

Creación de una herramienta educativa a partir del aprendizaje colaborativo, para el rescate de saberes alimentarios ancestrales en los niños y niñas del pueblo Quillacinga del municipio de Pasto

Jennifer Daniela Achicanoy Vivas¹

Angie Daniela Calpa Villarreal²

Zareth Giselle Córdoba Chamorro³

Resumen

La presente investigación surge a partir de la necesidad de crear una herramienta educativa de aprendizaje, enfocada al rescate de los saberes alimentarios ancestrales en los niños y niñas del pueblo Quillacinga del municipio de Pasto, ya que la actualidad enfrenta a las nuevas generaciones, a una pérdida de los saberes de los pueblos indígenas, por factores como la globalización, enfrentando un futuro con falta de valor por los alimentos propios, las preparaciones ancestrales, incorporando nuevos hábitos alimentarios que no favorecen el estado nutricional. Este estudio busca, por medio de un diseño etnográfico, dar solución a la realidad de la pérdida de dichos saberes y, para su desarrollo, se realizará entrevistas semiestructuradas a un grupo poblacional y se diseñará una herramienta trabajada con los niños, desde el concepto propio del aprendizaje colaborativo, para fomentar su interés, siendo un aspecto importante dentro de la nutrición comunitaria, ya que puede fomentar hábitos alimentarios saludables, evitando el consumo excesivo de alimentos ultra procesados incorporados en las costumbres recientes; por lo tanto, debe ser apoyada de herramientas eficaces para así devolver la riqueza de dichos conocimientos, los cuales son un patrimonio cuyo valor constituye un valioso recurso para toda la humanidad.

Palabras clave: Saberes ancestrales; Quillacinga; aprendizaje colaborativo.

Creation of an educational tool based on collaborative learning for the rescue of ancestral food knowledge in the boys and girls of the Quillacinga people of the municipality of Pasto

Abstract

This research arises from the need to create an educational learning tool focused on the rescue of ancestral food knowledge in the boys and girls of the Quillacinga town of the municipality of Pasto. At present, the new generations face a loss of the knowledge of indigenous peoples, due to factors such as globalization, which generate a future with a lack of value for their own foods and ancestral preparations, incorporating new eating habits that do not favor the state nutritional. This study seeks, through an ethnographic design, to provide a solution to the reality of the loss of said knowledge; for its development, semi-structured interviews will be carried out with a population group. A tool will be designed with the children, from their own concept of collaborative learning to promote their interest, being an important aspect

¹Estudiante del Programa de Nutrición y Dietética, Universidad Mariana. Integrante del grupo de investigación SICEIN. Correo electrónico: jeachicanoy@umariana.edu.co.

²Estudiante del Programa de Nutrición y Dietética, Universidad Mariana. Integrante del grupo de investigación SICEIN. Correo electrónico: angicalpa@umariana.edu.co.

³Estudiante del Programa de Nutrición y Dietética, Universidad Mariana. Técnico en Cocina-Sena, Integrante del grupo de investigación SICEIN. Correo electrónico: zarcordoba@umariana.edu.co.

within community nutrition, since it can promote healthy eating habits and avoid excessive consumption of ultra-processed foods incorporated in recent customs. Therefore, effective tools must support it to return the wealth of such knowledge, which is a heritage whose value constitutes a valuable resource for all humanity.

Keywords: Ancestral knowledge; Quillacinga; collaborative learning.

Criação de uma ferramenta educacional baseada na aprendizagem colaborativa para o resgate do conhecimento alimentar ancestral de meninos e meninas do povo Quillacinga do município de Pasto

