los comuneros, esta fue una construcción indígena de hace siglos, a fin de tener vías de escape ante la persecución española, siendo incluso el lugar donde los ancestros guardaron mucho oro.</p> <p>Sin embargo, como se ha mencionado, el lugar en el que se ubica, fue cooptado por terceros y privatizado. De hecho, hace no más de un año se dio un posible saqueo <i>“no ve que hace poco fueron a saquearla. Y llevaron retors y todo para hurgar de noche”</i> Comunera Sector La Arenera.</p> <p>Adicionalmente, con respecto al Mohán, se tiene como mito el hecho que: <i>“cuando llueve, que es que el mohán pasa, si llueve de Cota para Chía, es que el mohán paso, hizo el recorrido y llegó a Chía, y si llueve hacia el otro lado, es que el mohán está pasando. Se devuelve”</i> Comunero y esposa Sector Lavaderos.</p>
Puño y patada del diablo (Reciente)	<p>Ubicada en el sector de la Pichonera. Es una piedra reconocida desde hace décadas por los adultos e identificada frecuentemente en las procesiones a la Cruz:</p> <p><i>“cuando subíamos a la cruz, en el caminito que hay...hay una piedra ahí, y uno miraba y decía, ponga la pata y verá que sí es como digamos una bota así, cómo de un pie de aquí para abajo. Entonces decían que eran el diablo cuando subía que le daba una patada a esa piedra y había quedado ahí ... pintado el pie como desde por acá más o menos, sí”</i> Comunero Sector Lavaderos.</p>

FUENTE: Elaboración propia

Adicionalmente, la comunidad reconoce otros “subsectores”, de representatividad cultural e histórica, como lo son:

Recebera o cascada, que es una vía que sube al sector de Pueblo Nuevo. Su nombre obedece a la extracción de recebo que allí se realizaba décadas atrás, mediante canteras.

Vuelta al Conejo, su nombre hace alegoría a la gran existencia de conejos en este lugar en el pasado, animales que en la actualidad no se visibilizan.

Lucerna, un punto de referencia ubicado vía La Valvanera.

El Jordán, donde queda ubicada una de las canchas de fútbol, que comúnmente es usada como espacio de reunión.

9.3. Normas del cabildo

Tal como lo define el Artículo 2, del Decreto 2164 de 1995, el cabildo indígena es una entidad pública especial, cuyos integrantes son miembros de una la comunidad indígena, elegidos y reconocidos por ésta, con una organización sociopolítica tradicional, cuya función es representar legalmente a la comunidad, ejercer la autoridad y realizar las actividades que le atribuyen las leyes, sus usos, costumbres y el reglamento interno. En la actualidad este está conformado por gobernador, vicesgobernador, tesorero, secretaria, cinco alguaciles y el fiscal (Alcaldía Municipal de Chía. 2020b. p.398) quienes, en el ejercicio de su autonomía como pueblo, velan por el cumplimiento de los mandos de la comunidad disponibles desde 1973 y actualizados en el 2004 (Acuerdo 315 de 2013, INCODER).

No obstante, pese a que desde hace décadas se cuenta con toda una estructura de gobierno, aún no se ha logrado el empoderamiento de los mandos por parte de la comunidad, por lo que en la actualidad se presentan numerosas infracciones; a partir de lo cual varios comuneros plantean la necesidad de renovarlos, fortalecer su promulgación y velar por su estricto cumplimiento, a fin de generar orden al interior del territorio.

En referencia a los planteamientos anteriores se tienen dos limitantes. Primero la temporalidad anual del gobierno, que dificulta la implementación, ejecución y continuación de

proyectos, así como su trascendencia en las administraciones, sobre todo, si son proyectos que no cuentan con acuerdos firmados. Segundo, la administración de recursos que corresponden al resguardo, en consideración a la carencia del Plan de Vida de la comunidad, lo que dificulta el flujo de recursos, tal como se expresa a continuación:

“nosotros tenemos derecho en este momento al 10% del presupuesto del municipio. Nosotros somos un ente independiente, lo que pasa es que en este momento nosotros no podemos manejarlo, porque no tenemos personalidad jurídica constituida. Entonces se ha bregado porque el municipio es el tutor nuestro. Entonces el alcalde es el que maneja el presupuesto de nosotros, ahorita en este momento tenemos casi 2000 millones allá metidos en el municipio, entonces preguntan, vengan ¿Cuál es su plan de vida?, déjenos ver su plan de vida, venga señor qué proyectos tienen, y desafortunadamente los gobernantes que hemos tenido ha sido gente que no ha tenido esa visión de defender nuestros derechos” Comunero Sector La Arenera.

Con lo que se halla una resignificación importante, y es la consideración por parte de la mayoría de comuneros sobre el cumplimiento de los mandos con una mayor efectividad en el pasado, contrario a lo que perciben hoy en día, más aún cuando uno de los aspectos problemáticos es que en el territorio habitan personas que no son muiscas. Ante lo cual es perentorio trabajar la apropiación de las normas, mandos y leyes sobre todo los más jóvenes quienes son los que heredarán el territorio.

9.4. Prácticas rituales – creencias espirituales

En la época prehispánica, los muiscas contaban con diferentes celebraciones en honor a sus deidades como los astros y la naturaleza, así como también en honor a fenómenos

como la siembra, la cosecha, funerales, entre otros, en las que se realizaban adoraciones, ofrendas e incluso sacrificios humanos (Rojas, F. 2013), siempre en medio de la danza y cantos (Acosta, J.1901. p. 131).

En dicha época, los dioses a los cuales los Muisca rendían culto eran diversos, en razón a que cada uno representaba para ellos el favor frente a diferentes aspectos de la vida (Acosta, J.1901. p. 129 -130). Como, por ejemplo, *Bochica*, dios bienhechor, particularmente de los Ubsaques, capitanes y de sus familias. *Bachue*, diosa de la humanidad, encargada también de las sementeras de legumbres, para quien ofrendaban moque y otras resinas. *Chibcha Cum*, dios encargado de la nación Chibcha, ayudaba a los labradores, mercaderes y plateros. *Nencatacoa*, dios de los pintores de mantas y tejedores, predecesor de las festividades. *Chaquen*, dios de los linderos de las sementeras y los puestos en las procesiones y fiestas, para quien ofrendaban plumas y diademas con se adornaban en los combates y en fiestas. *Cuchavira* (el arcoiris), que cuidaba los enfermos de calentura y las mujeres de parto, para quien ofrendaban pequeñas esmeraldas y granitos de oro. *Sol*: el más importante de las deidades, a quien ofrecían sacrificios de sangre humana. Y Nempterequeteba, considerado el enviado de Dios, que promulgaba las enseñanzas frente al hilar y tejer (Acosta, J.1901. p. 139).

Con lo que es relevante precisar que, una vez se dio la invasión española la represión y violencia alcanzó niveles tan altos, que se generó en la comunidad el ocultamiento de sus creencias durante siglos, lo que unido a las grandes campañas de evangelización redujeron dichas creencias a su expresión más mínima. Sin embargo, pese a que en la actualidad no se rinde culto a ninguno de estos dioses, toda vez que la mayoría de los comuneros son católicos, si pervive de forma incipiente creencias territoriales principalmente frente a Bochica, y

referencias de gran importancia frente a las sementeras y los tejidos, lo que vislumbra una conexión con tales creencias ancestrales.

En la actualidad pese a que por el COVID-19 todos los espacios de reunión fueron suspendidos durante un aproximado de dos años, se tiene que las celebraciones más referenciadas por la comunidad son:

El *San Pedro Muisca*, realizado el 29 de junio, en el cual se expone toda la representatividad de la cultura como las artesanías, las preparaciones culinarias, los juegos tradicionales, danzas, procesiones, etc.; pero que ha ido perdido fuerza con en el tiempo, tanto por el poder de convocatoria, como por lo la interiorización de lo que representa. El *año nuevo Muisca*, celebrado en marzo, en el que realiza el cambio del fuego. La *posesión de los cabildos*, adelantada de forma anual. La *bendición de la semilla* y el *día del maíz*, siendo estas dos últimas las que guardan una relación más estrecha con las raíces prehispánicas, al ser la cosecha del maíz una de las más importantes ancestralmente (Rojas, F. 2013. p. 150).

Ahora bien, frente a prácticas precolombinas como la utilización de fuentes hídricas a modo de adoratorios -por su relación con el origen de la vida- (Acosta, J.1901. p. 131), se tiene que es un elemento que pervive en la memoria de la comunidad, el cual es reproducido los relatos de los comuneros, quienes hacen referencia al Rio Frio como un lugar de celebración ritual en el pasado lejano.

Por otro lado, de las plantas de importancia espiritual y ritual utilizadas en el pasado como la *yopa* (Londoño Laverde, 1990.pp 104), la coca o *ayo* (Acosta, J.1901. p. 129 -130) y el tabaco (Langebaek, 1987. p.61), a la fecha se tiene la pervivencia de este último al

considerar que permite la protección y la limpieza de espíritu. A partir del tabaco la comunidad del resguardo obtiene dos elaborados, que son utilizados en los rituales que se adelantan en los bohíos: la *Oscá*, *“Ese se pone a secar, y digamos se vuelve polvo y se inhala en las ceremonias...básicamente es de limpieza” Comunero Sector Lavaderos*; y el *Ambil*, que es una pomada que se aplica o mastica. Igualmente, es de anotar que actualmente muchas de las creencias espirituales de la comunidad se ubican alrededor del poder de las especies nativas arbóreas y de las plantas aromáticas medicinales; siendo el caso del árbol Borrachero: *“Hemos sembrado el borrachero, y ese es para protección de la casa. Hemos sembrado y se nos seca, es que las malas energías secan el árbol” Esposa Comunero Sector Lavaderos* y los usos de las hierbas aromáticas que se describirán más adelante en los anexos.

Finalmente, se tiene que las practicas rituales y creencias espirituales han venido siendo recuperadas por un grupo concreto de la comunidad, lo que contrario a develar una perdida cultural, más bien es la representación de una gran lucha y resistencia ante la desaparición. Una lucha constante por mantener la cultura y la identidad indígena que, si bien han tenido diferentes resignificaciones para sobrevivir, aún tiene arraigos y pervivencias muy fuertes con la cosmogonía de los ancestros, como se puede comprenderse en lo planteado con anterioridad, así como en el siguiente relato:

“Hay un grupo de personas que lleva pues yo diría, 30 o 40 años intentando como recuperar esa parte, con ayuda por ejemplo de comunidades como los koguis, ha habido ayuda de comunidades de la Sierra, que son los que han como transferido ese conocimiento espiritual, y aquí como que se ha hecho como una adaptación de eso. Porque es difícil también, por la posición del resguardo con relación a Chía y todo, pues que se conserven esas tradiciones. Pero esto es difícil a veces de hablarlo, porque pues estas personas que han intentado, han hecho esfuerzos muy grandes para que lo

Muisca como que reviva. Entonces ahí está el líder espiritual del hombre y está la líder de las mujeres...ellos han hecho unos esfuerzos de verdad admirables, pues porque estamos en una ciudad tan cerca a Bogotá y al casco urbano aquí no más, entonces es complicado. Pero eso digamos es parte de las luchas que han hecho. Hay un grupo de jóvenes, por ejemplo, que ellos están intentando como que esto, lo indígena sea como más colectivo, más generalizado, que se trascienda como el tema de la tierra, para que pues se conserven esas tradiciones” Esposa Comunero Sector Lavaderos.

9.5. Preparaciones ancestrales: identidad alimentaria

Se logró identificar una gran diversidad de preparaciones propias ancestrales, que con el tiempo se han venido perdiendo, toda vez que su elaboración y consumo se ha limitado a festejos especiales de tipo familiar o comunitario, que son muy esporádicas y planificadas, cuando en el pasado dichas preparaciones hacían parte de la dieta habitual de los comuneros.

Los lugares, cantidades y frecuencia de ofrecimiento de estas preparaciones ancestrales se han reducido de forma tan drástica, que se ha generado una resignificación frente a su deleite y estabilidad en la actualidad, sobre todo por los más jóvenes, puesto que tal como lo indica Contreras y Gracia, los gustos y preferencias se adquieren a través de la repetición que se establece socialmente, antes que biológicamente (Contreras et Gracia, 2005, p 28). Afectación que se puede percibir en los siguientes relatos:

*“creo que ni la he probado... por gusto propio no nace comerla, uno prefiere otros platos”
Comunero adolescente, “Pero ahorita, los chinos no se toman una mazamorra, ni por nada, porque desde un comienzo no fue criado en eso” Comunero Sector de Lavaderos.*

Igualmente, se destacan otras transformaciones del contexto que en conjunto han generado la pérdida del sabor y sazón de las recetas como, la reducción en la disponibilidad de algunos alimentos, la pérdida de conocimiento frente a ellos, la introducción de productos industrializados a las recetas, el cambio del fogón a la estufa de leña y de ahí a la estufa eléctrica y/o de gas, y la disposición de otros elementos como el molino que permitieron reducir los tiempos de cocción y la liberación de tiempo de las mujeres (Bertran, 2005 p.48).

En consideración a lo anterior, tal como se relaciona en otros acápite, las preparaciones ancestrales hacen parte de las estrategias de transmisión de saberes frente a la cultura alimentaria, por lo que constituyen un elemento primordial para la identidad indígena y la solidez del SAI, ya que como lo menciona Contreras y Gracia:

“la cocina es más conservadora que la religión, la lengua o cualquier otro aspecto de la cultura, al tener elementos fundamentales que permanecen resistiendo a las conquistas, a los procesos de colonización o al cambio social y tecnológico e, incluso, a los efectos de la industrialización y de la urbanización dando especificidad, continuidad y estabilidad al sistema alimentario” (Contreras et Gracia, 2005, p.181).

Por lo que es imperioso adelantar estrategias que permitan su conservación y transmisión a otros niveles generacionales; con el apoyo de las mujeres mayores de la comunidad que poseen los conocimientos al respecto:

“doña Tulia; la mamá de Javier Guaba, doña Clemencia; ... mi tía Magola; la esposa de Manuel; la mamá de Yolanda Estévez, la abuelita de Saray... doña Ana... Ellas son las abuelas que más saben del tema gastronómico del resguardo” Comunero y esposa Sector Lavaderos.

A continuación, se abordarán por grupos de alimentos, las principales preparaciones ancestrales tradicionales referidas por las familias.

9.5.1. Grupo I: Cereales, raíces, tubérculos y plátanos

Frente a este grupo de alimentos, se resalta la gran representatividad del maíz, ya que a partir de su versatilidad se obtiene un gran número de preparaciones. Por ejemplo, a partir de la harina molida y cernida se elaboran sopas, tamales, envueltos, mazamorra, arepas, pan, o incluso preparaciones de maíz desgranado y frijoles (Rojas, L., 1984. p. 211), entre otros. Las cuales, junto con las demás preparaciones elaboradas a partir de otros cereales, raíces y tubérculos, en su mayoría se han conservado mediante la transmisión generacional incluso desde la época prehispánica, pese a afrontar transformaciones en consideración al contexto.

Dentro de las más representativas para la comunidad se tienen la chicha, la mazamorra, arepas, pan, mute, cuchucos, cocido, masato, envueltos, cuchula, chuguas, maíz tostado, caldo de papa, indios, nabos. Así como los tamales, ajiaco y sancocho que, si bien no son ancestrales, la comunidad ya las ha apropiado como tradicionales además ya que incorporan alimentos ancestrales.

La Chicha: Es una bebida ancestral fermentada a base de maíz, de la cual se tiene registro desde antes de la llegada de los españoles, época en la que se consumía en abundancia en eventos festivos y con moderación diariamente (Rojas, L., 1984. p. 221), e incluso hacia parte de costumbres frente al cortejo de doncellas (Acosta, J.1901. p. 130).

Ya en la historia más reciente, hace aproximadamente sesenta años, los comuneros refieren que la chicha se producía en grandes cantidades, principalmente en tres fábricas de Chía: La Libertad donde actualmente está la estación de servicio, el Panóptico, y la más concurrida Puerto Colombia, ubicada cerca a lo que hoy es el cementerio. Sin embargo, con la llegada de la cerveza, su producción decayó y su elaboración volvió a tomar un tinte casero, por lo que el conocimiento frente a su preparación retornó casi que exclusivamente en las mayores del territorio. No obstante, más adelante la industria cervecera y de otros licores, terminó penetrando el ambiente familiar con lo que una vez más esta preparación se desplazó.

Pese a todas las transformaciones, esta preparación ha preservado su legado hasta nuestros días a través de su transmisión generacional, llegando siquiera hasta los más jóvenes; por lo que puede considerarse como la bebida tradicional más relevante.

Mazamorra: Llamada puches de maíz en la época prehispánica (Legast, A, 1998, p.70), se elaboraba a partir de maíz molido, con adición de papas, ají o hierbas (Rojas, L., 1984. p. 211). Es una de las preparaciones de mayor importancia para la comunidad ya que su consumo en el pasado era diario, tal como lo refieren los comuneros:

“es algo muy especial para uno una mazamorra, es algo de buen alimento, agradable para el paladar y la tradición del buen gusto” “Con eso nos criaron a nosotros, con mazamorra, servían unos dos platos de mazamorra y listo esa era la alimentación”
Comuneros Sector Lavaderos; adicional a que su consumo se considera como “un vínculo de unión” Comunero Sector Lavaderos.

Arepas: En el pasado eran preparadas en grandes cantidades y en múltiples variaciones, algunas de las cuales aún se mantienen como las arepas de maíz preparadas a partir de la molienda del grano seco, arepas de choclo elaboradas a partir de la molienda del

grano de maíz tierno, e incluso arepas de maíz pelado con lejía (ceniza que sobraba del fogón). Todas con la inclusión del queso como uno de los ingredientes principales.

Uno de los elementos que se ha resignificado en torno a su elaboración, es el alistamiento de la masa, ya que en el pasado este se realizaba a partir de la molienda en piedra, lo que en actualidad se realiza mediante el uso de equipos como el molino y la licuadora, reduciendo con ello los tiempos de elaboración. Así mismo, en el pasado se hacía uso de plantas tradicionales como las chisguas, en la etapa de cocción tal como se refiere: “*yo en la hoja de la chisgua, yo hacía las arepas, yo la utilizaba mucho para hacer las arepas, para asarlas*”, cuando hoy en día tienden a colocarse directamente en el tiesto.

Pan: Era elaborado a partir de la molienda del grano de maíz.

Mute: Elaborado a partir del procesamiento tradicional del grano de maíz, el cual se pelaba con lejía. El mute es considerado un plato tradicional, sin embargo, la frecuencia de ofrecimiento ha aumentado con el tiempo, ya que en el pasado se acostumbraba a brindar solo en Semana Santa acompañado de pescado seco, cuando en la actualidad se consume en cualquier momento del año.

