

Cultivando y cosechando
semillas ancestrales del
Resguardo Indígena Quillasinga

"Refugio del Sol"



Universidad
Mariana

Res. MEN 1362 del 3 de febrero de 1994



Cultivando y cosechando
semillas ancestrales del
Resguardo Indígena Quillasinga

"Refugio del Sol"



María Camila Benavides Pantoja
Mayerly Solange Martínez Ramos
Luisa María Zúñiga Delgado
Stephanie Carolina Realpe López

Autoras



Universidad
Mariana

Res. MEN 1362 del 3 de febrero de 1983



Editorial
UNIMAR

Colección
Manuales,
guías y cartillas

2023

Cultivando y sembrando semillas ancestrales del Resguardo Indígena Quillasinga “Refugio del Sol”

Autores: María Camila Benavides Pantoja, Mayerly Solange Martínez Ramos, Luisa María Zúñiga Delgado,

Stephanie Carolina Realpe López

Editorial: Editorial UNIMAR

Fecha de publicación: 2023

País/Ciudad: Colombia / San Juan de Pasto

Idioma: Español

Visibilidad: Página web Editorial UNIMAR, Universidad Mariana



Universidad
Mariana

Res. MEN 1362 del 3 de febrero de 1983

Título : *Cultivando y sembrando semillas ancestrales del Resguardo Indígena Quillasinga “Refugio del Sol”*

DOI: <https://doi.org/10.31948/editorialunimar.217>

Formato: 30,3 x 21,6 cm – Digital

Páginas: 33

Año: 2023

© Editorial UNIMAR, Universidad Mariana

© María Camila Benavides Pantoja

© Mayerly Solange Martínez Ramos

© Luisa María Zúñiga Delgado

© Stephanie Carolina Realpe López

Editorial UNIMAR

Luz Elida Vera Hernández

Directora Editorial UNIMAR

Leidy Stella Rivera Buesaquillo

Corrección de Estilo

Luis Andrés Cárdenas

Diseño y Diagramación

**“Refugio
del Sol”**

Correspondencia:

Editorial UNIMAR, Universidad Mariana
San Juan de Pasto, Nariño, Colombia, Calle 18 No. 34 – 104
Tel: 6027244460 - Ext. 185
E-mail: editorialunimar@umariana.edu.co

Disponible en: <http://editorial.umariana.edu.co/libros>

Cítese como: Benavides-Pantoja, M. C, Martínez-Ramos, M. S., Zúñiga-Delgado, L. M. y Realpe-López, S. C. (2023). *Cultivando y sembrando semillas ancestrales del Resguardo Indígena Quillasinga “Refugio del Sol”*. Editorial UNIMAR. DOI

Las opiniones contenidas en la presente publicación no comprometen a la Editorial UNIMAR ni a la Universidad Mariana, puesto que son responsabilidad única y exclusiva de los autores; de igual manera, ellos han declarado que, en su totalidad, es producción intelectual propia, en donde aquella información tomada de otras publicaciones o fuentes, propiedad de otros autores, está debidamente citada y referenciada, tanto en el desarrollo del documento como en las secciones respectivas a la bibliografía.

El material de este libro puede ser reproducido sin autorización para uso personal o en el aula de clase, siempre y cuando se mencione como fuente su título, autores y editorial. Para la reproducción con cualquier otro fin, es necesaria la autorización de la Editorial UNIMAR de la Universidad Mariana.



Este libro está bajo licencia internacional:
CC BY-ND Reconocimiento-Sin Obra Derivada

Índice

Introducción.....	7
Contenido.....	9
Semillas ancestrales cultivadas por cada parcialidad.....	9
Grupo alimentario al que pertenecen las semillas ancestrales.....	11
Calendario meteorológico.....	13
Calendario agroecológico.....	15
¿Cuáles son las semillas ancestrales que han quedado en el olvido?.....	17
¿Por qué estas semillas ancestrales han sido olvidadas?.....	17
¿Cuáles son las técnicas de conservación de las semillas ancestrales?.....	20
¿Cuál es el lugar y el tiempo de conservación de las semillas ancestrales?.....	22
¿Cómo se desarrolla la comercialización de las semillas ancestrales?.....	25
¿Cuáles son las vías de acceso para la comercialización de las semillas ancestrales?.....	28
Conclusión.....	31
Referencias.....	31



El territorio ancestral quillasinga es dador,
cuidador y protector del saber ancestral; su
comunidad, con cariño y alegría, es la guardiana
de las semillas, la chagra, el alimento y el
pensamiento.