Resumo

Esta pesquisa surge da necessidade de se criar uma ferramenta de aprendizagem educacional voltada para o resgate de saberes alimentares ancestrais em meninos e meninas do povo Quillacinga do município de Pasto. Atualmente, as novas gerações enfrentam uma perda de conhecimento dos povos indígenas, devido a fatores como a globalização, que geram um futuro com desvalorização dos próprios alimentos e preparações ancestrais, incorporando novos hábitos alimentares que não favorecem o estado nutricional. Este estudo procura, através de um desenho etnográfico, dar uma solução à realidade da perda de ditos conhecimentos e, para o seu desenvolvimento, serão realizadas entrevistas semiestruturadas com um grupo populacional e será desenhada uma ferramenta com as crianças, do próprio conceito de aprendizagem colaborativa para promover o seu interesse, sendo um aspecto importante dentro da nutrição comunitária, pois pode promover hábitos alimentares saudáveis e evitar o consumo excessivo de alimentos ultra processados incorporados em costumes recentes; portanto, deve ser amparado por ferramentas eficazes para devolver a riqueza desse conhecimento, que é um patrimônio cujo valor constitui um recurso valioso para toda a humanidade.

Palavras-chave: Conhecimento ancestral; Quillacinga; aprendizagem colaborativa.

1. Introducción

El mundo enfrenta actualmente un momento histórico, con múltiples avances importantes en todos los aspectos de vida de los seres humanos y, transformaciones alrededor de la naturaleza biopsicosocial, abarcando también la sociedad, sus comportamientos y su desarrollo, que surgen en su mayoría, gracias a la tecnología y varían constantemente la vida de la población (Bermello, 2016).

Siglos atrás, el cultivo de los alimentos fue una innovación a lo largo del desarrollo del hombre, donde el pueblo Quillacinga se caracterizaba por llevar una agricultura avanzada, dada la técnica empleada y los distintos pisos térmicos que ocuparon; la producción era abundante y cultivaban con gran éxito maíz, papas, frijol, yuca, camote, arracacha, oca, zapallo, maní, algodón, piña, aguacate y plantas medicinales. De igual manera, las diferentes familias utilizaban estos alimentos para cultivarlos en el reducido espacio de la chacra o parcela, los cuales estaban destinados al autoconsumo, teniendo así una alimentación variada y nutritiva (Narváez, 2016).

Sin embargo, en la actualidad se ha presentado una serie de problemáticas, tales como la aparición de enfermedades altamente prevenibles a causa de una inadecuada alimentación, al incrementarse el consumo de alimentos procesados como embutidos, empaquetados, bebidas carbonatadas, entre otros, que cubren por completo una carga excesiva de azúcar, sal y grasas saturadas, tienen un fácil acceso y bajo costo y, al compararlos con alimentos producidos propiamente por los campesinos, se genera grandes desventajas, pues existe una mayor preferencia por estos alimentos ultra procesados.

Todos estos cambios son influenciados o producidos por la tecnología. Si se analiza la información suministrada en internet, el impacto es grande; es decir, se está en un milenio en el que la gran mayoría de niños, niñas y jóvenes tienen un fácil acceso a aparatos tecnológicos

conectados a la red, así como a información televisiva que capta su atención y, lo que antes se consideraba como una herramienta para brindar conocimientos certeros, ofrece hoy, mucha información errada (Cóndor y Tipantiza, 2016) que ha trazado tendencias, modas, sucesos e, incluso, nuevos hábitos alimentarios que se adentran en las costumbres de los diferentes pueblos, como en el caso de los niños indígenas, quienes poco a poco se van distanciando de los hábitos tradicionales de sus padres, abuelos y demás población de su entorno y, así mismo, han perdido su identidad e interés por querer ser parte activa de su comunidad y su etnia (Meriç y Carrera, 2019).

De igual manera, el rol del campesino ha perdido su valor e importancia dentro de la sociedad, llevando a que el campo hoy, ya no cuente con tantas manos para trabajarlo, puesto que resulta más prestigioso e incluso más rentable, desempeñarse como un profesional en la ciudad que, como un agricultor en el área rural, olvidando así la riqueza del mismo (Cruz y Vique, 2017). De otro lado, el desconocimiento y la falta de actividades académicas que promuevan una buena alimentación, así como el valor de los alimentos tradicionales, ha perdido importancia, debido a que los niños pasan largas jornadas en la escuela y la alimentación que se ofrece en ella no es la más adecuada.