Cuchucos: preparados a partir de cebada o trigo. Es una preparación similar a la elaboración de la mazamorra.

Cocido: es una preparación tradicional, transmitida desde generaciones anteriores, que la mayoría de comuneros identifica como una descendencia muisca. Quienes poseen el conocimiento para su preparación son las abuelas o mayores de la comunidad, existiendo una inexperiencia sobre su elaboración por parte de las generaciones más jóvenes.

Masato: Aún se consume como una bebida fermentada a base de arroz, trigo, maíz o ibias, este último pudiendo identificarse como el más tradicional. Cuenta con la inclusión de productos del sistema industrial como la cerveza en algunos casos como opción para acelerar la fermentación.

Envueltos: Es una de las preparaciones tradicionales que aún se elaboran y se tienden a comercializar, pese a que no siempre se obtienen precios justos. Son envueltos en hojas y cocidos al vapor (Rojas, L., 1984. p. 211), siendo sus variaciones principales el realizarlos salados o dulces.

Cacao/ Chucula: También denominado el chocolate de los siete granos, era una preparación tradicional elaborada en grandes cantidades, por lo que a partir de ella se garantizaba la disponibilidad del alimento por lo menos durante un mes. Bastante apetecida por su aporte de energía “*Entonces esa vaina era un alimento muy berraco*” y su sabor dulce, es de las preparaciones que ha logrado llegar a las generaciones jóvenes a través de su oferta por parte de las mayores en la infancia: “*Sí, ese sí lo alcancé a probar*”. Actualmente puede encontrarse en algunos supermercados, sin embargo, los comuneros refieren que no es de la mejor calidad, por lo que su compra no es recurrente, lo que devela una transformación frente al intento de comercialización por parte de terceros. Su consumo es bajo en el presente, por lo que varios miembros de la comunidad refieren la intención de recuperar tal preparación.

Caldo de papa: es una de las preparaciones que ha permanecido con más fuerza en el tiempo. Se brinda sobre todo en tiempos de comida como el desayuno.

Indios: es una de las preparaciones más tradicionales, aunque en el territorio en la actualidad casi no se prepara.

Nabos: también llamados cubios, se preparaban principalmente guisados, acompañados de carne y habas.

Por otro lado, vale la pena mencionar que los mismos comuneros reconocen que hay otro tipo de preparaciones que si bien no son ancestrales de la comunidad Muisca, se han adoptado de otras culturas y actualmente hacen parte de sus preferencias culturales desde hace muchos años, como es el caso del ajiaco, tamales y sancocho.

Ajiaco: De esta preparación puede decirse que, si bien no es tradicional, ha sido adoptada por la cultura muisca hace muchos años, tanto que se ha sido transmitida por tradición de los abuelos. Esta cuenta con la incorporación de varios alimentos ancestrales como las guascas, diferentes variedades de papa, mazorca, y la gallina o pollo.

Tamales: Es una preparación que si bien por parte de la comunidad no se tiene certeza que sea ancestral, si se considera tradicional al igual que el ajiaco. Para su elaboración actualmente se requiere de la compra de la mayoría de ingredientes, excepto el pollo, la hoja de chisgua y calabaza que con frecuencia se consiguen al interior del territorio.

Sancocho: Para esta preparación se utilizan ingredientes que no se dan en el territorio, como por ejemplo el plátano y la yuca, entre otros, que son adquiridos mediante la compra.

9.5.3. Grupo II: Carnes, huevos, leguminosas secas

En el pasado, las leguminosas se utilizaban principalmente verdes, siendo preparadas con o sin pellejo (cáscara) en guisos para tiempos de comida principales. Adicionalmente se tiene que, para semana santa, se acostumbraba ofrecer los siete granos por día:

“Por ejemplo, se hacían los frijoles, los garbanzos aparte, las lentejas aparte, el mote aparte, todo aparte, entonces se comía mucho en semana santa”.

Claro está que, también era común que las arvejas, habas y garbanzos fueron tostados, para el consumo como entretiempo de comida. Costumbres que han cambiado, en la actualidad ya que éstos se utilizan principalmente secos y se consumen en cualquier temporada del año.

Por otro lado, las preparaciones de carnes eran escasas, al ser un grupo de alimentos al que no se tenía un fácil acceso por su alto costo: *“porque la carnecita eso era muy escaso, porque esto también era muy escaso (la plata/ dinero)” Comunero sector lavaderos.* Por lo que su consumo era ocasional, principalmente mediante el sacrificio de animales pecuarios cuidados en la adjudicación o por la compra esporádica de las mismas.

Dentro de las principales preparaciones se tienen arveja tostada, haba tostada, garbanzo, frijol guisado, arveja guisada, asados, paloma, cerdo, pescados, oveja, pollo, chivo, gallina y conejos.

Frijol verde y arveja verde: preparados sobre todo en guisos, sudados e incluidos en las sopas. En el pasado generalmente eran mezclados con las comidas, más no como preparación principal como se realiza ahora.

Asados: en el pasado se acompañaban principalmente de guarapo o chicha, son una de las preparaciones tradicionales más representativas de este grupo de alimentos, al tener una vinculación muy fuerte con los espacios de reunión comunales. En la actualidad aún se realizan, aunque por la pandemia se han visto limitados. Vale la pena resaltar que para esta preparación han ido incluyéndose ingredientes de otras regiones del país como el plátano y el aguacate, así como ingredientes que son productos procesados como el chorizo y la cerveza.

Gallinas / Pollos: preparados fundamentalmente en sopas o sudados, aunque también se elaboraban al horno.

Conejos: Su carne se preparaba en sudados, asados, al horno o en hoguera. Su piel era usada para hacer gorras, guantes o adornos de pared.

Pescados: Principalmente se tenía acceso al pescado capitán por su disponibilidad en el Rio Frio y al pescado seco asequible por su precio de compra. El pescado capitán normalmente se preparaba en sudados. El pescado seco, una vez comprado se sometía a un proceso de salado que hacía parte de la preparación, la cual se realizaba junto con garbanzos:

“lo salaban más de lo salado qué es, y lo colgaban dos días, mi abuelita lo colgaba dos días cómo en tendedores, y así hacían el pescado seco, se van con los garbanzos. O sea, el garbanzo iba cocinado con el pescado seco, en la misma olla”.

9.5.4. Grupo III: Lácteos

Vale la pena clarificar que en el periodo prehispánico este pueblo indígena carecía de ganado vacuno (Acosta, J.1901. p. 135). Sin embargo, con la llegada de los europeos estos animales fueron introducidos en el contexto (Acosta, J.1901. p. 190) y por ende en la cultura propia, tomando fuerza como tradicionales con el pasar de los siglos, con lo que la leche también se inserta con fuerza como ingrediente principal de las preparaciones tradicionales.

Las preparaciones de este grupo de alimentos, han ido desapareciendo en las décadas más recientes, en relación directa a los cambios del territorio y el contexto, que han generado que en la actualidad el cuidado de ganado vacuno al interior del territorio sea mínimo. Hecho que ha afectado la disponibilidad y acceso a la leche como materia prima fundamental para la elaboración de diferentes preparaciones como los calostros, cuajadas, queso, y kumis.

Calostros: elaborada a partir de la primera leche que da la vaca inmediatamente después del parto, la cual se caracteriza por ser de una textura espesa y de color amarillento; que únicamente se obtiene entre las primeras dos o tres ordeñadas recién la vaca da cría. A esta leche se le adicionaba panela o azúcar antes de consumirla. Su preparación era muy frecuente en el pasado, toda vez que cada familia tendía a tener su ganado, situación totalmente distinta en la actualidad, por lo que pese a ser una preparación apetecida por los comuneros hace mucho no se elabora, y los más jóvenes la desconocen por completo.

Kumis: elaborado preferiblemente con leche cruda, aunque siendo posible también prepararla con leche cocida; de gran acogida en la comunidad por su sabor dulce: "*Pues a uno le llama la atención porque era muy sabroso, ese kumis, dulcecito rico*". Es una de las preparaciones que ya no se elabora, primero por la baja disponibilidad de leche cruda y segundo por el mayor acceso al kumis procesado, lo que pone de manifiesto la afectación que genera algunas relaciones con el sistema industrial.

Queso y cuajada: preparaciones tradicionales, muy frecuentes décadas atrás en el territorio, las cuales se han ido perdiendo con el pasar de las décadas, a razón de la disminución de ganado y la mayor disponibilidad en el mercado.

9.5.5. Grupo IV: Verduras

En el pasado no se tenía un gran número de preparaciones tradicionales elaboradas a base de verduras ya que estas se incluían normalmente en sopas. Su consumo hace décadas era poco frecuente y en bajas cantidades, tal como lo indican los comuneros:

“es que en ese entonces tampoco nos enseñaron a comer así verduras ni nada, nosotros no” “No, porque antes, uno no consumía, yo me acuerdo no se consumía mucha verdura”.

Sin embargo, se tiene registro de algunas verduras que aún se consumen en preparaciones a modo de ensaladas y guisos, como los tallos, guatila, zanahoria, pepino de rellenar, acelga, lechuga, coliflor, remolacha, espinaca, repollo y repollitas.

Zanahoria: Se consumía cruda recién cosechada, en ocasiones sola y otras acompañada de leche. Es un alimento que se preparaba de forma versátil como, por ejemplo, rallada y mezclada con leche y panela raspada como una elaboración dulce, así como también preparada en tortas, jugos, o adicionada a otras preparaciones como sopas, arroces o ensaladas.

Espinacas: Un alimento muy versátil que permite su consumo a partir de preparaciones como cremas (sopa) e incluso tortas.

Acelga: Normalmente preparada en guisos, tortas elaboradas en horno o también escabechada, que de acuerdo a lo referido por la comunidad hace referencia a: *“la cocinaban un poquito y la fritaban con huevo, como apanada digamos, así la hacía mi madre” Comunero Sector Lavaderos.*

Guatila: También conocida como papa pobre, en el pasado era preparada como jugo en leche.

Pepino de Guiso: Frecuentemente preparado en guisos y tortas.

Repollo / Repollitas: El repollo era preparado en sudados con carne, guisados con leche y ensaladas. Por otro lado, las repollitas normalmente eran preparadas al vapor y al horno.

Coliflor: Se elaboraba en sudados con carne o hueso para acentuar el sabor, guisados con leche, e incluso preparado en tortas.

Tallos: Normalmente adicionados a las sopas.

Calabaza: consumida en diferentes preparaciones como guisos, y adiciones a otras preparaciones como ingrediente complementario.

9.5.6. Grupo V: Frutas

Las principales preparaciones tradicionales a base de frutas son los dulces, jugos y sorbetes, que desde hace muchas décadas son consumidas de forma frecuente; aunque también se tiene otras elaboraciones tradicionales como las mermeladas a partir de frutas como el tomate de árbol y mora. En otro orden de ideas, vale la pena resaltar que dentro de los alimentos que se apropian como frutos al interior de la comunidad, se encuentran el yacón (pese a ser un tubérculo), el ají rocote o chonte, y el ají amarillo o aromático.

9.5.7. Grupo VI: Grasas

Como lo refieren los comuneros, hacia las décadas de los sesenta y setenta no se compraba aceite ya que las grasas se producían en los hogares, gracias a la posibilidad de cuidado de animales como vacas, cerdos y gallinas en las adjudicaciones. Dentro de las preparaciones más frecuentes se tiene la mantequilla, enjundia, manteca de marrano, chicharrón de gallina y supias.

Enjundia: elaborada a partir del derretimiento de la grasa extraída del pollo o la gallina, una vez estos habían sido sacrificados.

Manteca de marrano o cebo: elaborada a partir de la recolección de la grasa del tocino del cerdo.

Mantequilla: preparada a partir de la grasa de la leche de vaca, obtenida a partir de la recolección de las natas.

Chicharrón de gallina: preparado a partir del cuero de la gallina campesina, es una preparación que si bien existía hace unos treinta años atrás ya no se realiza.

Supias: elaboradas a partir del tocino del cerdo, que era cortado en cuadros muy pequeños y frito posteriormente.

9.5.8. Grupo VII: Azúcares

Las principales preparaciones de este grupo de alimentos son el arequipe, el guarapo, el agua de panela, el mielmesabe y el vino, para las cuales se usa como ingrediente principal la panela, que pese a no ser un alimento producido en la región hace parte de la tradición de la comunidad desde hace siglos.

Arequipe: Es una preparación tradicional que se ha ido perdiendo y ya no se elabora en los hogares, en consideración a la baja disponibilidad de leche cruda en las familias, como lo refieren los comuneros: “*ya han ido desapareciendo porque ya no hay espacio para tener su vaca uno*” *Comunero Sector Lavaderos*, así como también por la alta disponibilidad del arequipe industrializado en los mercados a un bajo costo.

Guarapo: Es una bebida tradicional, que se elabora a partir del uso de “*supias*”, “*cunchos*” o “*maná*” que son las que permiten la fermentación, y que normalmente son conservados entre preparaciones casi desde un año o dos atrás.

Agua de panela: es una de las preparaciones que se consideran tradicionales y de gran importancia en la cultura de la comunidad, al no perderse con el pasar del tiempo.

Generalmente se prepara junto con la adición de limón y diferentes hierbas medicinales a fin de tratar diversas molestias.

Mielmesabe: elaborado a partir de leche de vaca cruda y panela, es una preparación tradicional que se ha perdido, ya que con la leche “en bolsa” a la que se accede actualmente no se logra su preparación.

Vino: es una preparación tradicional transmitida de generación en generación, elaborada de una forma muy similar a la del guarapo, con la diferencia de que se le adicionan cáscaras bien sea de naranja, limón, lima, o durazno.

9.5.9. Otros

Sazonadores: En la cocina ancestral tradicional muisca e incluso en la actual, los sazonadores de mayor relevancia son el laurel cerezo, tomillo, orégano, hierbabuena, poleo, menta, cebolla y las guascas.

Plantas Medicinales: Una de las características de las familias agricultoras muiscas es el uso y amplio conocimiento sobre las hierbas medicinales, que ponen de manifiesto la pervivencia de los conocimientos transmitidos por generaciones pasadas y la fuerte relación con la madre tierra.

9.6. Ser indígena

El ser indígena representa en primer orden ser descendiente muisca y chibcha, habiendo adquirido toda la transferencia de conocimientos por parte de los ancestros; y en segundo orden comprende una fuerte relación con la tierra, con su territorio y las luchas por su defensa, sobre la cual los mayores y mayores tienen la batuta. Así mismo, representa el

respeto por la naturaleza y los cuatro elementos que, como seres vivos, desde su cosmogonía muisca, son los que permiten la vida y la sanación de espíritu y cuerpo. Siendo el agua un elemento de gran valor para su identidad. Lo anterior tal como se aprecia en los relatos de los comuneros:

¡Nosotros nacimos de la jicha y a la jicha volvemos! Por eso la canción dice: yo quiero que mi me entierren como a mis antepasados, en el vientre oscuro y fresco de una vasija de barro. Comunera Sector Lavaderos.

“Este pedazo de tierra es una reliquia”, “Ser indígena es que yo me considero de aquí de esta tierra, soy hija de herederos de acá, me siento comprometida con la tierra y con la identidad”, “Es que el agua tiene que ver mucho con nuestra identidad. Porque la medicina de la tribu muisca es el agua...” Comuneras del resguardo.

“Ser indígena para mí es algo muy grandioso, es algo que mis abuelos y mis ancestros nos dejaron de enseñanza. Es saber el valor de nuestra madre Jicha, porque nosotros nacimos de la Jicha y volveremos a la Jicha, y es la madre que debemos respetar porque es la que nos da la comida, el que respeta la tierra tiene comida. Para mí ser indígena es ese sentido de pertenencia de lo que algún día mis abuelos hicieron respetar, la madre tierra. También tener ese valor como ser humano, darle el valor a cada planta que existe en las montañas en la tierra, porque es que los seres humanos no hemos sabido valorar lo que una planta nos da, por qué las plantas nos permiten llenar la barriga, nos dan oxígeno, nos dan agua, y eso es lo produce la madre tierra. Ahora el poder es el dinero, pero el ser indígena para mí es más importante, el respeto a la madre tierra antes que el dinero”. Comunera resguardo.

“Para mí ser indígena, es respetar los elementos, respetar la naturaleza, porque cada planta que existe sobre la madre tierra, es un ser espiritual que tiene vida. Porque ellos nacen, crecen, se reproducen, se secan y se mueren, lo mismo que nosotros. Que todos son seres que están sobre la tierra, para beneficio de nosotros los humanos, y de los animales. Por ejemplo, si vamos a coger una planta medicinal, para el dolor de estómago, hay que pedirle permiso a esa planta, y pedirle que nos cure el dolor de cabeza, o el dolor de estómago, pedirle el beneficio para el cuerpo de uno; entonces hay que hacerle un ritual a esa planta, le hace su círculo. Entonces eso es respetar la madre tierra. Al igual que con el agua, hay que pedirle permiso para hacer las cosas.”
Comunera del resguardo.

Para los comuneros del resguardo, el ser indígenas también representa un orgullo, así como una lucha constante por la dignidad y la honra de su comunidad, la cual ha vivido en un territorio ancestral defendido durante décadas al igual que se ha hecho con las prácticas tradicionales de su cultura, pese a las innumerables dificultades generadas desde la ambición, dominación y represión de diferentes grupos a través de la historia. En medio de lo cual la agricultura ha sido un elemento estructurador de la identidad, tal como se comprende a continuación:

“Para mi ser indígena es un orgullo, ser Muisca es un orgullo. En todo lugar lo manifiesto soy muisca y soy agricultor, me encanta la agricultura” Comunero Resguardo.

“Para mi ser indígena, es una lucha constante, por la dignidad y por la honra presente de quienes somos, como campesinos, como comuneros, como herederos de unos antepasados y unos ancestros. Cuando digo antepasados me refiero a los mayores, papás, abuelos, todas esas personas que, a pulso, y sin muchos privilegios o riquezas

lograron ser felices. Recuerdo la felicidad alrededor de la cerveza, de la chicha, del masato, y cuando hablo de ancestros me refiero a los que ya murieron y de los cuales yo no tengo recuerdo, como pueden ser mis tatarabuelos, tátara tarabuelos, o las personas a las cuales les quitaron los nombres y apellidos y les pusieron nombres y apellidos españoles. Por ellos y todo ese sufrimiento y dolor que debió ser que llegara un español y personas de otros sitios a quitarles sus tierras, a dividir a su familia, a quitarle sus prácticas espirituales, a imponerle otras prácticas, a decirles es que usted ya no puede con su vecino cambiar el maíz por las habas, si no que ahora debe hacerlo con esta moneda, y que además le voy a cobrar por eso que usted hace, y además lo voy a poner a vivir en una tierra súper chiquita. Por esa dignidad y por esa honra es que soy indígena, porque representa para mi ese momento, y traer esa memoria al presente, esa lucha constante, diaria y cotidiana que fue vivir en estas tierras” Comunero del resguardo.