Pai pai por el amor, la fuerza y la ternura.
Resguardo indígena Quillasinga

"Refugio del Sol"



INTRODUCCIÓN

Las semillas ancestrales constituyen el elemento primordial para el sustento humano, debido a que, además de transformarse en alimento, conlleva una historia y un saber ancestral que representa una comunidad; por ello, una semilla nativa es fuente de vida y símbolo de riqueza que va más allá del valor económico, pues una semilla ancestral brinda el legado de la población quillasinga, fruto del trabajo de los agricultores y conocedores de las semillas criollas del Resguardo Indígena Quillasinga "Refugio del Sol".

El Resguardo Indígena Quillasinga "Refugio del Sol" es una comunidad indígena localizada, según el Buen Vivir (2017), en la zona centro y nororiental de la cordillera de los Andes, en el departamento de Nariño. Las comunidades habitan especialmente en los alrededores del municipio de Pasto, en el Valle de Atríz, en cercanías del Volcán Galeras y entre los cerros de Morasurco, Bordoncillo y Campanero. (párr. 1)

La población quillasinga es un resguardo caracterizado por promover prácticas, comportamientos, saberes y conocimientos ancestrales de su territorio, resaltando que las semillas nativas son su patrimonio, ya que se consideran por parte de la comunidad, garantía de la soberanía y autonomía alimentaria, por ende, estas semillas han sido utilizadas por parte de los quillasingas para la producción, la conservación y la comercialización.

Por lo tanto, en el Resguardo Indígena Quillasinga "Refugio del Sol", se desarrolló la investigación denominada: *Rescate de las políticas de encadenamiento productivo para la recuperación de las semillas ancestrales del Resguardo Indígena Quillasinga "Refugio del Sol" del corregimiento El Encano, Nariño, año 2022.*

Lo anterior en virtud, de que la comunidad indígena se distingue por ser una población que infunde identidad, amor, respeto, espiritualidad y justicia, convirtiéndose en un territorio armonioso y admirable que facilitó la ejecución del estudio.

De esta manera, se resalta la valiosa información brindada por el grupo de conocedores de la semillas ancestrales; cada quillasinga manifiesta saberes sobre las semillas nativas y el buen provecho que le otorgan, ya que, desde tiempos muy remotos, los abuelos, las mamás y los habitantes se han dedicado a la implementación o fortalecimiento de sus chagras. En este sentido, el estudio permitió analizar y evidenciar que algunas de las semillas aún se conservan; sin embargo, otras han ido desapareciendo en el transcurso del tiempo, debido a que los nariñenses han ido olvidando la producción, los cuidados, el lugar y el tiempo de conservación de las semillas ancestrales; además de los días, los medios de transporte y las vías de acceso para la comercialización de las semillas nativas.

Por consiguiente, se detalla, en el presente documento, la recopilación del nombre de las semillas ancestrales sembradas en las parcialidades, el grupo alimentario al que pertenece cada semilla nativa, un calendario meteorológico, un calendario agroecológico, las semillas plantadas en gran cantidad, las semillas criollas que actualmente han sido olvidadas, los cuidados, el lugar y el tiempo de conservación de las semillas ancestrales. Como también los días, los medios de transporte y las vías de acceso para desarrollar la comercialización de las semillas nativas; teniendo en cuenta que, los datos fueron obtenidos de las localidades de Casapamba, Carrizo, Motilón, Romerillo, Ramos.



CONTENIDO

Contenido

Semillas ancestrales cultivadas por cada parcialidad

Hola soy Raymi!