Por otra parte, según los resultados entregados en la última Encuesta Nacional de Estado Nutricional –ENSIN- (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, ICBF, 2015) del país, los niveles de sobrepeso y obesidad en los niños, niñas y adolescentes (NNA) ha ido en aumento: ocho de cada diez menores están en esta situación, como resultado de una serie de hábitos desencadenados en ellos, que han generado la presencia de alguna de las patologías altamente prevenibles, como causa de un permanente contacto con alimentos procesados que son ofrecidos en las tiendas escolares, además de la diversa información publicitaria brindada por los diferentes medios de comunicación.

Con relación a los NNA pertenecientes a grupos étnicos, se observa situaciones de malnutrición, al igual que en el resto de comunidades, con un factor que complica dicha realidad: la doble carga nutricional que lleva una ingesta excesiva y deficiente en nutrientes (Murcia y Cortés, 2016). Por tal razón, no se puede permitir que estos números sigan en aumento; se tiene que buscar herramientas y soluciones desde diferentes puntos de vista.

Otro aspecto importante que permite complementar los fundamentos de la investigación es la seguridad alimentaria en Colombia, la cual aún no es considerada un derecho fundamental, como reza en la Constitución Política de Colombia (1991). A lo largo de los años han surgido diferentes políticas que buscan que cada colombiano logre tener acceso oportuno y permanente a los alimentos necesarios, comprendiendo a su vez, la importancia que refleja en cada ser humano, tener una alimentación adecuada para su desarrollo.

En cuanto a la falta de interés en los saberes alimentarios ancestrales, las nuevas generaciones tienen acceso a mucha información y con esto se está perdiendo el valor de lo que son esos tesoros y esos conocimientos de los pueblos indígenas y, no estaría bien ni sería lo correcto, mostrar indiferencia ante esta generación presente, ya que se puede actuar ante esos problemas y no permitir la pérdida de esos tesoros culturales tan importantes, que no solo competen a los diferentes pueblos originarios, sino a la humanidad en general.

Ahora bien, el objetivo de alimentarse, no es simplemente saciar una necesidad de comer, o el simple hecho de no sentir hambre, sino alimentar a los NNA para que puedan tener un adecuado crecimiento y desarrollo, y con ello, es posible analizar que a esta población se le está vulnerando este derecho, al no brindar una orientación adecuada para la mejora de sus hábitos alimentarios, lo cual implica un proceso cíclico que no permite mejorar la problemática; es decir, la pobreza que se observa en las comunidades vulnerables del país, los lleva a una inseguridad alimentaria que desencadena malnutrición, generando así niveles elevados de retraso en talla, desnutrición, sobrepeso y obesidad, que impide una adecuada calidad de vida y, nuevamente, esto desencadena una pobreza visible y altos niveles de costo del sistema en salud, que pueden ser prevenibles si se mantiene y rescata las diferentes prácticas y saberes alimentarios tradicionales olvidados.

Por tanto, se puede comprender la importancia que tiene la alimentación adecuada en el desarrollo de los NNA; sin embargo, a pesar de ser un derecho fundamental en la nación, la realidad es otra y esta problemática afecta aún más a las poblaciones vulnerables como las indígenas y, éste es el motivo fundamental de la presente investigación. Por consiguiente,

se requiere trabajar e indagar para lograr una solución óptima y efectiva ante los problemas de las diferentes comunidades, contribuyendo a mejorar su situación nutricional y salud en general, ya que los más pequeños necesitan una mayor atención y un trabajo que genere estas herramientas desde sus orígenes y, claramente, los saberes ancestrales de las comunidades indígenas del país tienen un gran potencial para disminuir los niveles de malnutrición en su población.