Así mismo, los comuneros plantean que, el ser indígena debe dejar de cuestionarse desde una perspectiva de estereotipos, comprendiéndose más desde la visualización de la búsqueda del bien de la comunidad, a partir de las luchas por la recuperación de sus tradiciones, prácticas ancestrales, defensa del territorio y la recuperación de la memoria histórica, en consideración al contexto actual tal como ellos mismos lo expresan:

“Creo que ser indígena va más allá de un estereotipo de cómo vestirse, qué comer, su relación con la naturaleza; es el sentirse y querer recuperar prácticas ancestrales... que nos hacían sentir unidos... que se hacían y que se han perdido por el contexto, por las condiciones y la civilización” Comunera del resguardo.

“Para mi ser indígena, es querer trabajar por este territorio, querer conocer su historia, querer trabajar por la comunidad en pro de buscar un beneficio común, un progreso común, desde el área de formación o conocimiento que uno le pueda aportar... por ejemplo un día ir y arreglar la cancha, para mí eso es ser indígena querer cuidar el territorio y querer aportar en esas tareas, que a simple vista parecen ser sencillas, pero cuando se van sumando crean un trabajo de gran impacto a la comunidad” Comunero del resguardo.

Partiendo de lo anterior, es claro entonces cómo la identidad indígena de la comunidad también ha sufrido transformaciones, que han sido necesarias para sobrevivir. Las cuales desde lo particular nos ayudan a comprender mejor los retos a los cuales se enfrentan las comunidades indígenas ubicadas en zonas periurbanas.

Por lo que, desde la deferencia por otras áreas del conocimiento, se propone una incipiente conceptualización, con el ánimo de servir a otros investigadores a comprender las diferentes realidades desde una visión más territorial y menos eurocentrista, animándolos a ser respetuosos de las voces de las comunidades que se abordan:

La *identidad Indígena*, en principio debe dejar de comprenderse desde una visión estereotipada, para leerse desde el entendimiento de los contextos y las luchas que han gestado los descendientes de las comunidades de pobladores originales de los territorios, que de cara a las fuertes presiones externas de un mundo globalizado. Buscando el bien común, a partir la defensa del territorio y la recuperación y/o fortalecimiento de su cosmovisión, en la cual se incluyen aspectos como la fuerte relación con la tierra, el respeto por la naturaleza y todos los seres vivos, las creencias culturales y espirituales, las prácticas tradicionales y

ancestrales, la transferencia de saberes; en medio de lo cual la agricultura y lo alimentario juegan un rol muy relevante.

10. PLAN DE VIDA

Tal como se ha planteado en los anteriores acápite del sistema alimentario, autonomía alimentaria e identidad indígena, se puede evidenciar que existen diferentes elementos en la comunidad que, si bien se han resignificado e incluso transformado en su transferencia generacional a lo largo de la historia, representan manifestaciones específicas de su cosmovisión indígena ancestral, infundiendo un sentimiento de identidad, pertenencia y colectividad (Martinez, Alonso Ponga, y Bonfil Batalla, en Merino, I, 2020, p.151). Por lo que, estos pueden considerarse parte de su patrimonio cultural material e inmaterial que, ligados a un constante dinamismo, los identifica con respecto a su lugar de origen (Merino, I, 2020, p. 152).

En reflexión a lo anterior, es imperioso establecer desde el interior de la comunidad cuales son los aspectos específicos a salvaguardar, para posteriormente definir estrategias concretas de defensa, protección y fortalecimiento, a fin de lograr su perpetuidad en el tiempo a través de las generaciones. Siendo el camino para ello, su colocación en el documento de plan de vida que actualmente se encuentra en construcción, a partir del cual una vez finalizado y publicado, será más fácil trascender a otras instancias políticas y sociales de nivel municipal, departamental y nacional, que brinden apoyo en la ejecución de proyectos.

Es por ello que, con el objeto de realizar aportes al plan de vida, en la presente investigación se ahondo en la comprensión de buen vivir desde la comunidad, así como también en la identificación y priorización de problemáticas en torno a la autonomía alimentaria e identidad indígena, a los que se hace referencia más adelante.

10.1. Buen vivir

Sabiendo que en la actualidad el Plan de Vida del resguardo se encuentra en construcción, la conceptualización del buen vivir por parte de la comunidad es de gran relevancia, toda vez que podría aportar a las perspectivas que en este se desean visibilizar.

En ese sentido, para los comuneros, el Buen Vivir es lograr cubrir las necesidades básicas de alimentación, educación, vivienda, salud de calidad tanto corporal como mental, calidad del sueño, y vivir en armonía con la familia, el entorno y las personas que hacen parte de ese entorno; entendiéndose la armonía como tranquilidad, seguridad, felicidad y en general bienestar. Además, representa una adecuada comunicación con los vecinos y familia, permitiendo conocer, respetar y compartir las ideas, a través de lo cual se logre solucionar cualquier problemática.

Del mismo modo, involucra garantizar el acceso y consumo de los alimentos, desde una perspectiva de autosuficiencia, a través de su producción autónoma en la propia adjudicación, la cual esté libre de químicos, y permita la reducción en la necesidad de su compra, y el mantenimiento de un buen estado de salud. Al igual que inserta la recuperación de los espacios de celebración comunitaria, a partir de los cuales se fortalezcan los lazos de unión, se construya una cultura colaborativa, y se fomenten espacios de trabajo frente a la recuperación de la naturaleza y la actividad agrícola, frenando con ello la expansión de la construcción en el territorio, tal como los comuneros lo referencian:

“Poder tener animales, huertas, árboles de fruta, compartirlo con los vecinos y celebrar con los vecinos. Porque me cuentan mucho que acá en los diciembre era mucho de vecinos, se compartía la comida, que hacían unas cosas ... la vaca loca; y eso ahora no se ve mucho, sería rico poder volver a hacer eso que sería buen vivir”. Comunero resguardo.

Lo que coincide con lo planteado en la obra de Larrea y Greene, sobre el *buen vivir*, basado en la tradicional cosmovisión indígena de los pueblos andinos y amazónicos:

Se puede entender como un proceso encaminado a una mejora participativa de la calidad de la vida, a partir no solamente de un mayor acceso a bienes y servicios para la satisfacción de las necesidades humanas, sino también de la consolidación de la cohesión social, valores comunitarios, y la participación activa de individuos y comunidades en las decisiones relevantes para la construcción de su propio destino, sobre la base de la equidad con respeto a la diversidad. Proceso que se inscribe en una relación armónica con la naturaleza, que concibe a la sociedad humana como un elemento constitutivo de una totalidad dinámica en evolución (Larrea y Greene, 2017, pp. 8 - 9).

Es así como se evidencia que la concepción del buen vivir de la comunidad, se encuentra articulada con la de los pueblos andinos y amazónicos, lo que resalta que esta significación se extiende mucho más allá de los conceptos de seguridad alimentaria y soberanía alimentaria, relacionándose de forma más directa y desde una perspectiva de derechos, con los preceptos que se plantearon en la propuesta de autonomía alimentaria en el marco conceptual, en donde los sistemas alimentarios y la identidad indígena son los sustratos a partir de los cuales el *buen vivir* puede germinar en las comunidades.

10.2. Problemáticas territoriales y ejercicio de priorización

De acuerdo a la metodología planteada, en la etapa de recolección de la información se indagó sobre las problemáticas que existían en el territorio, haciendo énfasis en las relacionadas con la producción de alimentos e identidad indígena. A partir de la información recolectada se obtuvo un total de 98 menciones problemáticas, las cuales se categorizaron en 12 grupos definidos como problemáticas sombrilla, tal como se plantea en el siguiente gráfico:

Gráfico 7. Problemáticas sombrilla.



FUENTE: Elaboración propia

Con base en las doce problemáticas sombrilla, se diagramó la *Matriz de Priorización*, que es una herramienta para el desarrollo participativo (Geilfus, F. 2002), a partir de esta y en el marco de una reunión con las familias, se logró realizar la priorización respectiva de una forma mucho más objetiva y clara, tal como se aprecia gráfico en el siguiente:

Gráfico 8. Matriz de priorización.

Palabras clave

	Pérdida de Territorio	Bosques Especies NO Nativas	Deforestación	< Familias que cultivan	calidad de la tierra	Disponibilidad y acceso al agua	Existencia de Plagas	Pérdida de Identidad	Inseguridad en Territorio	Falta de Alcantarillado	> constr. condición Precaria	↓ oferta institucional NN y ADM
Pérdida de Territorio	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Bosques Especies NO Nativas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Deforestación	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
< Familias que cultivan	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
calidad de la Tierra	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Disponibilidad y acceso al agua	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Existencia de Plagas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Pérdida de Identidad	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Inseguridad en el territorio	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Falta de Alcantarillado	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
> constr. condición Precaria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
↓ oferta institucional NN y ADM	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

FUENTE: Geilfus, F.(2002). 80 herramientas para el desarrollo participativo. Diagnóstico, Planificación, Monitoreo y Evaluación.

A partir de dicho ejercicio, se obtuvo en orden de relevancia la priorización plasmada en la siguiente tabla, lo que representa un insumo de gran importancia, sobre el cual la comunidad puede direccionar sus proyectos y resarcir los efectos de dichas situaciones:

Tabla 7. Listado de problemáticas según relevancia de priorización

Orden Prioridad	Problemática	Nº veces priorizada
1	Pérdida de territorio	11
2	Pérdida de identidad	10
3	Disponibilidad y acceso al agua	8
4	Baja oferta institucional	7
5	Falta de alcantarillado	6
6	Construcción en aumento	5
7	Existencia de bosques no nativos	5
8	Disminución de las familias que cultivan	4
9	Calidad de la tierra	4
10	Inseguridad en el territorio	4
11	Deforestación	2
12	Plagas	0

FUENTE: Elaboración propia

Vale la pena aclarar que, de las problemáticas 6 a la 10, existe una apreciación similar de importancia por parte de los comuneros, por lo que se brinda el orden a partir de las justificaciones y argumentos particulares sustentados, así como por medio del análisis y determinación de aquellas que pueden generar mayores efectos o ser causantes de las demás.

10.3. Alternativas de solución

En el marco del ejercicio de priorización y de los espacios de reunión con las familias, surgieron elementos emergentes que no se buscaban de forma intencional inicialmente, pero

que son elementos de relevancia como algunas causas, consecuencias y alternativas de solución frente a las problemáticas, que permiten tener una mejor comprensión de los fenómenos que se dan en el resguardo, sin embargo, se requieren abordar con un mayor detalle en próximas investigaciones. A continuación, estas se relacionan:

Tabla 8. Identificación de causas y alternativas de solución, frente a las problemáticas sombrilla identificadas.

Tabla N.	
Problemática: PERDIDA DE TERRITORIO	
Causas	<p>Desapropiación de terrenos del resguardo, por la generación de escrituras de falsa tradición.</p> <p>Perdida de terrenos por la venta de los propios comuneros desde hace décadas</p> <p>Apropiación ilegítima de terrenos por parte terceros, como es el caso de las urbanizaciones, familias influyentes, e incluso administraciones del municipio de Chía, hace décadas</p> <p>Pérdida de control de terrenos por parte de los adjudicatarios, en consideración a su expulsión de las a mano de sus propios hijos</p>
Alternativas de solución	Adelantar la reclamación de pertenencia comunitaria de las tierras perdidas, a fin de lograr su recuperación.
Problemática: PERDIDA DE IDENTIDAD	
Causa	<p>Pérdida de costumbres ancestrales.</p> <p>Falta de comunicación y espacios de transmisión de saberes entre generaciones.</p> <p>Jóvenes se van a la ciudad y no vuelven.</p> <p>Dificultades frente a la organización y unión por parte de la comunidad, con respecto al fortalecimiento del ámbito cultural y de tradiciones</p> <p>Desconocimiento de los mandos y leyes del resguardo, por parte de la mayoría de los comuneros</p>
Consecuencia	<p>Falta de reconocimiento de las tradiciones espirituales por parte de la mayoría de los comuneros.</p> <p>Robo de entierros ancestrales</p> <p>Baja apropiación de la identidad indígena por parte de los jóvenes del resguardo.</p> <p>Baja asistencia por parte de los jóvenes a las diferentes celebraciones muiscas</p> <p>Falta del sentido de pertenencia</p> <p>Falta unión</p> <p>Limitación de la identidad indígena al apego por la tierra</p>

Alternativas de solución	<p>Adelantar todo un programa para garantizar la transmisión de conocimientos tradicionales, por parte de los mayores a las generaciones más jóvenes</p> <p>Iniciar un proceso fuerte frente a la recuperar la lengua Muisca</p> <p>Realizar de forma frecuente ollas comunitarias.</p> <p>Realizar campañas de divulgación y capacitación frente a los mandos de la comunidad.</p> <p>Ejecutar de forma efectiva los proyectos planteados por y para la comunidad</p>
Problemática: DISPONIBILIDAD Y ACCESO AL AGUA	
Causa	<p>Cambios presentados en el medio ambiente del resguardo, que han conllevado a la pérdida de fuentes hídricas</p> <p>Explotación de recurso hídrico del territorio del resguardo durante décadas por parte del municipio</p>
Consecuencia	<p>Escasez de agua en general para uso en los cultivos, lo que se exagera en verano</p> <p>Falta de retención del agua por parte de la tierra, y por ende la afectación de retención del recurso en los pozos existentes</p> <p>Pérdida de fuentes hídricas por secamiento, contaminación o privatización.</p>
Alternativas de solución	<p>Implementación de tanques de recolección de agua a nivel familiar</p> <p>Recolección de agua lluvia</p> <p>Siembra de agua</p>
Problemática: BAJA OFERTA INSTITUCIONAL	
Causa	Falta de priorización de los adultos mayores y niños del territorio, en políticas municipales con enfoque diferencial de tipo étnico.
Consecuencia	Inadecuada administración de recursos
Alternativas de solución	<p>Implementar un jardín para los niños de la comunidad.</p> <p>Promover cursos que generen capacidades, frente a la generación de recursos económicos dirigido a los adultos mayores.</p> <p>Establecer centros de medicina tradicional y no tradicional al interior del territorio</p> <p>Inversión de recursos municipales en el desarrollo de programas al interior de la comunidad</p>
Problemática: FALTA DE ALCANTARILLADO	
Causa	<p>Inexistencia de alcantarillado en el territorio</p> <p>Cierre de plantas de <i>tratamiento</i> de aguas residuales</p>
Consecuencia	<p>Desbordamiento de la capacidad de almacenamiento de los pozos sépticos.</p> <p>Derrame de las aguas negras a las calles, por parte de la comunidad, lo que acarrea contaminación del aire y de fuentes hídricas</p>

Alternativas de solución	Construir el alcantarillado. Habilitar a nivel municipal una de las plantas de tratamiento de aguas residuales, para realizar el vaciamiento de los pozos sépticos del territorio
Problemática: CONSTRUCCION EN AUMENTO	
Causa	Aumento de la población indígena del resguardo Desconocimiento de los mandos de la comunidad Cercanía del territorio con Bogotá y el casco urbano de Chía
Consecuencia	Construcción de viviendas en inadecuadas condiciones. Ampliación de la frontera con respecto al bosque Pérdida de espacio para el cultivo de alimentos
Alternativas de solución	Reglamentar con mayor exigencia los permisos dados para construcción. Realizar campañas de divulgación y capacitación frente a los mandos de la comunidad
Problemática: EXISTENCIA DE BOSQUES NO NATIVOS	
Causa	Desconocimiento de las plantas nativas por la comunidad y del municipio que brinda plántulas para sembrar. Promoción de economía a partir de la venta de madera en el territorio décadas atrás Siembras voluminosas de especies como el pino, eucaliptos, eugenios etc.
Consecuencia	Erosión de la tierra Pérdida del colchón hídrico Predisposición a aumentar los efectos de los incendios forestales
Alternativas de solución	Erradicación progresiva de las especies no nativas en el territorio, para lo que se requiere inversión económica y de tiempo Siembra de árboles nativos
Problemática: REDUCCION DE LAS FAMILIAS QUE CULTIVAN	
Causa	Terreno escaso para cultivar por la invasión constructora. No es rentable cultivar por costo (no existen precios justos para la venta, con respecto a la producción). Falta de interés por parte de los jóvenes hacia la agricultura No hay políticas de gobierno para incentivar la agricultura Falta de tiempo para trabajar en la finca
Consecuencia	Pérdida de algunas semillas nativas Falta de transmisión de conocimientos de los padres a los hijos frente al cultivo de la tierra
Alternativas de solución	Establecer un mercado Muisca, que permita la comercialización de los alimentos producidos por las familias del resguardo. Constituir una cooperativa, que promueva la producción de un producto determinado en varios de los minifundios, que se bien serian inician pequeñas cantidades, al reunirse la producción de varias

Problemática: CALIDAD DE LA TIERRA	
Causa	Tierra sin tratamiento hace décadas en algunas zonas del resguardo. Tipo de terrenos disponibles para la siembra con una gran pendiente. Tipo de suelos rocosos
Consecuencia	Baja producción de alimentos Producción de alimentos de un menor tamaño Dificultades para la siembra
Alternativas de solución	Fertilización de tierras que se dispongan para la siembra Asistencia técnica agropecuaria frente a la modificación de terrenos para la siembra, como la implementación de terrazas; y elaboración de abonos. Realizar siembra en terrenos de buena calidad, con carácter comunitario que actualmente no están siendo cultivados, o que no hayan sido aun asignados a los comuneros: a través del dialogo y autorización del cabildo y las familias adjudicatarias
Problemática: INSEGURIDAD EN EL TERRITORIO	
Causa	Presencia de personas en el territorio que no son parte de la comunidad indígena del resguardo.
Consecuencia	Drogadicción Robos
Alternativas de solución	Implementar una mayor vigilancia en el resguardo, y su correspondiente articulación con la seguridad policial del municipio
Problemática: DEFORESTACION	
Causa	Tala de arboles Incendios Explotación de canteras Ampliación de la frontera agrícola y de construcción
Consecuencia	Inundaciones en diferentes zonas del territorio, por dificultades en filtración del agua Pérdida de capa vegetal Pérdida de flora y fauna
Alternativas de solución	Siembra de árboles nativos (reforestación) Regulación más exigente frente a los permisos de tala de arboles
Problemática: EXISTENCIA DE PLAGAS	
Consecuencia	Pérdida de la producción
Alternativas de solución	Manejo de las plagas a través de principios agroecológicos, implementando conocimientos ancestrales tradicionales

FUENTE: Elaboración propia

11. CONCLUSIONES

Tal como lo menciona Bertran existe un estereotipo al cual se acude cuando se habla de indígenas, considerando de forma limitada que estas comunidades tienen una dieta monótona, graves problemas de malnutrición por déficit, que viven en zonas aisladas y poco salubres, y que se encuentran muy apegadas a sus tradiciones (Bertran, 2005), siendo homogéneos e inalterables a cualquier tipo de cambio en el transcurrir del tiempo. Por lo que tiende a plantearse de forma equívoca que deberían estar totalmente aislados del contacto e influencia de las realidades externas, a fin de preservar sus características culturales ancestrales, lo cual es inviable en un mundo globalizado como el de hoy (Zebadúa, 2011).