Les contaré que en mi resguardo quillasinga cultivamos 65 semillas ancestrales



Nombre de la parcialidad

Nombre de la semilla ancestral



Casapamba

Arracacha blanca
Arracacha morada
Cebolla virá
Col montañera
Chilacuan
Haba
Lechuga batavia
Olluco chincheño



Carrizo

Manzana elstar
Manzana golden delicious
Manzana winter
Manzana verde dulce
Mora con espina
Mora sin espina



Motilón

Oca
Papa capira
Papa cacho de borrego
Papa mambra
Papa toniilla
Papa única
Tomate de árbol



Romerillo

Acelga
Alverja
Mashua
Papa amarilla
Papa guata
Papa pintada
Papa negra
Col



Ramos

Fresa
Mora
Olluco
Remolacha
Uvilla
Zanahoria



San José

Apio
Cilantro
Jiquima
Lechuga
Motilón dulce
Repollo
Pepino dulce



Santa Clara

Papa arbolona
Papa calavera
Papa cachuda
Cebolla larga
Papa guantiva
Papa ojo de buey



Santa Rosa

Ajo macho
Calabaza
Lulo
Papa ratona
Pera



Mojondinoy

Ciruela reina claudia
Ciruela reina claudia amarilla
Manzana
Papa chaucha
Granadilla
Maíz



Santa Teresita

Col morada
Papa criolla
Papa morada
Olluco rosado
Tauso silvetre

Grupo alimentario al que pertenecen las semillas ancestrales



Por supuesto que clasificamos nuestras semillas ancestrales según la tabla de composición de los alimentos colombianos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, ya que junto con mis amigas deseamos indagar acerca de cuáles son los grupos alimentarios más representativos de nuestro resguardo y cuáles son los menos influyentes con relación a la plantación de las semillas criollas.

Grupo de alimento	Subgrupo de alimento	Nombre de la semilla ancestral
	Cereales	Maiz
Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Tubérculos	Arracacha blanca
		Arracacha morada
		Jiquima
		Mashua
		Oca
		Papa amarilla
		Papa arbolona
		Papa calavera
		Papa capira
		Papa cacho de borrego
		Papa cachuda
		Papa chaucha
		Papa criolla
		Papa guata
		Papa guantiva
		Papa mamberra
Papa morada		
Papa negra		
Papa ojo de buey		
Papa pintada		
Papa ratona		
Papa tomilla		
Papa única		
Carnes, huevos y leguminosas secas	Leguminosas	Alverja
		Haba

Grupo de alimento	Subgrupo de alimento	Nombre de la semilla ancestral
Frutas y verduras	Frutas	Ciruela reina claudia
		Ciruela reina claudia amarilla
		Chilacuan
		Fresa
		Granadilla
		Lulo
		Manzana
		Manzana elstar
		Manzana golden delicious
		Manzana winter
		Manzana verde dulce
		Mora
		Mora con espina
		Mora sin espina
		Motilón dulce
		Pera
		Tauso silvestre
Tomate de árbol		
Uvilla		



Grupo de alimento	Subgrupo de alimento	Nombre de la semilla ancestral
Frutas y verduras	Verduras	Acelga
		Ajo macho
		Apio
		Calabaza
		Cebolla larga
		Col
		Col montañera
		Col morada
		Cebolla virá
		Cilantro
		Lechuga
		Lechuga batavia
		Olluco
		Olluco chinchefio
		Olluco rosado
		Pepino dulce
		Remolacha
Repollo		
Zanahoria		



Calendario meteorológico



¿Sabías que nuestras semillas ancestrales las plantamos según la luna? Las fases lunares brindan a nuestra chagra un buen rendimiento en la cosecha, alimentos de calidad y conservación de la semilla para futuras siembras.

Raymi: Las fases lunares que utilizamos para el cultivo de una semilla nativa son las siguientes:



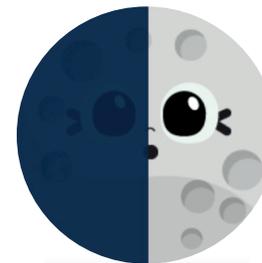
LUNA EN CUARTO Menguante



LUNA LLENA



LUNA NUEVA



LUNA EN CUARTO Creciente

“Para cultivar los alimentos tengo en cuenta la luna, si es creciente, luna menguante, luna llena. Eso me ayuda a que crezca bien la semilla y no se haga solo raíz y hoja en algunas plantas” (E2, Parcialidad Casapamba, comunicación personal, 22 de abril, 2022).