La riqueza cultural es otro factor esencial que se tiene que volver a valorar, ya que en ella residen específicamente los saberes alimentarios ancestrales de los pueblos indígenas, porque es necesario devolver el valor y el reconocimiento del trabajo del campo ya que, tanto la soberanía alimentaria como la seguridad alimentaria, trazan sus raíces desde él; por dicha razón, como nutricionistas dietistas en formación, las autoras del presente escrito queremos aportar a ello por medio de herramientas que brindan de una manera más creativa y más propia para estas nuevas generaciones, el valor de esos saberes alimentarios de sus abuelos, de sus padres y de su comunidad en general, para prevenir justamente que dichas problemáticas se desencadenen con mayor facilidad en los próximos años, debido a que la salud general, el bienestar y la continuidad cultural de los pueblos indígenas, están directamente relacionadas con la capacidad de consumir sus alimentos y mantener sus prácticas alimentarias tradicionales.

Finalmente, para el desarrollo de la presente investigación, se trabajará un enfoque de carácter cualitativo, dado que la misma estará enmarcada en datos descriptivos y la recopilación de la información se realizará mediante la técnica de la entrevista (Quecedo y Castaño, 2002). Como tipo de investigación propia para la realidad a trabajar, se hará un diseño etnográfico, dado que las preguntas planteadas son de un carácter similar al que define dicho tipo de investigación: preguntas sobre las características, estructura y funcionamiento de un sistema social (Hernández, Fernández y Baptista, 2014).

Por otra parte, la población objeto de estudio está representada por los niños, niñas, cocineros y conocedores ancestrales, pertenecientes al pueblo Quillacinga, con quienes se puede alcanzar los objetivos propuestos. En cuanto a la recolección de la información, es necesario el diseño de una entrevista semi estructurada, la cual permite decidir de antemano qué tipo de información se requiere y, con base en ello, se establece un guion de preguntas que puede realizarse de forma abierta, en aras de recoger una mayor información; todo ello facilitará indagar acerca del conocimiento sobre saberes alimentarios ancestrales que tienen los cocineros y conocedores ancestrales pertenecientes al pueblo Quillacinga. Finalmente, la entrevista se desarrollará de manera virtual, por medio de una videollamada o una llamada telefónica, utilizando un lenguaje sencillo, con el objetivo de que las personas entrevistadas tengan una mejor comprensión de las preguntas estipuladas y con ello se obtenga una adecuada información.

2. Desarrollo

El proyecto será desarrollado a partir de una metodología cualitativa con enfoque etnográfico, teniendo en cuenta el desarrollo mismo con relación a la interacción entre el investigador y el pueblo Quillacinga, lo cual se ha podido complementar a lo largo de la formulación del proyecto, identificando todos los factores importantes en aspectos teóricos que apoyan el desarrollo del mismo. Teniendo en cuenta la importancia ya mencionada sobre los saberes ancestrales de los pueblos indígenas que se asientan en el municipio de Pasto y sus alrededores, haciéndolos como tesoros culturales, se requiere una valoración de la realidad que vive el pueblo Quillacinga, y es así como se puede encontrar la enorme pérdida a la cual se ha visto sometido a lo largo de los años, ya que, lastimosamente, ha perdido aspectos importantes como su lengua. Al observar estas condiciones, es necesario resaltar el peligro en el cual se encuentra, ante amenazas actuales como la globalización, la falta de interés de las nuevas generaciones, la ausencia por parte de la escuela y la educación en general en resaltar dichos saberes.

Por todo lo anterior, se dispuso la formulación de categorías que contemplan aspectos importantes; específicamente, los saberes alimentarios ancestrales, la pérdida de los saberes y el aprendizaje colaborativo, categorías que abarcan de manera organizada, las principales temáticas que se aborda a lo largo del desarrollo de la investigación.

Para la correcta comprensión de la teoría y las categorías, se analiza que la vida escolar, el tiempo en sí que un niño o niña convive en su entorno académico, es bastante significativo para poder generar en él o en ella una influencia trascendental; por esta razón, se decide plantear en el marco de este proyecto, ayudar a dicho rescate, desde aquel entorno que requiere ser un apoyo fuerte para la formación de los niños.