Precisamente la globalización es la que genera fuertes presiones sobre los territorios, las cuales se sienten con mayor fuerza en las comunidades indígenas que se emplazan en los contextos periurbanos, debido al dinamismo y distribución territorial que se modifica en función del crecimiento urbano. Viéndose expuestos a problemáticas como la migración intermitente y definitiva a los cascos urbanos, la competencia de la producción de alimentos versus el avance frenético de la urbanización, el turismo, la industrialización (Feito, 2018), entre otras.

Siendo esta última, la que con frecuencia genera las presiones más fuertes sobre los SAI, mediante la expansión del paquete que trajo consigo la industrialización alimentaria y el desarrollo tecnológico (Unigarro, 2015), que incluyen el monocultivo -que reduce la conservación de especies nativas- y la elevada utilización de agroquímicos (Catacora et al, 2016). Sumado a la influencia de los medios de comunicación sobre el consumo de ciertos productos, la mayor disponibilidad de establecimientos comerciales que ofrecen alimentos procesados y manufacturados en los territorios, etc.

Presiones que no solo se dan en el contexto nacional sino internacional como, por ejemplo, en los mercados de comunidades indígenas de México (Bertran, 2005) o la comunidad indígena Guaraní (Catacora et al, 2016, pp. 182-186) por lo que podría estarse hablando de una transformación impostergable que han de cruzar los diferentes pueblos indígenas en el actual contexto globalizado.

Para el caso específico de la comunidad del resguardo indígena Muisca de Fonquetá y Cerca de Piedra, que prácticamente se ubica colindante a los cascos urbanos del municipio de Chía y muy cerca de la capital Bogotá, se tienen como principales tensiones: la mayor variedad de alimentos manufacturados, procesados y ultra procesados disponibles, el fácil acceso al territorio por la proximidad con las zonas urbanas, el aumento de la migración por estudio y trabajo, el acelerado crecimiento urbano a su alrededor, la expansión abrumadora de la industria constructora entre otras que se describen a lo largo del documento. Por cuanto la comunidad ha estado expuesta a una gran serie de relaciones e interacciones, con base en las cuales han desarrollado una amplia capacidad para el cambio y adaptación a las nuevas realidades contextuales, transformando y resignificando muchos elementos de su sistema alimentario indígena Muisca (SAIM), su identidad indígena (II) y su autonomía alimentaria (AA) (Bertran, 2005).

Con respecto al SAIM, se tiene que los resultados obtenidos que se puntualizan en el capítulo: *Una lectura colectiva del sistema alimentario indígena*, ratifican en gran medida los planteamientos de Catacora (2016) descritos en el marco conceptual; puesto que en esencia el SAIM se caracteriza predominantemente por la producción para el autoconsumo, la transformación con fines de conservación y consumo de los alimentos, la comercialización de excedentes a través de circuitos inmediatos o locales, la tenencia de la tierra como aspecto

distintivo y la relación con el sistema agroindustrial dada por la compra de productos que la comunidad no produce o considera insuficientes (p.28),g la cual está determinada por el nivel de ingresos más no por las necesidades y preferencias culturales de las familias (Catacora et al, 2016).

Frente a la identidad indígena, para la comunidad esta involucra ser descendiente muisca y chibcha habiendo adquirido toda la transferencia de conocimientos, una fuerte relación con la tierra, el respeto por la naturaleza, y la politización de sus habitantes generada a partir de las luchas alrededor de la defensa del territorio, el reconocimiento de su historia, así como todo el proceso de recuperación cultural.

Lo anterior, debiéndose comprender desde una perspectiva de resistencia y lucha por la pervivencia de su cultura. Más aun entendiendo que el pueblo muisca ha tenido que afrontar la reestructuración de sus matrices culturales, como forma de adaptación a las diversas transformaciones y resignificaciones que se han dado a través de la historia, con lo cual lograron autoafirmarse (Zebadúa, 2011), y resistir a la extinción de su pueblo. Lo que ratifica el planteamiento de Hall, al establecer que las identidades son plurales, históricas y diversas, y que se constituyen a través de discursos, prácticas y posiciones diferentes (Hall, 1996). De hecho, puede decirse que actualmente, se está dando un proceso de construcción de nuevas y renacientes identidades étnicas, a partir de la articulación de las prácticas y costumbres ancestrales, con las del mundo moderno (Colque, 2015, p. 55); en el que se da un intercambio cultural constante (Zebadúa, 2011).

Por cuanto es necesario, ampliar los campos de análisis sobre las identidades indígenas, con una clara visibilización de las situaciones contextuales de las comunidades; toda vez que desde la "desterritorialización" también es posible comprender la conformación de las identidades sobre todo en medio de la realidad globalizante, en la que la migración y la

influencia de los medios masivos de comunicación sobre todo en los más jóvenes, puede hacer que estas se construyan y manifiesten más allá del territorio geográfico (Zebadúa, 2011).

Ahora bien, en referencia a la AA, para los comuneros esta simboliza el poder cultivar en su territorio (adjudicación) de acuerdo a la vocación de la tierra, y a partir de la producción limpia (libre de agroquímicos) sus semillas ancestrales. Con el fin de asegurar el acceso oportuno y el autoconsumo fresco de los alimentos, logrando así una alimentación sana, y un ahorro frente a la compra de productos que se encuentran contaminados en mercados convencionales.

Así mismo se alude al concepto propuesto en la presente investigación, a partir del cual se comprenden mejor las relaciones que más adelante se describirán: el derecho de las colectividades a determinar sus sistemas alimentarios propios, en los territorios, a partir de la cosmovisión, cultura, y saberes ancestrales y tradicionales. Que, basado en los principios de resistencia, justicia, reivindicación, y equidad, busca el fortalecimiento y protección de las identidades de las generaciones actuales y futuras. Ejercicio que se direcciona hacia la búsqueda de los siguientes atributos: el acceso a la tierra y al agua potable, la protección de semillas (nativas y locales) y el medio ambiente, la producción limpia de alimentos nutritivos y saludables, el autoconsumo y comercialización de excedentes, el fomento de la educación y transmisión de conocimientos, la revalorización de la huerta casera y/o chagra, la práctica del trueque y/o intercambio, y el rescate de nichos de construcción de tejido social.

Precisamente a través de la presente investigación, se evidencia en el territorio en específico, como el SAIM, la AA y la II están fuertemente interconectadas, siendo a partir de sus relaciones -las cuales se describen enseguida- que se evidencian las necesidades de la

comunidad sobre las que se requiere trabajar desde una perspectiva de dignidad y de derechos, siendo su inclusión en el plan de vida la vía más factible para hacerlo.

Las primeras relaciones identificadas son las del SAIM e II:

Los sistemas alimentarios evolucionan junto con las culturas (Unigarro, 2015), como bien ha sucedido en el caso del resguardo de Chía. Si bien este sistema ha afrontado diversas transformaciones a lo largo de la historia, unas de las más fuertes han sido las adaptaciones de la comunidad a la transformación del medio ambiente y las alteraciones del territorio; que han llevado a modificaciones en cuanto a los alimentos que se consumen, la forma de prepararlos, el tiempo de comerlos, e incluso sus significados (Bertran, 2005). Sin embargo, también es cierto que, en la actualidad, el sistema conserva de forma estable varios elementos frente a conocimientos milenarios y prácticas tradicionales ancestrales que han sido revalorizados en torno a lo alimentario (Wei-Chi Chang, 2015 p. 71-88), siendo administrados y gestionados de manera colectiva de tal forma que en la actualidad son inherentes a su identidad (Merino, I, 202 pág. 150).

Y es precisamente a partir de la relación inherente que se gesta entre el sistema alimentario y la identidad indígena que los ideales, valores, símbolos, y experiencias del pueblo muisca con respecto al origen, el territorio, las normas del cabildo, las prácticas rituales y creencias espirituales y las preparaciones ancestrales descritas con mayor detalle en el capítulo III, han logrado trascender en las generaciones, lo que pone de manifiesto el interés común por la supervivencia colectiva (Contreras et Gracia, 2005, p. 81). Con lo que se tiene que los SAI también han sido dinámicos, y han servido de vehículo facilitador de las dinámicas de las identidades indígenas que se encuentran en constante evolución (Velasco, 2013).

Las segundas relaciones que se referencian son las de la II y la AA:

Las expresiones de autonomía alimentaria en la comunidad, alrededor del acceso a la tierra, el acceso al agua, las semillas, el ambiente, la transmisión de saberes, el trueque, y los nichos de construcción de tejido social, generan paralelamente el rescate de las identidades indígenas que se transforman y resignifican constantemente alrededor de la memoria histórica y reconocimiento del territorio.

Adicionalmente, se resalta que por parte de las familias agricultoras del resguardo se evidencia una fuerte inclinación hacia la agroecología, la cual en parte busca la reivindicación del sistema alimentario tradicional, con miras al rescate de prácticas y semillas ancestrales, que aportarían en gran medida a la identidad indígena. Sin embargo, para ello se requiere lograr la implementación de todo un proyecto que ya ha sido estructurado desde los intereses de la comunidad, para lo que debe contarse con voluntad política e inversión de recursos, tanto por parte del cabildo gobernador, como del gobierno municipal y departamental.

Las terceras relaciones son aquellas en las que confluyen el SAIM, la II y la AA:

Tal como Bertran cita a Kroeber, la alimentación no solo está determinada por los recursos geográficos, sino que también por los conocimientos sobre tecnología, costumbres, creencias, los cambios culturales dados históricamente (Bertran, 2005, p 18), los valores y significados que se les atribuyen, (De Garine en Bertran, 2005, p 18), siendo allí donde confluyen las comprensiones del sistema alimentario con la autonomía alimentaria e identidad indígena.

Por lo que se toma la osadía de proponer que el desarrollo y evolución del SAIM con un enfoque territorial, cultural y cosmogónico en el que se permita el fortalecimiento de las

identidades indígenas, podría ser considerado como la garantía del derecho a la autonomía alimentaria, que se vería materializada en la custodia territorial de germoplasma ancestral, la práctica de la agricultura como ejercicio tradicional ancestral, la disponibilidad y acceso de alimentos frescos, limpios y saludables para el consumo, el cuidado del medio ambiente, la consolidación de los nichos de construcción de tejido social y el fortalecimiento del trueque e intercambio en el marco de una economía colaborativa; siendo a partir de este último y en medio de tiempos de escasez y hambre que también se fortalezcan las relaciones sociales tal como sucede en otras comunidades étnicas (Evans-Pritchard, 1940, pp. 100-101).

Adicionalmente, otras de las relaciones evidentes entre SAI, AA e II, es la pandemia por COVID-19, que ha generado intensas modificaciones en las dinámicas de la comunidad tanto positivas como negativas. Frente a las positivas se encuentran la disminución de la cantidad de alimentos producidos en algunas familias, pero el aumento de producción en otras, el retorno al territorio de algunos miembros de las familias y la revalorización de la huerta; pudiendo encontrar frente a las negativas: la imponente crisis económica y social que redujo el poder adquisitivo de las familias para la compra de alimentos y reinversión en la huerta y el confinamiento que afectó los espacios de reunión y celebración comunitarias.

Es así como en consideración a lo planteado con anterioridad, las diferentes transformaciones, pueden ser comprendidas a la luz de la transculturación; siendo esta entendida como un proceso que implica el desarraigo parcial de la cultura muisca y la consiguiente creación de nuevos fenómenos culturales, a partir de la adquisición de elementos mediante el intercambio con otra cultura (Ortiz, 1963, p. 5 - 96). Proceso que ha estado presente en el territorio desde hace siglos, en principio desde la época prehispánica, entre indígenas ya se daban procesos de transculturación, en el marco de ferias de gran relevancia y concurrencia por parte de los diferentes grupos étnicos. Como, por ejemplo, la feria de

Coyaima (Tolima) territorio de los Poincos, y mercados como el de Turmequé (Acosta, J.1901. p. 136), Tocancipá, Funza, Somondoco y Zipaquirá, en donde los Muisca celebran transacciones con los pueblos vecinos como los guanes, somondocos, chipataes, agataes, saboyas y los tunjas (Rojas, L., 1984. p. 196), a partir de las cuales adquirirían productos que no se encontraban disponibles en sus territorios, como frutas de tierra caliente (Rojas, L., 1984. p. 196-206), carnes, pescados, algodón, oro, coca, alimentos, incluso mujeres por esposas, entre otras compras de su interés (Rojas, L., 1984. p. 197). Así mismo, se dio el proceso de la transculturación con la llegada de los europeos, quienes en principio lo que buscaban era una aculturación, entendida como la pérdida total de una de las culturas precedentes (Ortiz, 1963, p. 5 - 96); pero que debido a las diferentes circunstancias esta no se logró. Y ya en los siglos más recientes, la transculturación se ha dado a partir de la recíproca influencia con las esferas urbanas tanto de Chía como de Bogotá con el territorio que hoy se reconoce como resguardo. Con lo que podría decirse que la transculturación es un efecto esperado e ineludible que surge a partir de las relaciones humanas, en contextos de un “expansionismo cultural”.

En suma, las preocupaciones referidas anteriormente en su mayoría se procuraron concretar en el ejercicio de priorización de problemáticas, las cuales se pretende brindar como insumo a la comunidad, para que su inclusión en el plan de vida sea evaluada, en razón a que para la comunidad el *buen vivir*, involucra las dimensiones de autonomía alimentaria e identidad indígena, desde una perspectiva de lo alimentario, de acuerdo a los resultados de la presente investigación.

Finalmente, se destaca como un gran logro de este trabajo, el realizar aportes específicos a la construcción del documento de plan de vida, una vez se brindó la autorización y

aceptación por parte del grupo que adelanta el proceso; a partir de lo cual se transmiten las voces de las familias agricultoras con las que se trabajó.

Finalmente, se destacan como aprendizajes metodológicos los siguientes:

Para la aplicación del método etnográfico, es fundamental adentrarse en el grupo de estudio para entender sus costumbres y cosmovisión, lo cual se ha de realizar en un tiempo prudente que no ha de ser corto, ya que depende de ello la construcción de una relación de confianza, que permita un dialogo asertivo en el que se logre una mejor comprensión de la información suministrada y el contexto en específico.

Es importante definir las herramientas metodológicas a utilizar en base a: la información que puede aportar cada una en concordancia con los objetivos específicos propuestos en la investigación, el modo de aplicación más pertinente para el territorio y la comunidad con la cual se ha de trabajar y el tiempo que se requiere para su aplicación lo que ha de estar alineado con la disposición de los sujetos con los que se ha de trabajar, ya que muchas veces se opta por herramientas que no nos brindan toda la información que se requiere y/o que nos brindan información que no hace parte del objeto de estudio. Adicionalmente, es factible definir varias herramientas metodológicas que se complementen, y permitan posteriormente realizar triangulación de información.

Por último, si bien es primordial tener un diseño metodológico claro y acorde a la realidad contextual antes de ir a campo, también es cierto que la etnografía en su esencia permite la flexibilidad, por lo que ha de ser constantemente revisada y adaptada de forma rápida a las situaciones que se vayan presentando.

12. RECOMENDACIONES

- Se espera que los hallazgos del presente trabajo en cuanto al sistema alimentario, autonomía alimentara e identidad indígena, puedan ser incorporados y/ articulados por parte de la comunidad en la estructuración del plan de vida que se encuentra actualmente en construcción.
- Así mismo, se requiere ahondar en los elementos emergentes la investigación como causas, consecuencias y alternativas de solución de las problemáticas, y con ello estructurar apropiadamente proyectos que puedan ser agregados al plan de vida
- Se espera que los abordajes de futuros trabajos sean participativos, en los cuales las comprensiones se realicen desde las conceptualizaciones propias de la comunidad. En ese mismo sentido, es pertinente se plantee el trabajo niños y jóvenes, con quienes se profundice en el tema identitario.
- Se recomienda impulsar la agroecología en el territorio, sin perder de vista las realidades del contexto periurbano en el cual se encuentra emplazado el resguardo, puesto que las transformaciones actuales pueden agudizarse en el futuro. Para ello, es prioritario la inversión de recursos del orden municipal y departamental.
- Se recomienda que la política pública municipal en SAN involucre un enfoque diferencial de tipo étnico, con líneas de acción aterrizadas que cobijen a la comunidad

indígena muisca de Chía; así como es primordial logre articularse a los preceptos del Derecho a la Alimentación, que busca incluirse en la política nacional.

- Garantizando todas las medidas de bioseguridad, se recomienda reactivar los nichos de construcción de tejido social, puesto que se presume que el fuerte distanciamiento comunitario, por un periodo mayor a los dos años que es lo que se lleva de pandemia, puedan generar fracturas al tema de autonomía alimentaria e identidad.
- En cuanto a elementos de la autonomía alimentaria, es imperioso fortalecer las estrategias de transmisión de saberes, con la participación de niños, jóvenes y mayores de comunidad, contando con el acompañamiento del cabildo gobernador, la academia y actores institucionales, a fin de lograr su consolidación y fortalecimiento de la relación con la tierra en el tiempo.
- Se requiere inicialmente inversión económica y fortalecimiento de las capacidades de autogestión de recursos por parte de la comunidad, a fin de lograr la implementación y sostenibilidad de proyectos planteados por los comuneros, que con el tiempo vigoricen su sistema alimentario desde una perspectiva cosmogónica.
- Se requiere promulgar con fuerza a toda la comunidad (incluyendo todos los ciclos de vida) sus mandos, normas y leyes, así como las celebraciones, rituales y creencias espirituales, para afianzar su organización política y nutrir su identidad indígena.

Referencias

- ACILAPP, (2008). Plan De Vida Pueblos Murui-Muinane-Corebaju Y Nasa Jurisdicción Acilapp-2008. https://siic.mininterior.gov.co/sites/default/files/murui_muinane_nasa_y_corebaju_-_plan_de_vida_-_acilapp.pdf
- Acosta, J. (1901). *Compendio histórico del descubrimiento y colonización de la Nueva Granada en el siglo decimosexto.* <https://babel.banrepcultural.org/digital/collection/p17054coll10/id/2395/>
- Acuerdo 315 de 2013. [INCODER]. Por el cual se constituye el Resguardo Indígena Muisca de Fonquetá y Cerca de Piedra, localizado en jurisdicción del municipio de Chía, departamento de Cundinamarca. 12 de noviembre de 2013.
- Alcaldía Municipal de Chía. (2000). Documentación Acuerdo Número 17 de 2000 “*por el cual se adopta el Plan de Ordenamiento Territorial del Municipio de Chía (Cundinamarca)*”. Chia-cundinamarca.gov.co. <https://www.chia-cundinamarca.gov.co/index.php/documentacion/acuerdo-017-de-2000-vigente/resolucion-1881-de-1999>
- Alcaldía Municipal de Chía. (2016). Plano No. CG-04. *Plan de Ordenamiento Territorial. Modelo de ocupación del territorio.* Chia-cundinamarca.gov.co. <https://www.chia-cundinamarca.gov.co/POT2016/CG-04%20MODELO%20DE%20OCUPACI%c3%93N%20DEL%20TERRITORIO.PDF>
- Alcaldía Municipal de Chía. (2016b). Diagnóstico Municipio de Chía. *Plan de Desarrollo Municipal 2016 - 2019.* Chia-cundinamarca.gov.co. <https://www.chia-cundinamarca.gov.co/PDM2016/Diagn%C3%B3stico%20PDM%202016%202019%20Ch%C3%ADa%2027052016.pdf>

- Alcaldía Municipal de Chía. (2020a). Diagnostico plan de ordenamiento territorial. “Cuencas hidrográficas”. http://www.chia-cundinamarca.gov.co/2020/POT/cartografia/RURAL/DG_RU_05_CUENCAS%20HIDROGRAFICAS.pdf
- Alcaldía Municipal de Chía. (2020b). Documento De Diagnóstico TOMO I. Dimensión Ambiental <https://www.chia-cundinamarca.gov.co/2020/POT/1.%20DIMENSI%C3%93N%20AMBIENTAL.pdf>
- Álvarez, J. y Martin, S., Maldonado, G., Trejo, C., Olguín, A., & Perez, M. (s.f.). La investigación cualitativa. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. <https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/tlahuelilpan/n3/e2.html>
- Álvarez, L. M. y Turbay, S. (2009). El frijol petaco (*Phaseolus coccineus*) y la maravilla (*Phaedranassa* sp.): Aspectos etnobotánicos de dos plantas alimenticias de origen americano en el oriente antioqueño, *Colombia. Agroalimentaria*, 15 (29), 101-113. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=1992/199214909009>
- Antezana, L. (2009). Dos conceptos en la obra de René Zavaleta Mercado: Formación abigarrada y democracia como autodeterminación. En H. J. Suárez, L. Olivé, B. De Sousa Santos, C. Salazar de la Torre, L. H. Antezana, W. N. Romero, L. Tapia, G. Valencia García, M. P. Anyul, M. Gil, M. Aguiluz, H. J. Suárez, *Pluralismo epistemológico* (pp. 117-142). CLACSO Coediciones.
- Balaguera, I. C. (2020). Rescate y recuperación de algunos elementos de la lengua muisca para promover un Desarrollo Alternativo Cultural en la comunidad indígena neomuisca de Cota, Cundinamarca. [Tesis]. Universidad Nacional Abierta y a Distancia-UNAD. <https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/35715/icbalaguerap.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Barragan, A. (2019). Social cartography: creative language for qualitative research. *Sociedad y Economía*, (36). <https://www.redalyc.org/jatsRepo/996/99660272008/html/index.html>
- Benavides, S.A. (2020). Transición agroecológica para la Seguridad Alimentaria y Nutricional en el resguardo Muisca de Chía. [Tesis]. Universidad Nacional de Colombia. <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/77925>
- Benavides, S.A., García, J. y Reyes, P. (2017). Alimentos ancestrales para una alimentación saludable. Fortalecimiento de capacidades desde un enfoque intercultural en el resguardo Mhuysqa de Chía. [Tesis] Universidad Nacional de Colombia
- Bertran, M. (2005). Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos. Universidad Nacional Autónoma de México. <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=k7xxZZKZGrcC&oi=fnd&pg=PA7&dq=SISTEMA+ALIMENTARIO+INDIGENA+ACTUAL&ots=-EQIThu-n3&sig=r8mGpwiHhxkQVf9M1nUnZ45BCFc#v=onepage&q=SISTEMA%20ALIMENTARIO%20INDIGENA%20ACTUAL&f=false>
- Bohórquez, L. A. (2008). Concepción sagrada de la naturaleza en la mítica muisca. *Revista de las ciencias del espíritu*, vol. L, núm. 149.
- Bojórquez, A. L. (2020). Precios justos y tendencias de venta de productos agropecuarios mexicanos a intermediarios. *Cuadernos De Desarrollo Rural*, 17. <https://doi.org/10.11144/Javeriana.cdr17.pitv>
- Boyle, J.S. (2005). Estilos de Etnografía. En Bottorff, J. L., Janice M. Morse. *Asuntos Críticos En Los Métodos de Investigación Cualitativa*. (pp.211-223). EBSCOhost, search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=nlebk&AN=318145&lang=es&site=ehost-live.

- Calderón, E. (2016). Territorios simultáneos: formas de territorialización de la Sabana de Bogotá. Tesis doctoral, UPC, Departament d'Urbanisme i Ordenació del Territori,. Disponible en: <http://hdl.handle.net/2117/98094>
- Camacho, S. (2019). Aportes de las comunidades indígenas en los procesos de restauración ecológica “Caso cerro de Monserrate, Bacata –Bogotá” <https://amazoniainvestiga.info/index.php/amazonia/article/view/22/3>
- Cardenas, F. (1990). Avances de investigación: la momificación indígena en Colombia. Boletín Museo Del Oro, (25), 121-123 <https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/bmo/article/view/7096>
- Carimentrand, J., Lugo, L., y Lozada, J. (2002). Análisis preliminar de los impactos ambientales y sociales generados por la minería de arcillas a cielo abierto en la vereda el mochuelo bajo, ciudad bolívar, bogotá d.c., estudio de caso
- Castro, J. y Zambrano, L. (2019). Diagnóstico Base Para El Análisis Histórico Ambiental En El Municipio De Chía. [Tesis] <http://repository.udistrital.edu.co/bitstream/11349/13996/1/MartinezFonsecaYennyAlexandra2018.pdf>
- Catacora, G. (2016). Agrobiodiversidad En Sistemas Alimentarios Agroindustrial, Indígena agroecológico En Tres Municipios De Santa Cruz, Bolivia [Tesis]
- Catacora, G., Llanque, A., Jacobi, J., y Delgado F. (2016). Food sovereignty: reflections from different food systems in Santa Cruz, Bolivia. En Revista NERA, (32) (pp. 170-194) <https://revista.fct.unesp.br/index.php/nera/article/view/4796>
- Censo Nacional Agropecuario. 2014. Inventario agropecuario en las unidades de producción agropecuaria (UPA). https://www.dane.gov.co/files/CensoAgropecuario/avanceCNA/PPT_9.pdf

- Censo Nacional De Población Y Vivienda. 2018. Resultados pueblos indígenas. Población indígena por resguardos y por municipios. Visor de datos, 2020.
<https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/demografia-y-poblacion/grupos-etnicos/informacion-tecnica>
- Chang, W-C. (2015). Cambios en el sistema alimentario tradicional de los fata'an de Taiwán. En Biodiversidad, sostenibilidad, (pp. 77-98). Universidad de Guadalajara.
http://publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/pdfs/esthomBiodiversidad_sostenibilidad_patrimonios_alimentarios.pdf
- Cháves, A., Morales, J., y Calle, H. (1995). Los indios de Colombia. Fundación MAPFRE América.
https://books.google.com.co/books?id=txJH1_qweSMC&printsec=frontcover&dq=los+indios+de+colombia&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjcipG8o9zpAhXPoXIEHYucBbYQ6wEILjAA#v=onepage&q=los%20indios%20de%20colombia&f=false
- Cogua, L. (2017). Análisis de los procesos comunitarios relacionados con la seguridad, soberanía y autonomía alimentaria de la comunidad indígena Nasa de la vereda Solapa, municipio de Jambaló, departamento del Cauca. [Tesis]. Universidad Nacional de Colombia.
<http://bdigital.unal.edu.co/57562/1/Trabajo%20de%20grado%20Laura%20Cogua.pdf>
- Colque, G., Urioste, M., y Eyzaguirre, J., (2015). *Marginalización de la agricultura campesina e indígena. Dinámicas locales, seguridad y soberanía alimentaria*. La paz, TIERRA.
- Contreras, J. y Gracia, M. (2005). Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Investigaciones Sociales. 11. 387-392. 10.15381/is.v11i19.8073.
- Corporación Autónoma Regional. CAR, Fundación Hemera. (2005). Estudio etnológico de las características de la identidad colectiva de las comunidades que se reivindican como indígenas Muisca, en los municipios de Chía, Cota y Sesquilé.
<http://sie.car.gov.co/handle/20.500.11786/35992?show=full>

- Correa, F. (2016). *Los Muyscas y el derecho a sus derechos*. En Montes R, M.E., Moya P., C. Muysca: memoria y presencia. (pp 139-176). Universidad Nacional de Colombia. https://www.uneditorial.com/media/hipertexto/carpeta_7/9789587835489.pdf
- Correa, J. (2001). Los muiscas del siglo XXI en Chía: el Resguardo Indígena de Fonquetá y Cerca de Piedra. Secretaría de Cultura Cundinamarca. Tomado de: <http://muiscasdechia.blogspot.com/2007/11/los-muiscas-del-siglo-xxi-en-cha.html>
- Correa, H., y Millán, J. (2015). La construcción alternativa de políticas populares. Hacia la soberanía, la seguridad y la autonomía alimentaria. Desde Abajo.
- Creswell, J (1998). *Qualitative inquiri and reserarch design: Choosing. Among five traditions*. Thousand Oaks, CA: Sege. (Investigación Cualitativa y Diseño de la Investigación (Escogiendo entre cinco tradiciones. Traducción con fines Educativos). https://www.uis.edu.co/webUIS/es/investigacionExtension/comiteEtica/normatividad/documentos/normatividadInvestigacionenSeresHumanos/13_Investigacionetnografica.pdf
- Cuevas, H. (2012). Gamboa Mendoza, Jorge Augusto: El cacicazgo muisca en los años posteriores a la conquista: del sihipkua al cacique colonial. http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0121-16172012000100012&lng=en&tlng=es
- DANE (2019). Población indígena de Colombia. *Resultados del censo nacional de población y vivienda 2018*. <https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/grupos-etnicos/presentacion-grupos-etnicos-2019.pdf>
- Decreto 2164 de 1995, por el cual se reglamenta parcialmente el Capítulo XIV de la Ley 160 de 1994 en lo relacionado con la dotación y titulación de tierras a las comunidades indígenas para la constitución, reestructuración, ampliación y saneamiento de los Resguardos Indígenas en el territorio nacional. 07 de diciembre de 1995. Diario oficial 42140

- Díaz, L., Torruco-García, U., Martínez-Hernández, M., y Varela-Ruiz (2013). The interview, a flexible and dynamic resource. *Revista Scielo*. 2 (7).
http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-50572013000300009
- Doppler, F. Gonzalez, A. y Linck, T. (2006). Les saveurs cachées du café solidaire. *Revista Économie et Solidarités*, 37 (2), 152-168. <https://base.socioeco.org/docs/es-3702-11.pdf>
- Edelma, M., Scott, J.C., Baviskar, A., Borrás, S. M., Kandiyoti, D., Holt-Giménes, E., Weis, T., y Wolford, W. (2016). *Critical perspectives on food sovereignty. Global agrarian transformations*. Taylor & Francis. <https://www-tandfonline-com.ezproxy.unal.edu.co/doi/full/10.1080/03066150.2013.876998>
- Encuesta Nacional De La Situación Nutricional En Colombia. ENSIN 2015.
- Ericksen, P., (2007). Conceptualizing food systems for global environmental change research. *Global Environmental Change*
<https://www.eci.ox.ac.uk/publications/downloads/ericksen07-foodsystems.pdf>
- Evans-Pritchard. E. E., 1940. *The Nuer*. Anagrama. Barcelona
https://www.bfa.fcnym.unlp.edu.ar/catalogo/doc_num.php?explnum_id=2164)
- FAO. (2015). *Comida, territorio y memoria. Situación alimentaria de los pueblos indígenas colombianos*. <https://www.fao.org/3/i4467s/i4467s.pdf>
- FAO. (2021). Nueva enfermedad por coronavirus (COVID-19) <https://www.fao.org/2019-ncov/q-and-a/impact-on-food-and-agriculture/es/> Consultado el 20 de octubre del 2021
- Feito, M. (2018). Problemas y desafíos del periurbano de Buenos Aires. *Estudios Socioterritoriales*, núm. 24. Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires Argentina <http://portal.amelica.org/ameli/jatsRepo/32/32597003/>
- Figueroa, V. (2007). *Capital social y desarrollo indígena urbano: una propuesta para una convivencia multicultural. Los mapuches de Santiago de Chile*. [Tesis]
<https://www.tdx.cat/handle/10803/9165#page=1>

Fischler, C. (1995). *El (h) omnívoro: el gusto la cocina y el cuerpo*. Barcelona. Anagrama.

https://www.academia.edu/11815749/El_H_omnivor

Fundación GAIA Amazonas., Ray & Tye Noorda Foundation (s.f). *Sistemas Alimentarios Indígenas Amazónicos*.

https://www.gaiaamazonas.org/uploads/uploads/books/pdf/INFORME_SISTEMAS_ALIMENTARIOS_INDIGENAS.pdf

Galiano, A. (2020). Nivel tecnológico y desarrollo de los invernaderos en Colombia. Red Agrícola.

<https://www.redagricola.com/co/nivel-tecnologico-y-desarrollo-de-los-invernaderos-en-colombia/>

Gamboa, J. (2015). *Diálogos en patrimonio cultural. Los muiscas y su incorporación a la monarquía castellana en el siglo XVI: nuevas lecturas desde la Nueva Historia de la Conquista*. Universidad Pedagógica y Tecnológica.

http://www.uptc.edu.co/export/sites/default/facultades/f_educacion/maestria/patrim_cultural/inf_adicional/documentos/dialogos_patri_cultural.pdf

Gamboa, W, y Viasús,L (2015). *Cosmovisión de la comunidad indígena muisca de bosa con el territorio y su relación con el ordenamiento territorial de Bogotá*. U.D.C.A.

<https://core.ac.uk/download/pdf/326430975.pdf>

GANESAN. (2020a). *Impacto del COVID-19 en la seguridad alimentaria y la nutrición (SAN)*.

GANESAN - Documento interino de cuestiones https://www.fao.org/fileadmin/templates/cfs/Docs1920/HLPE_2020/New_HLPE_paper_COVID_ES.pdf

GANESAN. (2020b). *Los efectos de la COVID-19 en la seguridad alimentaria y la nutrición: la elaboración de respuestas eficaces en materia de políticas para abordar la pandemia del hambre y la malnutrición*. Roma. <https://doi.org/10.4060/cb1000es>

- García, I, Soler. M, y Sabuco. A, (2015). Perspectiva ecofeminista de la Soberanía Alimentaria: la Red de Agroecología en la Comunidad Moreno Maia en la Amazonía brasileña. *Relaciones Internacionales*, (27), 75-96. Consultado el 30 de marzo de 2020, en https://repositorio.uam.es/bitstream/handle/10486/677221/RI_27_5.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- García, N. (1997). Culturas Híbridas y Estrategias Comunicacionales. *Estudios Sobre Las Culturas Contemporáneas*, (5), 109-128. Consultado el 30 de marzo de 2020, en <https://www.culturascontemporaneas.com/articulos.htm?revista=19>.
- Garzon, N. (2013). Análisis preliminar de los impactos ambientales y sociales generados por la minería de arcillas a cielo abierto en la vereda el mochuelo bajo, ciudad bolívar, Bogotá d.c., estudio de caso.
- Geilfus, F. (2002). 80 herramientas para el desarrollo participativo. Diagnóstico, Planificación, Monitoreo y Evaluación. 152-153. Consultado el 30 de abril de 2021, en [80 herramientas para el desarrollo participativo: diagnóstico...](#)
- Gómez, E. (2010). Del derecho a la alimentación a la autonomía alimentaria. Observatorio del Derecho a la Alimentación en América Latina y el Caribe. <http://www.oda-alc.org/documentos/1366752488.pdf>
- Gomez, P., y Reyes. F. (2017) Territorios y memorias culturales Muiscas: Etnografías, cartografías y arqueologías. Ediciones USTA. https://books.google.com.co/books?id=1hJ_DwAAQBAJ&pg=PT2&lpg=PT2&dq=territorios+y+memorias+culturales+muiscas+etnograf%C3%ADas+cartograf%C3%ADas+y+arqueolog%C3%ADas&source=bl&ots=VDkR8oYkeP&sig=ACfU3U0EqM6RvWOI40vQVzLm959cWmgMew&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwja0-6Z9ebpAhUBVN8KHX0KBgU4ChDoATAGegQIChAB#v=onepage&q=resguardo&f=false

- Gould, K. (2004). *Deep Food Autonomy*. UC Davis: Centro de Investigación Indígena de las Américas, Departamento de Estudios de los Nativos Americanos. Consultado el 30 de marzo de 2020, en <https://escholarship.org/uc/item/32b6x19x>
- Govea Rodríguez, V., Vera, G., y Vargas, A. (2011). Etnografía: una mirada desde corpus teórico de la investigación cualitativa. *Omnia*, 17(2),26-39. ISSN: 1315-8856. <https://www.redalyc.org/pdf/737/73719138003.pdf>
- Hall, S. (1996). ¿Quién necesita identidad? En S. Hall y P. Du Gay, *Cuestiones de identidad cultural* (pp.13-39). Amorrortu Editores.
- HLPE. (2017). *La nutrición y los sistemas alimentarios*. (Informe N° 12). Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial. Roma. <http://www.fao.org/3/I7846ES/i7846es.pdf>
- Holt-Giménez, E., Patel, R., y Shattuck, A. (2009). *¡Rebeliones alimentarias! Crisis y hambre de justicia*. Oakland, CA : Food First Books. https://books.google.com.co/books?id=ZEqHZbKT7iAC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
- IDOM, (2018). Secretaría Distrital de Planeación. *Estudio De Crecimiento Y Evolución De La Huella Urbana Para Los Municipios Que Conforman El Área Bogotá Región*. http://www.sdp.gov.co/sites/default/files/diagnostico_de_la_huella_urbana_de_bogota_y_20_municipios_de_1997_a_2016.pdf
- Jaramillo, J. y Mejía, V. (1977). *Guía para la preparación y manejo de semilleros*. Instituto Colombiano Agropecuario. <http://hdl.handle.net/20.500.12324/23540>
- Kawulich, B. (2005). La observación participante como método de recolección de datos. *FQS. Forum: Qualitative Social Research*.(6), 2.
- Kuhnlein, H. y Man Chan, L. (2000). Environment and contaminants in traditional food systems of northern indigenous peoples. *Annual reviews of nutrition*, (20), 595-626.