El aprendizaje colaborativo es una metodología de educación de varios años atrás, la cual ha adquirido reconocimiento en los últimos tiempos y apoya un aprendizaje en conjunto en el cual cada estudiante forma su propio conocimiento por medio de experiencias de aprendizaje positivas y, cabe aclarar, que en los últimos años éste se acompaña de la tecnología, orientando de manera positiva y aportando a la formación de los niños.

En el proceso de enseñanza propuesto en este proyecto, se quiere formular de manera teórica una herramienta que, a partir de las necesidades que sugiere el pueblo, pueda generar unos pasos específicos a seguir en una metodología de aprendizaje colaborativo, de modo que, no solo se imparta una serie de mensajes de un mentor, docente o guía, a los niños, sino que sean ellos quienes descubran esos saberes y que puedan concebirlos como tesoros, desde el hecho de partir de una búsqueda de los mismos.

Para poder formular esas necesidades, se necesita un acercamiento al pueblo y a los conocedores y cocineros que están vinculados de alguna forma al rescate de saberes, ya que es necesario que dicha información sea actualizada, cercana y real de lo que el pueblo Quillacinga necesita y vive. Pues bien, esa información solo la pueden suministrar quienes se enfrentan al problema.

Las entrevistas serán diseñadas para guiar el proceso, permitiendo libertad en su desarrollo; se especifica saberes de alimentos clasificados por grupos, para conocer de manera general aquellos hábitos que identifican al pueblo, aquellos saberes que pueden estar en riesgo de desaparición y aquellas dificultades que existen con las nuevas generaciones, al momento de hablar sobre dichos temas. Para poder darse el acercamiento a la población, se pedirá un consentimiento informado previo a la entrevista, el cual permitirá contar con la total colaboración de la persona de forma legítima, para fundamentar el estudio con las bases legales que requiere.

Se estima realizar ocho entrevistas para asegurar un proceso adecuado y significativo, priorizando personajes propios del pueblo Quillacinga, como cocineros involucrados en el desarrollo de actividades similares a la propuesta en este proyecto de investigación. Si bien la realización de las entrevistas puede darse de manera presencial, se abre la posibilidad futura de hacerlas de manera telefónica o virtual, buscando siempre un acercamiento durante la conversación, para obtener la mayor confianza entre el entrevistador y el entrevistado. Solo así se podrá asegurar una comprensión del problema como realmente es, buscando llegar a comprender y captar las sensaciones que se vive en el pueblo.

Para la selección de las personas a entrevistar, se buscará aquellas que tengan un rol significativo en el cabildo o, que manejen temas relacionados con el rescate de saberes alimentarios, ya que no se puede desconocer el enorme trabajo que se ha hecho en la ciudad a lo largo de los últimos años en el posicionamiento de nuestra ciudad como una capital gastronómicamente diversa, en la cual se resalta los diferentes sabores propios de nuestra región, enmarcados en los saberes ancestrales de los pueblos indígenas.

Las entrevistas están basadas en el diseño del documento creado inicialmente; sin embargo, es un patrón que orienta el proceso, mas no se realiza estricto al texto citado, sino como una conversación fluida que brinda un momento de confianza entre el investigador y el entrevistado, confianza que permite crear una relación fuerte que genera obtener la información más detallada, para la continuidad del proyecto.

Una vez se pueda registrar la totalidad de entrevistas y se organice y verifique que la información es suficiente para el desarrollo, se continuará con la creación de la herramienta como tal, iniciando con la idealización de diferentes estrategias que, a partir de la creatividad, motiven a los niños al cultivo de los aprendizajes, rescatando los saberes alimentarios ancestrales del pueblo Quillacinga, convirtiéndolos en los salvadores propios de esa labor.

El aspecto más relevante en ese diseño es, no perder la esencia del pueblo, recalcar en cada una de sus líneas aspectos que identifiquen al niño con los saberes Quillacingas, para

que el acoplamiento sea lo más completo posible. Del mismo modo, se tiene que aceptar aquellos factores que los niños quieren implementar durante el desarrollo, abriendo la herramienta a una co-creación junto al grupo de niños en los cuales se quiera implementar.