Langebaek, C. H. (1987). Mercados, poblamiento e integración étnica entre los Muisca SIGLO XVI.

Larrea, C., y Greene, N. (2017). Buen vivir como alternativa al desarrollo: una construcción interdisciplinaria y participativa. Universidad Andina Simón Bolívar. <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/5964/1/Larrea,%20C.,%20Greene,%20N.-CON-029-Buen%20vivir.pdf>

Legast, A. (1998). La fauna Muisca y sus símbolos. Boletín De Arqueología De La FIAN. Vol. 13 Núm. 3, pp. 5-103. <https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/fian/article/view/5508/5765>

León, E.A. (2018). Autonomía Alimentaria De Los Muyscas De Suba: Satisfacción Del Derecho A La Alimentación Y Contribuciones A La Mitigación Del Cambio Climático. [Tesis]. Pontificia Universidad Javeriana <https://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/44205>

Ley 152 de 1994. Por Ley No.152 de 1994. Por la cual se establece la Ley Orgánica del Plan de Desarrollo. 15 de julio de 1994. Diario Oficial No. 41.

Londoño, E. (1990). *Santuarios, Santillos, Tunjos: Objetos votivos de los Muisca en el siglo XVI*. Boletín Museo Del Oro, (25), 93-119. <https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/bmo/article/view/7095/7341>

López, M. (2005). Los resguardos Muisca y raizales de la sabana de Bogotá: espacios sociales de construcción de memoria. En Muisca: Representaciones, cartografías y etnopolíticas de la memoria, (pp. 332 - 347). Pontificia Universidad Javeriana.

Lucco, M.P. (2009). Saberes ancestrales y autonomía alimentaria en fincas de agricultura familiar campesina en tres municipios de Boyacá. [Tesis] Universidad Nacional de Colombia <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/76482>

Machado, A.y Vivas, J. (2009). Ensayos para la historia de la política de tierras en Colombia. Centro de Investigaciones para el Desarrollo - CID. Facultad de Ciencias Económicas.

Universidad Nacional de Colombia.

http://www.fce.unal.edu.co/media/files/CentroEditorial/catalogo/Libros_Digitalizados/O_e nsayos-politica-tierras.pdf

Merino, I. (2020). El patrimonio cultural inmaterial de los pueblos indígenas: bienes comunes ligados a la identidad de la comunidad. Universidad de Valladolid, España.
<https://portalrevistas.uct.cl/index.php/cuhso/article/view/2112/2013g>

Millán, J. (2007). Seguridad, Soberanía y Autonomía Alimentaria en Colombia. Observatorio del Derecho a una Alimentación Adecuada con Desarrollo Económico (ODAADE)
http://www.aipe.org.bo/sac/public/mostrar_plugin.php?symbolic_name=LST_ARTICULO S&id_plugin=14&referer=LNK_TO_PLUGIN&id_articulo=8&obfuscate=main_list

Ministerio de Cultura. (25 de marzo 2021). Caracterizaciones de los pueblos indígenas de colombia. Dirección de poblaciones. Muisca. Los hijos de bachue.
<https://www.mincultura.gov.co/prensa/noticias/Documents/Pueblos/PUEBLO%20MUISCA.pdf>

Ministerio del Interior y de Justicia. (06 de junio 2020). Relaciones pueblos por departamento.
<https://siic.mininterior.gov.co/node/23681b>

Ministerio del Interior y de Justicia. (2006). Directriz para la prevención y atención integral de la población indígena en situación de desplazamiento y riesgo, con enfoque diferencial.
<https://www.refworld.org/es/pdfid/5d7fc1185.pdf>

Ministerio de Salud. (1 de mayo 2020). Encuesta Nacional de Situación Nutricional 2015.
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/ED/GCFI/ensin-colombia-2018.pdf>

Ministerio de Salud y Protección Social. (2020). Resolución 385.
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-385-de-2020.pdf>

- Ministerio de Salud y Protección Social. (2020). Resolución 844. https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%20844%20de%202020.pdf
- Ministerio de Salud y Protección Social. (2020). Resolución 779. https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%20779%20de%202020.pdf
- Ministerio de Salud y Protección Social. (2020). Resolución 666. <https://id.presidencia.gov.co/Documents/200424-Resolucion-666-MinSalud.pdf>
- Ministerio de Salud y Protección Social. (2020). Resolución 899. https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%20899%20de%202020.pdf
- Molina, N. (2013). Discusiones acerca de la resignificación y conceptos asociados. Revista MEC-EDUPAZ, Universidad Nacional Autónoma de México. <http://mec-edupaz.unam.mx/index.php/mecedupaz/article/view/36436/33013>
- Monje, J. (2014). El plan de vida de los pueblos indígenas de Colombia, una construcción de etnoecodesarrollo. Revista Luna Azul, 41, 29-56. Recuperado de http://200.21.104.25/lunazul/index.php?option=com_content&view=article&id=102
- Montaño, M.; Sanabria-Diago, O.L.; Manzano, R.; y Quilindo, O. (2021). Ruta biocultural de conservación de las semillas nativas y criollas en el territorio indígena de Puracé, Cauca. Rev. U.D.C.A Act. & Div. Cient. 24(1):e1771. <http://doi.org/10.31910/rudca.v24.n1.2021.1771>
- Montes de Oca, M., D. Raby, S. Reyes Equiguas y A. T. Sellen (Eds.) (2003). Cartografía de tradición hispano indígena: mapas de mercedes de tierra siglo XVI y XVII. México: Universidad Nacional Autónoma de México-Archivo General de la Nación. Tomado de:

[https://books.google.com.co/books?id=umdXE3RybRqC&dq=DEFINICION+SEMENTER
A&source=gbs_navlinks_s](https://books.google.com.co/books?id=umdXE3RybRqC&dq=DEFINICION+SEMENTER&source=gbs_navlinks_s)

Mora, J. (2008). Persistencia, conocimiento local y estrategias de vida en sociedades campesinas. *Revista de Estudios Sociales*, (29), 122-133.
<http://www.scielo.org.co/pdf/res/n29/n29a08.pdf>

Morales, J.C. (2013). Colombia con hambre: Estado indolente y Comunidades resistentes. 3er Informe sobre la situación del Derecho a la Alimentación en Colombia. (p. 109-254). Bogotá: FIAN Colombia.

Morales. L. (2015). Violencia cultural, colonialismo y reetnización; el sentido de las prácticas en salud desde el punto de vista indígena.
<https://revistas.unal.edu.co/index.php/revfacmed/article/view/50049/54057>

Niviayo. L. (2017). "GUE ATYQUIIB", casa de pensamiento y su aporte en la reconstrucción de identidad étnica de los niños del pueblo Muysca de suba
[https://repository.udistrital.edu.co/bitstream/handle/11349/5650/NiviayoMesaLilia2017.pdf
;jsessionid=A623E72B874C5DEB5EEC8E67BFE598A9?sequence=1v](https://repository.udistrital.edu.co/bitstream/handle/11349/5650/NiviayoMesaLilia2017.pdf;jsessionid=A623E72B874C5DEB5EEC8E67BFE598A9?sequence=1v)

Núñez, L, Molinari, C, Paz, M, Tornello, C, Mantovano, J, y Moretton, J. (2014). Análisis de riesgo sanitario en aguas grises de la provincia de Buenos Aires, Argentina. *Revista internacional de contaminación ambiental*, 30(4), 341-350. Recuperado en 09 de noviembre de 2021, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-49992014000400003&lng=es&tlng=es.

Organización Indígena de Antioquia (OIA). (2007). Caso 3: La institucionalidad pública frente a la garantía del derecho a la alimentación. En E. Rey (Ed.), *Indígenas sin derechos. Situación de los derechos humanos de los pueblos indígenas*. CECOIN.

Organización Nacional Indígena de Colombia, (ONIC). (2006). ¿Cuáles son, cuántos y donde se ubican los pueblos indígenas de Colombia? <https://www.onic.org.co/noticias/2-sin-categoria/1038-pueblos-indigenas>

Organización Nacional Indígena de Colombia, (ONIC). (2020a). Semillas, Sembrando Autonomía Y Soberanía Alimentaria Para La Pervivencia [https://www.onic.org.co/images/comunicados/covid19/Reporte Especial 002 09.05.2020_FINAL.pdf](https://www.onic.org.co/images/comunicados/covid19/Reporte_Especial_002_09.05.2020_FINAL.pdf)

ONU. (1987-2020). Department of Economic and Social Affairs Indigenous Peoples. un.org/. (2020). <https://www.un.org/development/desa/indigenouspeoples/publications/desktop-publications.html>

Organización Panamericana de la Salud (OPS). (1 de mayo 2020). Sistemas Alimentarios Sostenibles para una Alimentación Saludable. Organización Panamericana de la Salud https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=14270:sistemas-alimentarios-sostenibles-para-una-alimentacion-saludable&Itemid=72259&lang=fr

Organización Zona Central Indígena de Mitú Departamento del Vaupés, (2008). Plan Integral de Vida OZCIMI. https://siic.mininterior.gov.co/sites/default/files/pivi_ozcimi_001_final_final.pdf

Ortiz. F., (1963). Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar. Universidad Central de Las Villas.

OtsCapdequi, J. M. (1941). El estado español en las Indias. Gráfica Panamericana. <http://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmc0924275>

Paris. P., I y Boada A. N, (2007). Recuperación colectiva de la historia y la cultura muisca del Resguardo Indígena De Fonquetá Cerca De Piedra en Chía. [Tesis] Uniminuto. <https://repository.uniminuto.edu/handle/10656/100>

Patiño, V. (1964). Plantas cultivadas y animales domésticos en América equinoccial II: Plantas alimenticias. <https://babel.banrepcultural.org/digital/collection/p17054coll10/id/2678>

Peralta, C. (2009). Etnografía y métodos etnográficos. Revista colombiana de humanidades, (74), 32-52. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4264509>

Pirachicán, E. (2015). Autonomía Alimentaria en sistemas agrícolas ecológicos y convencionales en Anolaima. [Tesis]. Universidad Nacional de Colombia <http://bdigital.unal.edu.co/49830/1/80880283.2015.pdf>

Plan de Vida de la Comunidad Mhuysqa de Bosa http://www.gobiernobogota.gov.co/sites/gobiernobogota.gov.co/files/control/plan_de_vida_muisca-transparencia.pdf

Plan de Vida de la Comunidad Mhuysqa de Sesquilé. Güeta El Plan del Resurgimiento <https://www.sesquile-cundinamarca.gov.co/Transparencia/PublishingImages/Paginas/Estudios-Investigaciones-y-otras-Publicaciones/Plan%20de%20vida%20de%20la%20comunidad%20Mhuysqa.pdf>

Puerta, E. (2015). Tejidos que dan sentido a la existencia. El significado que tiene para los habitantes de San Carlos la experiencia de reconstruir su tejido social afectado por el conflicto armado. Relatos de vida. 2013-2015. https://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/3526/1/PuertaEneida_2015_ReconstruccionTejidoSocial.pdf

Quintero, M. (2018). Economías colaborativas, nuevas tendencias de consumo y retos para Latinoamérica y Colombia. Revista Campos en Ciencias Sociales, 6(2), 95-118. Bogotá D.C., Colombia: Universidad Santo Tomás. DOI: <https://doi.org/10.15332/s2339-3688.2018.0002.03>

Ramírez, I. A. (2016). El Asunto Alimentario. Análisis de la gobernanza en las relaciones entre campesinado e institucionalidad territorial en torno al tema alimentario, estudio de caso, experiencia de Alimentos con Sello Campesino, Aguachica-Cesar 2011-2012. [Tesis].

- Universidad Nacional de Colombia.g
<http://www.bdigital.unal.edu.co/55689/7/lv%C3%A1nA.Ram%C3%ADrezNoy.2016.pdf>
- Ramos O, Ojeda C, Román S, y Panduro A. (2013). Influencia genética en las preferencias alimentarias. *Rev Endocrinol Nutr.*;21:74–83.
<https://www.medigraphic.com/pdfs/endoc/er-2013/er132d.pdf>
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (2021 a): Diccionario de la lengua española, 23.^a ed., [versión 23.4 en línea]. <<https://dle.rae.es>> [30/10/2021].
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (2021 b): *Diccionario de la lengua española*, 23.^a ed., [versión 23.4 en línea]. <<https://dle.rae.es>> [30/10/2021].
- Restrepo, E. (2004). Teorías contemporáneas de la etnicidad Stuart Hall y Michel Foucault. Universidad del Cauca. http://data.over-blog-kiwi.com/1/38/03/91/20160412/ob_ceca2d_restrepo-teorias-contemporaneas-de-la.pdf
- Restrepo, E. (2016). *Etnografía: alcances, técnicas y éticas*. Envió Editores. <http://www.ramwan.net/restrepo/documentos/libro-etnografia.pdf>
- Ricoy, C. (2006). Contribución sobre los paradigmas de investigación. *Educação*, 31(1),11-22.
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=117117257002>
- Rincon, A. y Vizcarra, I. (2017). Gender and Ethnicity in the Future of the Native Maize of Matlatzinca Indigenous People. *Sociedad y Ambiente*, (13), 81-104.
<https://www.redalyc.org/pdf/4557/455752309005.pdf>
- Rodriguez, G., Gil, J., y García, E. (1999). *Metodología de la investigación cualitativa*. Granada: ALJIBE. Tomado de: <https://issuu.com/jesusmarcelino/docs/128205939-metodologia-de-la-investi>
- Rodríguez, L. (2021). Permanencias y transformaciones: el territorio muisca en la Sabana de Bogotá en la segunda mitad del siglo XVI. *Anuario Colombiano de Historia Social y de la*

Cultura, 48(2), 363-398. Epub June 23, 2021.

http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-24562021000200363

Rojas de Perdomo, L. (1994). Cocina prehispánica. Comentarios a la cocina de las altas culturas prehispánicas: Azteca, Inca y Muisca. Voluntad.

Rojas. F., (2013) Tras las huellas de las fiestas del sol. Contexto social y cultural de acontecimientos históricos como aporte a la construcción del patrimonio inmaterial en la formación de la identidad boyacense. Revista de investigaciones UNAD (2)

Salazar. A., Ceballos. F. (s.f.). La oralidad en los pueblos originarios: reconocimiento y práctica en la educación. Memoria-Voces-Imagene(3).

Sandoval. L, (2020). Alimentación Escolar del Pueblo Nasa: análisis desde un enfoque decolonial. [Tesis]. Universidad Nacional de Colombia

Serna, R. (2007). Actividad agrícola indígena y cambios biogeográficos en la sabana de Bogotá, Colombia. En Memorias del XI Encuentro de Geógrafos de América Latina. Evento realizado en la Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, del 26 al 30 de marzo del año 2007.

SINAB. (2014). Plantilla para la presentación de Tesis UN. <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/55405>

Stavenhagen, R. (2010). Las identidades indígenas en América Latina. Revista IIDH, (52),171-190. <https://www.iidh.ed.cr/IIDH/media/1633/revista-iidh52.pdf>

Territorio indígena y Gobernanza. (2020). Los Planes de Vida. <https://www.territorioindigenaygobernanza.com/web/los-planes-de-vida/>

Torre Cuadra, S. (2013). Identidad Indígena. AFDUAM: Anuario de la Facultad de Derecho de la Universidad Autónoma de Madrid, (17), 529-559. <https://repositorio.uam.es/handle/10486/662615>

- Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. *Antropología Cuadernos de Investigación*, (15), 21-34.
<http://www.cuadernosdeantropologia-puce.edu.ec/index.php/antropologia/article/view/38/28>
- Valenciana, I. (2018). Transformaciones territoriales en las dinámicas productivas de los sistemas agroalimentarios de comunidades indígenas ~Pamíva, departamento Vaupés, Colombia. [Tesis]. Pontificia Universidad Javeriana
<https://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/34358>
- Vargas, I. (2008). En torno a la construcción de la identidad indígena a través del discurso jurídico colonial. *Pensamiento Jurídico*, (22), 1-40.
<https://revistas.unal.edu.co/index.php/peju/article/view/38180>
- Velasco, L. (2013). Migración, género y etnicidad en la frontera México y Estados Unidos. En I Congreso Internacional Universitario Géneros, Feminismos Y Diversidades, (pp. 120-180). Costa Rica; Comisión Congreso GEFEDI. Recuperado en abril de 2018, de www.iem.una.ac.cr/index.php/publicaciones/libros/generos/category/2-libros?download=6
- Villate, G. (1998). Algunos rasgos de la agricultura de los muiscas. *Revista Luna Azul (On Line)*, 4, 1 de 9. Recuperado a partir de <https://revistasojs.ucaldas.edu.co/index.php/lunazul/article/view/1490>
- WFTO, (2017). Los 10 Principios de Comercio Justo. https://wfto.com/sites/default/files/10%20Fair%20Trade%20Principles%20%282017%20%29_Spanish.pdf
- Zebadúa, Jg. (2011). Cultura, identidades y transculturalidad. Apuntes sobre la construcción identitaria de las juventudes indígenas. *LiminaR*, 9(1), 36-47. Recuperado en 04 de

octubre de 2021, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1665-80272011000100004&lng=es&tlng=es.

Zuleta, E. (1973). La tierra en Colombia. Colombia: La oveja negra Ltda.
<https://issuu.com/poetianogrungegrotesco/docs/184046558-estanisla-zuleta-la-tier>

Zuleta, E. (2008) Conferencias sobre historia económica de Colombia. Hombre Nuevo Editores.