Finalmente, se propone que la futura herramienta pueda brindar un legado a los niños, la cual se creará de la mano con ellos, con los conocedores y cocineros, ya que se espera, como resultado del proceso de aprendizaje, que deje en ellos una apreciación y valor aún mayor de todo el conocimiento creado a partir del rescate del tesoro cultural de su pueblo.

3. Conclusiones

Se necesita formular proyectos de investigación acordes con las necesidades de los pueblos indígenas en nuestro desarrollo como profesionales de la Nutrición, apoyando siempre sus saberes, sin obviar la importancia de los mismos ante la realidad social.

Es esencial contemplar todo el contexto de la persona, del pueblo, de la sociedad, al momento de analizar posibles soluciones a problemas específicos. No es preciso plantear proyectos para brindar soluciones a patologías relacionadas con la nutrición, obviando aspectos vitales como sus saberes, cultura y creencias, situaciones que no han sido manejadas con firmeza desde aspectos tan fundamentales como las políticas públicas con enfoque diferencial.

Si se logra brindar el lugar que merecen los saberes de los pueblos indígenas en nuestro país, podremos fortalecer nuestra cultura y mejorar el empoderamiento del pueblo sobre decisiones que tengan impacto positivo para todos. Un apoyo común hacia los pueblos indígenas de nuestra región requiere un arduo trabajo enfocado desde muchos factores y aspectos: la educación, la salud, la nutrición, incluso el comercio mismo.

Se espera que, la herramienta educativa desde el aprendizaje colaborativo propuesta en este proyecto para el rescate de los saberes alimentarios ancestrales del pueblo Quillacinga, sea efectiva en la apropiación de los niños al momento de intervenir en el compartir de conocimiento desde los padres, abuelos y conocedores del pueblo hacia ellos, permitiendo no solo un ejercicio pasajero, sino una experiencia que pueda repetirse para mantener con valor los conocimientos alimentarios ancestrales del pueblo Quillacinga.

Referencias

- Bermellón, N. (2016). El impacto negativo de las tecnologías en los adolescentes y jóvenes. *Revista de Ciencias Médicas de la Habana*, 22(3), 158-172.
- Cóndor, C.C. y Tipantiza, C.A. (2016). Gastronomía ancestral en el rendimiento académico en niños y niñas del cuarto año de educación general básica de la escuela fiscal mixta "Isaac J. Barrera", parroquia de Pifo. D.M. Quito, periodo 2016. <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/11644>
- Constitución Política de Colombia. (1991). [Constitución]. <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/col127440.pdf>
- Cruz, E. y Vique, J.H. (2017). *Factores que inciden para la pérdida de los saberes ancestrales de la producción de papa (solanum tuberosum) en la comunidad San Miguel de Quera del cantón Riobamba* (Trabajo de Grado). Universidad Técnica de Ambato. <https://repositorio-uta.edu.ec/handle/123456789/24852>
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación* (6.ª ed.). México: McGraw-Hill / Interamericana Editores, S.A. de C.V.
- Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF). (2015). ENSIN: Encuesta Nacional de Situación Nutricional. <https://www.icbf.gov.co/bienestar/nutricion/encuesta-nacional-situacion-nutricional#ensin3>
- Meric, O. y Carrera, E. (2019). Aplicación de la interpretación ambiental en el rescate de la Chakra Amazónica, como recurso turístico comunitario en la provincia del Napo. <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01971353/document>

- Murcia, N.P. y Cortés, V. (2016). Doble carga nutricional y aproximación a sus determinantes sociales en Caldas, Colombia. *Revista de la Facultad de Medicina, Universidad Nacional de Colombia*, 64(2), 239-247. 10.15446/revfacmed.v64n2.49609
- Narváez, G. (2016). Apuntes sobre Pastos y Quillacingas: una interpretación de su historia y leyenda. <https://issuu.com/cyclops/docs/apuntespastosQuillacingas-marzo16>
- Quecedo, R. y Castaño, C. (2002). Introducción a la metodología de investigación cualitativa. *Revista de Psicodidáctica* (14), 5-39.