Anexos

ANEXO 1. PREPARACIONES ANCESTRALES

PREPARACIONES GRUPO I CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS

CHICHA:

Ingredientes
Maíz, panela, miel de caña, agua hervida. Puede adicionarse cidron o canela.
Preparación
Chicha de arracacha: 1. Hacer la mazamorra dulce, que pronto tiene cidroncito, ¡hombre que rico!, bueno que le echaron canela, ¡qué rico también! y déjelo por allá en un sitio, no frío, ni caliente, bien tapadito, y no estarlo mirando, si no allá organizadito, y el solo, solo.
Chicha de maíz: 1. Se muele el maíz y con esa harina se hace como una sopa, y eso tiene que quedar muy bien hervido, porque si no les duele el estómago. Eso se cocina, y se echa a fermentar. Digamos como aquí dentro del resguardo, hay varias personas que cocinan la chicha, entonces ellos ya tienen como esos cunchos; entonces uno pues busca el cuncho, y con eso lo fermenta. Cuando se está fermentando se le hecha la panela, y empieza hacer bombitas, eso dura como 8 días. 2. Al modo antiguo, se partía el maíz en un molino o en la piedra de moler. Se echaba a una olla de tiesto, y le echaban un poquito de fuerte* para que se enfuertara ese maíz, se dejaba 15 días en la olla, pero cada tercer día tocaba estarla rebullendo, a lo que ya completará 15 días entonces uno hacía la masa, como hacer la masa para una mazamorra. Se saca ese maíz, se muele y se hace la mazamorra. Para la mazamorra, se coge el maíz molido y se pone a hervir el agua, tiene que estar hirviendo el agua para poder echar la masa, porque si no hierva el agua entonces va a coger un sabor diferente. Entonces cuando ya hierva el agua se le echa la masa, se rebulle y que hierva. Se espesa y ya que se cocine normal y se deja enfriar. Depende de la cantidad que uno quiera se tiene que hacer varias cocinadas, con arta agua. Después de que ya esté hecha esa mazamorra entonces se deja enfriar de un día para otro, al otro día entonces uno ya la echa a la vasija que va a fermentar la chicha. Entonces uno al otro día ya la echa por decir al barril. Le echa uno dulce (Panela negra** o se le echa miel de caña.), -y se le va echando agüita hervida, porque como eso se va espesando- y le echa algo de fuerte para que enfuerte, y cada tercer día uno le está rebullendo él está mirando que esté, que vaya estando buena de dulce. Eso se deja ocho días, a los 8 días sumercé ya puede tomarla.

3. El maíz se muele y se pone a cocinar, se deja más o menos unos ocho días, 15 días que salga la semilla de la chicha, que así se llama la semilla, ¿qué es la semilla? es la base para preparar la chicha. Entonces se deja que salga la semilla, después de que sale la semilla, se comienza endulzar con panela, esa preparación puede durar más o menos entre el primer día y el último día 30 días, de la preparación de la chicha. También depende qué tan fuerte la quiera uno, entre más tiempo pues más fuerte y toca estar la batiendo porque si no; y tiene que ser en una olla de barro -o chorote-, en una totuma de barro, no puede ser en otro material (que esté curada***)

Usted le prueba sí está bien de dulce, y si no pues le agrega un poquito más de panela y ya. La chicha se tiene que saber cocinar, y se tiene que saber hervir, si usted no la sabe hervir, la chicha se daña. La chicha tiene ocho hervores, eso dice mi mamá.

Nota: Ahora, la chicha sea la de arracacha o la de maíz debe llevar pata de res. Se cocía la pata de vaca, la pezuña y esa agua donde se cocinaba se le echaba y esa vaina quedaba más poderosa.

Fuerte*: Ese fuerte es el guarapo, ese guarapo se saca un poco y se le echa a la chicha.

Panela negra:** La panela negra es más original que la blanca (que no es aconsejable), porque la blanca que uno dice pura mona bonita esa tiene muchos químicos. La oscura esa si no le echan químicos. Porque la panela le va dando la consistencia

Curada*:** Que la olla se haya puesto en el fogón, en la estufa, y el barro se haya como cocido con el mismo fuego, pero de la casa, tiene que ser así, para que la chicha quede rica.

MAZAMORRA:

Ingredientes

Papa criolla, **papa de año**, **arveja verde**, **habas**, **harina de maíz** -para espesar, tallos*, cebolla, **sal**, ajos, **mazorca**, **frijol verde**, **arracacha** y la carne que pudiese ser hueso carnudo, costilla de res o menudo (“la sustancia”).

Claro que hay variaciones en la preparación, en el pasado le adicionan como sustancia: el hueso poroso, hueso carnudo, jeta de vaca e incluso pata de res para acentuar el sabor. Así como también se le puede echar repollo

*Tallos: son unas hojas grandes cultivadas en el territorio, existiendo dos variedades muy conocidas tallo mantecoso y tallo blanco

Preparación

Alistamiento de todos los ingredientes

- Desgranar y lavar las habas verdes, la arveja verde, los frijoles verdes.
- Picar muy pequeño el menudo.
- Para sacar la harina de maíz, se realizaba su molienda en piedra.

Existen varias versiones frente a su preparación a continuación se relacionan las principales:

Mazamorra Chiquita:

Una vez alistados todos los ingredientes, se ponen a cocinar. Primero se pone a cocinar lo que son las habas y la mazorca, que es lo que más se demora, porque mazorca también lleva. Después se le va agregando la papa, y depende de cuánto se va cocinando entonces se va mirando el espesor, si le falta espesor se le echa más papa criolla, si no se deja así. La mazamorra por ahí una hora se deja cocinar.

Le echaban el maíz en una olla, luego lo molían en una piedra, y lo colaban con colador para preparar el hunché, que se lo añadían a la sopa cuando hirviera.

Mazamorra de Piste o de Maíz Quebrado:

Para hacer el piste (masa de la mazamorra), tocaba quebrar el maíz, y se echaba en ollas de barro y se dejaba “apichar” hasta que comenzaba a salirle como una espumita (como burbujitas), y ahí ya empezaba a oler como agrio. Se dejaba fermentar, y ahí ya era el punto para molerla y sacar la masa para hacer la sopa.

Nota: Si usted tiene mal genio la mazamorra se corta

ENVUELTOS:**Ingredientes**

Mazorca tierna, mantequilla, queso o cuajada, sal, azúcar, ameros**

Para envueltos dulces: bocadillo, uvas pasas, o panela.

La panela usada sobre todo en el pasado, en esa época, como no había bocadillo ni nada, a los de dulce se le echaba panela para que quedara un poquito dulce; se hacía un melado, y se revolvía a la masa, para que quedarán dulces.

Para envueltos salados: sal, supias*

Incluso para los de sal se le echaba un buen guiso de cebolla, arveja verde, Zanahoria, y supias

*Supias: era el tocino del cerdo frito, cortado en cuadros muy pequeños

** Ameros: se ha de tener cuidado al momento de sacarlos para que salgan enteros

Preparación

Para la masa se muele el maíz tierno por completo

La masa se metía dentro del amero, y en medio se le colocaba el relleno (dulce o salado) y se envolvía en eso.

Para cocinarlos, hay que hacerles una cama en amero, y ahí sí se cocina el envuelto, porque si no se queman desde abajo. Se cocinan en agua, aproximadamente dos horas dependiendo del fuego; gastando más si es en fogón. Lo ideal es cocinarlos en fogón, porque les da el sabor cómo a humito, como ahumadito delicioso.

AREPAS CHOCLO:

Ingredientes
Mazorca, huevo, queso y sal
Preparación
Se licuan todos los ingredientes y se azan. Son "fáciles de hacer"

AREPAS DE MAÍZ:

Ingredientes
Hoja de chisgua, maíz
Preparación
Se pela el maíz con lejía (ceniza que sobra del fogón), con lo que se obtiene el mute, para posteriormente moler y obtener la masa. Una vez se arma la arepa con la masa, se coloca encima de la hoja de chisgua, sobre el fogón, a fuego lento.

CHUGUAS GUIADAS

Ingredientes
Chugas, cebolla, tomate, sal
Preparación
Esas las cocinaba en una ollita aparte, las cocinaba mucho más antes y le echaban sal, entonces eso se arrugaba, las chugas, y la servía ella con la papa.

CHUCULA / CACAO / CHOCOLATE DE LOS 7 GRANOS

Ingredientes
Maíz, cebada, habas o frijol (algunas familias no incluían este grano en la preparación), lenteja, arveja, trigo, garbanzo*. Chocolate / cacao amargo** y panela * Canela y clavo
**Para darle sabor
Preparación

* Tostado: se realiza el tostado de cada uno de los granos, posteriormente se muelen (en el pasado molienda en piedra) y se cierne para obtener las harinas. Ingredientes de los cuales se guardaba una proporción cuidadosa, por ejemplo: “lo molían x medidas, por decir decían vamos a sacar 5 panelas, entonces sacaban 5 puñados de harina, cada puñado de esos era una panela”.

Se derretían el chocolate o cacao y la panela, se les echa canela y clavo, y luego se le echaban todas las harinas. Y se revolvía eso, y ya lo iban a espesando, espesando, entonces ya se iba sacando, quedaba como ver la harina del pan, pero eso era caliente. Entonces ya empezaban a amasar para armar las bolitas: “y uno se pegaba unos quemones haciendo esas bolas, porque toca en caliente, porque a lo que se enfría eso se ponen duras”. Más o menos calculaban que una bolita de este tamaño, para la olletada que era lo que gastaban al día.

Para la preparación del chocolate les echaban su bolita, en el agua resultante de la cocción de la pata de res (mano de res), y le adicionaban leche obtenida de sus propias vacas: y eso salía un chocolate muy poderoso.

COCIDO:

Ingredientes

Papas (pequeño tamaño), habas, cubios, tomillo, laurel, ajos, mazorca, arracacha, calabaza, chuguas, ibias y carne bien sea de cerdo (costilla), pollo o res (costilla o carne de espina).
Frijol verde desgranado y la alverja verde en cáscara. Incluso hay quienes añaden tallos.
Leche, sal, cebolla, color, perejil y laurel.

Preparación

1. Todos los ingredientes se cocinan, y se hace un ahogao que llaman, un guiso, y se le adiciona.
2. Todo se echa en junta. Pero hay que cocinar primero las chuguas, porque son las más duras, y la mazorca se puede echar adelante, que cocine un poquito adelante que es lo más duro.
3. Se cocina todo por aparte, las habas aparte, todo tiene una sazón aparte. Cuando se va a servir, se sirven en esas hojas que son gruesas, las chiguas y se les echa un poquito como de la salsa de lo que queda, y se sirve así. Pero todo se tiene que cocinar aparte. Los cubios tienen una preparación especial, porque el cubio tiene un sabor muy fuerte, entonces toca bajarle el sabor al cubio. Los cubios los deja el día anterior en sal y limón, y al otro día los saca y los cocina con cebolla, ajo, salsina y tomate, y se cocinan como guisaditos, y ahí se le quita el sabor a cubio.
4. El cocido lo hacían en una olla de barro, y en el fondo llegaban y le echaban todas las tuzas y encima comenzaban a echar las cosas, y a la hoguera.

INDIOS

Ingredientes
Chuguas, ibias, carne de cerdo, tallos, cebolla, tomate, sal, ajos
Preparación
Se pone a cocinar todo por aparte, toca cocinar las ibias todo por aparte, se hace un fogón y se cocinan como si fueran tamales. Más o menos es como la preparación que se hace. Se cocinan en estufa de carbón, o con la estufa de leña, eso se deja cocinar como una hora, hora y media, después de que todo está previamente cocinado. Es como tamales sin masa, todo se echa en la hoja de tallos. Los tallos son para la envoltura.

CUCHUCOS:

Ingredientes
Cuchuco de cebada o cuchuco de trigo, espinazo, habas, frijol, arvejas, cilantro, papas,
Preparación
Lo mismo que hacer la mazamorra, solo que se le echaba la cebada. En lugar de echarle masa de maíz, se le echaba la masa que se producía con la harina de cebada perlada, y se espesaba con eso.

MASATO:

Ingredientes
Maíz fresco, agua hervida, canela, clavo molido, panela Puede ser de maíz, de arroz, de trigo.
Preparación
Masato de maíz: Se hierve el agua. Cocina uno, ya es maíz fresco. Entonces a ese maíz, se le puede echar por decir también un poquitico de guarapo si quiere uno, pero tiene que estar muy fresco el guarapo, y si no se le echa el guarapo entonces se le echa por decir una cerveza , se le echa clavo y canela molido. Se deja hervir por ahí unos tres o cuatro días, se le echa dulce también igual y que se fermente; a medida que vaya necesitando dulce se le va echando, porque eso de un día para otro ya necesita dulce: panela.

Nota: Al masato de arroz no se le puede echar miel ni panela, porque ahí ya cambia todo. Al que es de harina de trigo ese si le puede echar una panela.

Masato de Ibias:

En años anteriores para mantener la gente se hacía con el masato de ibias; ese era muy nombrado. Cocinar las ibias, colarlas y echarlas a la olla para qué fermentara; por ahí al tercer día ya estaba, porque la ibia es muy fuerte, coge muy a prisa.

Nota: Al masato también se le puede adicionar espino.

Pese a que no son del todo tradicionales, se resaltan algunas variaciones del masato, como el masato de durazno y de papayuela de apetencia para algunos comuneros.

MUTE

Ingredientes
Maíz o Cebada
Preparación
<p>Se hace lejía. ¿Cómo se hace la lejía?, usted la echo entre agua la ceniza y la coló, y esa lejía que eso sale como mazamorrilla, con eso usted pone a hervir y a lo que ya esté hirviendo usted le echa la cantidad de maicito que se va a pelar, una arroba pues tiene que ser la olla grande, si va a pelar media arroba, un cuarto entonces.</p> <p>Se pela el maíz con ceniza, y se lava, y se deja en agua limpia para el otro día. Al otro día se le saca esa agua, se vuelve y se lava, y luego entonces ahí sí se pone uno cocinarlo. Son 6 horas de cocimiento, para que se abra bien ese maíz, y métale cantidad de fuego para que no se pisme la olla, sino que mantenga hirviendo todo el tiempo de las 6 horas. Ya se abre ese maíz y eso prepararlo es rico.</p> <p>Ya el mute se puede preparar en sopa con arveja, frijol verde, habas, papa criolla, papa de año; o incluso se prepara guisado con huevos, con cebolla.</p> <p>Nota: también se puede hacer el mismo proceso con la cebada.</p>

AJIACO

Ingredientes
<p>Papa de tres variedades: criolla, papa de año o pastusa y sabanera, arracacha, arveja, gallina o pollo, mazorca, hojas de las guascas*, Si se quiere hacer trifásico contempla la adición de tres carnes: pollo, res, y cerdo. Acompañamiento: arroz y aguacate.</p>
<p><i>*Guascas: es el secreto del ajjaco, qué es una hierba que se da entre el maíz Comunero Sector Lavaderos</i></p>

TAMALES

Ingredientes
Harina de maíz, arveja, arroz, calabaza, zanahoria, ajo, sal, carne de cerdo, costilla de res, pollo o gallina, hojas de chisgua.
Preparación
Se cocinan las carnes: carne de cerdo, costilla de res, pollo o gallina que se dejan aparte. Se ralla la calabaza, para adicionar para que los tamales queden suavitos y no queden apretados, Se prepara la masa y se pone ahí dentro de la hoja de chisgua* -se utiliza una hoja de chisgua para envolverlos- y se coloca una presa de pollo o gallina y un pedazo de la carne de cerdo, se envuelven y se ponen a cocinar. La cocción es relativa dependiendo del fuego, son aproximadamente unos 40 minutos.
*Chisgua: Es una hoja que se parece a la hoja de plátano, con la diferencia que no son grandes, si no son pequeñas.

PREPARACIONES GRUPO II: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS

ASADOS

Ingredientes
Carne, costillas, chunchullo, papa, ají, mazorca producidos en el territorio Acompañado de una taza de guarapo o chicha.
Preparación
Preparar el guacamole. Cocinar la papa y salarla Asar la carne, los ajís, y las mazorcas
Actualmente también se puede incluir el aguacate, plátano, y chorizo

PREPARACIONES GRUPO III: LÁCTEOS

CALOSTROS:

Ingredientes
Calostro de vaca, azúcar o panela
Preparación

Revolver todos los ingredientes y consumir
--

CUAJADA:

Ingredientes
Leche cruda de vaca, cuajo, sal
Preparación
La leche se lleva a la olla y se pone a tibir, a un grado que no se vaya a pasar, póngale 35 grados, 40 máximo, porque si no ahí ya se cocina. Entonces se desata la pastilla de cuajo en un pocillo de agua o la misma leche. Y se le echa a la leche el cuajo con un poquito de sal, como para que no se dañe y coja sabor -porque algunas personas no le echan sal, y se ponen ácidas una palabra que llaman que aquí se “apichan”-, y mezcla bien. Se deja por ahí una hora quietica, entonces después sumercé con un cuchillo, con algo se raya la cuajada (la corta) para que saque el suero aparte y la cuajada aparte, entonces es el momento de que usted la eché a un colador, para que le quede ya la cuajada lista. Usted la exprime bien y listo.

KUMIS:

Ingredientes
Leche cruda, azúcar negra o panela raspada. Para acelerar el proceso de cortado puede contarse con el limón como ingrediente. Acompañado de pan, una torta o un roscón.
Preparación
<ol style="list-style-type: none">1. Por ejemplo, hay kumis que lo hacen, pero le echan ingredientes para enfortarlo rápido, ¡no! lo rico, lo natural, es que usted se puso y lo proceso; conforme trajo la leche en botellas, la dejó por ahí 8 días, 10 días o 12 días quietica; y a los 12 días eso ya está, y le echa azuquitar de la negra. Si no lo quiere con azúcar, entonces le echa panela raspada, bien batidito, y sirve y toma.2. Se dejaba por ahí 3 días la leche cruda con limón, en un recipiente tapado que podría ser una botella de vidrio, para que la leche se cortaró o se fermentara un poquito. Eso se espesaba, y después se sacaba y se le aplicaba azúcar, se batía con el molinillo, y ya quedaba el kumis.

QUESO:

Ingredientes
Leche cruda, cuajo, sal.
Preparación

1. Si se quiere se saca la cuajada después de seca y se pone a calentar en algo, ya caliente se le echa más sal, se mezcla muy bien y muele bien, y se talla en un sitio, o si no entonces en un pedazo de franela limpia; se echa la cuajada ahí y se aprieta, bien apretada y se tiene el queso.
2. Para el queso, toca cortar la leche. Venden unas pastillitas que se llaman cuajo, y se le echan a la leche, y se corta. Después de que se corta, comienzan a salir los grumos, y eso se prensa con un trapo, y se va apretando y apretando, hasta que se forma el queso según como usted lo quiera. Lo compacta, y le pone unas pesas encima para que escurra, y lo deja ahí apretar y listo.

PREPARACIONES GRUPO IV: VERDURAS

TORTA DE ACELGA

Ingredientes
Acelga, harina de trigo, huevo, mantequilla, queso
Preparación
Las acelgas las echaban en unas pailas. Y en la paila, revolvían con huevo y mantequilla, y entonces para qué endureciera un poquito, me acuerdo tanto que eso le echaban un poquito de harina de trigo, y entonces queda la tortica.

PEPINO DE GUIISO GUISADO

Ingredientes
Pepino de guiso, leche, mantequilla, cebolla, crema de leche Acompañado de arroz y papa
Preparación
Se le quitan las puntas, lo abrían, lo juagaban, lo picaban, y luego le hacían el guisito. El guiso se hacía con cebolla, mantequilla, crema de leche y leche.

COLIFLOR SUDADO

Ingredientes
Coliflor, leche, carne
Preparación
1. Se prepara sudado con lechecita. Se le echa un poquito de carne, o hueso ahí para que le dé más sabor
2. También lo hacían como tortica, y le echaban huevo.

CALABAZA

Ingredientes
1. Calabaza pequeña, cebolla, 2. Calabaza y supias* 3. Calabaza, cebolla, tomate y leche 4. calabaza, cebolla, manteca de cerdo 5. Calabaza, arroz, cebolla
Preparación
1. Se picaba la calabaza pequeña y se picaba la cebolla, como hacer un guiso y en eso se cocinaba las papas. 2. E incluso la preparaba, con eso que llaman supias, que eso es del cerdo, y cómo eso tiene grasa, eso es lo que le da el sabor a la preparación de la calabaza. 3. La calabaza se cocinaba en un guiso de tomate, cebolla, y leche. 4. Picada y se le sacaban por rebanadas. Después la sancochaban, le sacaban todo ese caldo, y a lo que ya tuviera, le echaban tantica manteca allá con cebolla, y ahí guisaban. 5. Arroz con calabaza: se pelaba la calabaza, se picaba en cuadritos, y se le echaba ahí al arroz, y se dejaba que seicara el arroz, y ya se cocinaba. Todo en junta.
Supias*: depende de la preparación puede agregar este alimento

PREPARACIONES GRUPO V: FRUTAS

DULCES DE FRUTA (papayuela, durazno, mora etc)

Ingredientes
Azúcar o panela, canela, clavos y fruta de preferencia
Preparación
1. Se ponía a hervir el azúcar en agua con canela para el almíbar. Se alistaban las cosas, bien sea pelándolas o se lavaba se limpia se pelaba. Cuando hervía el almíbar, se ponía a que hirviera un rato con la fruta y cuando ya estuvieran blanditas, ya. 2. Ese se cocina la fruta con azúcar, se deja hervir con canela y clavo por ahí una media hora y así se hace el dulce. No es muy difícil, pero si toca saberlo preparar, porque se puede quemar o se puede pasar, o sea se corta si usted lo deja hervir mucho, se daña.

PREPARACIONES GRUPO VI: GRASAS

MANTEQUILLA

Ingredientes
Leche de vaca cruda, sal opcional

Preparación
<ol style="list-style-type: none"> 1. Se deja la leche cruda y se le van sacando las natas, se depositan en un recipiente y ya cuando hay cierta cantidad se empieza a batir con un poquitico de sal, y eso es bátala y bátala con una cuchara de palo o algo; y se le va aplicando un poquito de agua para que vaya cómo formando la pasta, pero es un proceso largo. Y de muchas natas sale poquito, y tiene que ser la nata de la leche cruda, porque de la leche ya cocinada no da. 2. La mantequilla se saca de la pura leche. Usted pone a cocinar la leche, y la deja de un día para otro, y esa nata que sale por encima usted la va sacando en un pocillo, todos los días. Cuando usted tenga un montón bien grande, entonces usted para sacarla la echa en una vasija y con un molinillo o una cuchara de madera, sumercé la rebulle y la rebulle hasta que ella de fin, y ella misma cuaja y ahí sale la mantequilla. Y a lo que ya salga la mantequilla eso queda cuajado, entonces ya sale también el suero aparte de tanto rebullir; entonces usted tiene que sacarle con cuidadito el suero, y hace una bola de mantequilla grande y la enjuaga con agua limpia, para que no se dañe. 3. Esa se hace con la nata de la leche, entonces se desnata la leche. La leche la hierve, se saca la nata, se le echa un poquito de sal, se deja por fuera, y cuando vaya cogiendo consistencia, por ahí después de 2 a 3 horas empieza a coger consistencia, y ahí se va haciendo la bola.

MANTECA DE MARRANO

Ingredientes
Grasa del cerdo sacada del tocino.
Preparación
Cocinaban con eso, alguna vez ella me comentaba que como que recogían la grasa del cerdo y hacían bolas, y las iba guardando, y con eso era que cocinaban. También se empacaban en tripa de cerdo o tarros.

ENJUNDIA

Ingredientes
La grasa del pollo o de la gallina.
Preparación
Se pone a derretir la grasa y se guarda en frascos

PREPARACIONES GRUPO VII: AZÚCARES

GUARAPO

Ingredientes
Panela negra y/o miel de caña.
Maná: permite la fermentación para la producción de alcohol. Son unas bolitas transparentes que van engrosando
Preparación
Incluso cuando usted muele el maíz tostado, lo que queda cuando usted cierne, eso se le echaba al guarapo, para que produjera más rápido los cunchos esos. <ol style="list-style-type: none">1. Se hierve el agua, luego se le echa el dulce que es panela y/o miel de caña, y se le adiciona el maná o cuncho, entonces da el fuerte, el ácido que se necesita para que quede el sabor de guarapo. Usted lo prueba sí está bien de dulce, y si no pues le agrega un poquito más de panela y ya.2. El guarapo se hace con agua y panela. Se echan en una olla de barro, este se dejaba ahí que fermente unos 5 o 6 días y después ya queda.3. Se hierve el agua, se echa ahí con panela, y se le echa cáscaras de piña, porque la piña ayuda a fermentar. Entonces se enfuerta el agua con la panela, y ese es el guarapo Y eso bota unas pepitas que se llaman cunchos, eso va botando unas pepas como ver las pepas de grabiso, que eso es el maná. Incluso cuando usted muele el maíz tostado, lo que queda cuando usted cierne, eso se le echaba al guarapo, para que produjera más rápido los cunchos esos, para que fermente más rápido, y producía mucho maná.4. Pues, se tuesta un poquito de maíz, y se pasa la piedra o si hay molino, lo muele, y lo echa a la olla, y le echa el agua, y le echa panela, y ahí va enfuertando, y ahí está el guarapo. Nota: Puede elaborarse desde cero para la producción del maná* (también llamado supias o cunchos), o el maná puede conseguirse y adicionarse para acelerar el proceso.

MIELMESABE

Ingredientes
leche de vaca cortada y panela
Preparación
Con la leche de vaca que se corta, para no perderla, llega y la hierve y le echa un poquito de panela y eso queda una cosa espectacular.

Nota: con la leche de bolsa al ser muy tratada no se puede sacar la preparación de la misma forma.

AREQUIPE

Ingredientes
Leche de vaca y azúcar. Acompañado con brevas cocinadas.
Preparación
Se ponía la leche a calentar, a medida que fuera calentando se le iba adicionando el azúcar y rebullendo, eso tocaba rebullir y rebullir, y échele azúcar hasta que vaya espesando, eso sí es largo el proceso, porque hasta que espese y dé el color, hasta que queda el arequipe. Algunas personas le echan un poquito de panela para darle color y sabor. Nota: tiene que ser es de buen genio, porque se corta y eso no sirve para nada.

VINO

Ingredientes
Guarapo, cáscaras de naranja, cáscaras de limón, cáscaras de durazno o cáscaras de lima-limón.
Preparación
Le echaba al guarapo el limón, la cáscara de naranja y la cáscara del durazno, y le echaba panela. Entonces esa mezcla con el durazno, eso quedaba rico.

OTROS: PLANTAS MEDICINALES

PLANTA	USO MEDICINAL
Jengibre, moringa y limón	Adicionados y cocinados en agua de panela, útil para la gripe.
Sígame	Para baños cálidos
Aliso	Utilizado para tratar el espolón
Cordoncillo	Para baños cálidos, utilizado para sanar heridas o fracturas. También utilizado para tratar dolencias de la próstata, e incluso dolores de espalda.
Mastranto - Jarilla	Para dolores de espalda

Cataplasmas de tabaco	Se calientan las plantas medicinales para tratar dolencias e inflamación de espalda
Manzana de agua	Agua de manzana para el relajamiento
Toronjil	Leche hervida con toronjil útil para el dolor muscular y para el relajamiento
Toronjil	Buena para el corazón
Pimpinela	Buena para el corazón. Mejor que el toronjil.
Suelda con suelda	Para fracturas
Romero	Para tratar infecciones vaginales. También útil para eliminar hongos
Apio de monte	Utilizado para el dolor de estómago. Además, ayuda a oxigenar la sangre.
Manzanilla amarga o Manzanilla matricaria	Utilizada para dolores de estómago fuertes.
Manzanilla dulce	Tanto tomada como bañada es útil para el proceso de parto, e incluso es benéfica para sacar fríos de la matriz.
Hojas de brevo	Para bañarse cuando se va dar a luz, para ayudar a dilatar. Adicional es buena para baños para el bebe. También tomada en infusión para problemas de tensión.
Hinojo	En agua de panela con leche ayuda a la bajada de leche materna. En baños útil para mejorar el sueño de los bebés
Papayuela, flor de borraja y poleo	Para tratar la gripe y subir defensas
Ajo nacional	Machacado y tomado en leche para las amebas
Menta e hinojo	En aromática son buenos para tratar el colon. Además, alivia la indigestión y la distensión
Perejil liso con raíz	Machacado se hierve y se deja cocinar. La fusión resultante es útil para tratar la cistitis, es diurético.
Tomate de árbol	Diurético
Mirto	Para tratar la fiebre
Aroma	En aromática es buena para los nervios.
Cidron	En infusión para el estrés y también para los nervios. Ayuda a la relajación
Tomillo	La flor del tomillo usada para el tratamiento de la tos
Yanten	Sus hojas tiernas, se mastican y el jugo que se extrae es benéfico para curar heridas del estómago.
Ajenjo	Es más fuerte que la manzanilla matricaria, para el dolor de estómago.

Palitaria	Tomada en ayunas para los riñones
Altamisa	Utilizada para baños cálidos, ayuda a la buena suerte
Calendula	La flor de caléndula en baños, es medicinal para los golpes. También la flor hervida en leche para curar la úlcera.
Poleo	Para tratar la gripe.
Sauco	Su flor medicinal para tratar la tos
Remedio tradicional: Sábila, mora y miel	útil para tratar afecciones de la garganta y los pulmones
GRASAS PARA SOBAR	Poner a hervir la chocozuela, harto, y a eso le sale una grasa, sin sal, porque eso es sin sal, son las medicinas. Cómo los aceites más cálidos.

ANEXO 2. Consideraciones Éticas

La ética de la investigación etnográfica es conceptualizada por Restrepo (2016) como:

La reflexión y posicionamiento sobre el conjunto de principios que deben orientar las prácticas asociadas con sus diferentes fases. De ahí que no podemos limitar la ética de la investigación a una fase concreta como el trabajo de campo donde se produce el grueso de los “datos” y donde a menudo se concentran las interacciones con las poblaciones o individuos que estudiamos. La dimensión ética de la investigación etnográfica comprende también los momentos del diseño de la investigación y el del análisis y presentación de los resultados. De ahí que la ética consiste en una dimensión transversal al proceso de investigación etnográfico en su conjunto (p.87).

Es por ello que la investigación a desarrollar cuenta con una base conceptual y abordajes previos, que sirven de plataforma y argumentos para su desarrollo. A continuación, se plantearán las consideraciones éticas que la presente investigación tendrá en cuenta:

- El tema a estudiar y la forma en cómo se adelantará la investigación no pondrá en riesgo, ni afectará negativamente a las familias sujeto de estudio. De hecho, se propone contribuir a la comunidad, mediante el aporte de elementos que pueden ser incluidos en el Plan de vida de la comunidad.
- Se socializará de manera clara y adecuada cuál será el propósito de la investigación y cómo se realizará, ante el cabildo en cabeza del gobernador Mhuysqa.
- Con el fin de garantizar la transparencia y la seguridad entre el investigador y la población Mhuysqa participante en el objeto de estudio, previo a cualquier intervención, se contará

con el consentimiento informado de cada familia. Éste también incluirá la solicitud de permisos para la toma de fotografías, grabación de audio e imagen.

- El presente trabajo de campo respetará la dignidad e intimidad de las personas gente, y estará lejos de recurrir a cualquier tipo de agresión.
- El tratamiento de datos para el análisis y presentación de la información, se hará de forma simétrica con el fin de no opacar ningún tipo de resultado, con lo que se pretende garantizar la transparencia frente a la información recolectada.
- Se regresará de forma pertinente los resultados a las personas con las que se ha adelantado la investigación, utilizando diversas herramientas que permitan de la mejor manera la comprensión de los datos. En la misma vía, se tendrá especial cuidado con la sensibilidad de precaución ética con respecto los usos que puedan darse con respecto a los resultados.
- Se protegerá la identidad de las personas, realizando codificación, renombramiento, entre otros, de las personas que brindan información.
- Finalmente, esta investigación declara que sus investigadores no presentan ningún conflicto de intereses (Restrepo, 2016).

ANEXO 3. Medidas a considerar en el marco de la Pandemia por COVID-19

Considerando lo establecido en la Resolución 385 de 2020 del 12 de marzo del 2020, el Ministerio De Salud Y Protección Social, por la cual se declara la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19 hasta el 30 de mayo del 2020, y por medio de la cual se adoptan medidas para hacer frente al virus, el plan de contingencia del Ministerio de Salud y las medidas de aislamiento y cuarentena, adoptadas en la Resolución 380 de 2020, que tienen carácter vinculante (Ministerio de Salud y Protección Social, 2020). Medida que es prorrogada en todo el territorio nacional, hasta el 31 de agosto del mismo año, con el fin de prevenir y controlar la propagación de Coronavirus COVID-19.

Se toma en consideración para el presente estudio de investigación, la Resolución 779 de 2020 y su correspondiente Anexo, por el cual se formaliza la estrategia de respuesta sanitaria adoptada para enfrentar la pandemia por SARS CoV2 (COVID-19) en Colombia. En la cual se establece como medidas para minimizar la transmisión local, además de estrategias educativas de promoción de la salud como el lavado de manos frecuente, el uso adecuado de tapabocas, las recomendaciones de distanciamiento físico, medidas de cuidado ante síntomas gripales, adicionalmente se establecen medidas como promoción del teletrabajo y trabajo en casa, prohibición de eventos de más de 500 personas, cierre de establecimientos educativos, cierre de centros Día y Centros de Vida, clausura temporal de establecimientos de ocio y entretenimiento, prohibición de eventos de más de 50 personas, restricciones de vuelos nacionales e internacionales, cierre de fronteras, aislamiento preventivo de adultos mayores de 70 años y personas de alto riesgo (Ministerio de Salud y Protección Social, 2020).

Así mismo, se tendrá en cuenta lo descrito en la Resolución 666 de 2020, mediante la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad, para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia por COVID-19; y la Resolución 899 de 2020 del 10 de junio de 2020, en la cual se especifican con mayor detalle las medidas de bioseguridad que se han de implementar, tanto a nivel locativo, de materiales equipos y herramientas, elementos de protección personal, manipulación de insumos, interacción en diferentes áreas del talento humano etc., en el desarrollo de diferentes actividades (Ministerio de Salud y Protección Social, 2020).

En ese sentido, de acuerdo al avance y comportamiento de la pandemia, al momento de la recolección de la información, se aplicarán las medidas establecidas por la normatividad, que apliquen para el trabajo de campo, y/o se evaluará la posibilidad de utilizar medios electrónicos y digitales por los cuales realizar la recolección de la información, con el fin de disminuir al máximo cualquier riesgo de contagio tanto para la comunidad, como para el investigador.

ANEXO 4. Consentimiento Informado
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA - FACULTAD DE MEDICINA
MAESTRÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
TRABAJO DE INVESTIGACIÓN COMO OPCIÓN DE GRADO
FORMATO DE CONSENTIMIENTO INFORMADO

En el marco de la investigación “*AUTONOMÍA ALIMENTARIA DEL RESGUARDO INDÍGENA MUISCA DEL MUNICIPIO DE CHÍA – CUNDINAMARCA, COMO APORTE A SU IDENTIDAD INDÍGENA*”, que tiene por objetivo general, analizar la autonomía alimentaria de las familias agricultoras del Resguardo Indígena Muisca de Fonquetá y Cerca de Piedra del municipio de Chía – Cundinamarca, y la re-significación de su identidad indígena, a partir de la caracterización de algunos elementos de los sistemas alimentarios, que puedan aportar al Plan de Vida de la comunidad. El cual se realizará aplicando las medidas de bioseguridad requeridas, en el contexto de la pandemia por COVID-19, como el distanciamiento social, lavado de manos, desinfección de superficies, y el uso de elementos de protección como tapabocas, guantes, caretas entre otros, así como el uso de herramientas tecnológicas como medio de comunicación, que salvaguardaran la integridad tanto del participante como de la investigadora. Yo _____ identificado (a) con cédula de ciudadanía N° _____ de _____ doy mi consentimiento, para participar en el trabajo de la estudiante de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Universidad Nacional de Colombia, Andrea Viviana Cucarian identificada con cédula de ciudadanía N° 1014228958 de Bogotá.

Asimismo, brindó mi autorización para la realización de entrevistas, toma fotografías, grabación de audio, y video, siempre y cuando la información recolectada, sea utilizada en el marco de la ética, únicamente para el objeto de la investigación referenciada; siendo informado (a) de las siguientes garantías:

- Mi participación en esta investigación es completamente libre y voluntaria.
- La investigación no genera ningún riesgo para mi salud.
- No recibiré beneficio personal de ninguna clase por la participación en este proyecto de investigación. Sin embargo, se espera que los resultados obtenidos aporten elementos valiosos a la comunidad.
- Toda la información obtenida y los resultados de la investigación serán tratados de forma confidencial, manteniéndose bajo estricta privacidad y serán para uso exclusivo del (la) investigador (a) para su estudio.
- Mis fotografías, grabaciones o filmaciones, no serán usadas en ningún tipo de presentación o publicación diferente a lo concerniente a este estudio.
- Que mis respuestas se mantendrán bajo estricta privacidad y serán para uso exclusivo del presente estudio.

Firma: _____ CC: _____ Fecha: _____