“Para cultivar siempre miro la luna porque la luna da fertilidad a la tierrita porque ella nos da los alimentos, por eso yo siembro las semillas ya sea en llena, menguante o así” (E4, Parcialidad Carrizo, comunicación personal, 22 de abril, 2022),

Fases lunares de las semillas ancestrales

	LUNA EN CUARTO MENGUANTE Ó MERMA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ajo macho ✓ Apio ✓ Cebolla larga ✓ Cebolla virá ✓ Cilantro ✓ Jíquima ✓ Manzana ✓ Manzana elstar ✓ Manzana golden delicious 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Manzana winter ✓ Manzana verde dulce ✓ Mashua ✓ Oca ✓ Olluco ✓ Olluco chincheño ✓ Olluco rosado ✓ Papa amarilla ✓ Papa arbolona 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Papa calavera ✓ Papa capira ✓ Papa cacho de borrego ✓ Papa cachuda ✓ Papa chaucha ✓ Papa criolla ✓ Papa guata ✓ Papa guantiva ✓ Papa mambera 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Papa morada ✓ Papa negra ✓ Papa ojo de buey ✓ Papa pintada ✓ Papa ratona ✓ Papa tornilla ✓ Papa única ✓ Zanahoria
	LUNA LLENA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Chilacuan ✓ Fresa ✓ Granadilla ✓ Haba ✓ Lechuga batavia 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lulo ✓ Pepino dulce ✓ Remolacha ✓ Repollo ✓ Tomate de árbol 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Manzana ✓ Manzana elstar ✓ Manzana golden delicious ✓ Manzana winter ✓ Manzana verde dulce 	
	LUNA NUEVA				
	LUNA EN CUARTO CRECIENTE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Acelga ✓ Alverja ✓ Arracacha blanca ✓ Arracacha morada ✓ Calabaza 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ciruela reina claudia ✓ Ciruela reina claudia amarilla ✓ Col ✓ Col morada ✓ Col montañera 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lechuga ✓ Maíz ✓ Mora ✓ Motilón dulce ✓ Mora con espina 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mora sin espina ✓ Pera ✓ Tauso silvestre ✓ Uvilla

Calendario Agroecológico

Hola, soy **Edahi**, y al igual que mi amiga Raymi, les vengo a compartir información acerca de las semillas ancestrales de nuestro cabildo indígena



Semilla ancestral	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Acelga												
Alverja												
Ajo macho												
Apio												
Arracacha blanca												
Arracacha morada												
Calabaza												
Cebolla larga												
Cebolla virá												
Cilantro												
Ciruela reina claudia												
Ciruela reina claudia amarilla												
Col												
Col morada												
Col montañera												
Chilacuan												
Fresa												
Granadilla												
Haba												
Jíquima												
Lechuga												
Lechuga batavia												
Lulo												
Manzana												
Manzana elstar												
Manzana golden delicious												
Manzana winter												
Manzana verde dulce												
Mashua												
Maíz												
Mora												
Motilón dulce												

Es muy importante que conozcas que los cultivadores de nuestro resguardo, de acuerdo con el mes del año, plantan la semilla, infiriendo que, para el cultivo de una semilla ancestral, se tiene en cuenta la luna y el tiempo según los meses del año. Aquí te indicamos una ilustración de las semillas cultivadas por cada mes del año.



Recuerda que nuestros cultivadores y abuelos realizan esta actividad con el fin de que su cultivo sea exitoso.

Semilla ancestral	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Mora con espina												
Mora sin espina												
Oca												
Olluco												
Olluco chincheño												
Olluco rosado												
Papa amarilla												
Papa arbolona												
Papa única												
Papa calavera												
Papa capira												
Papa cacho de borrego												
Papa cachuda												
Papa chaucha												
Papa criolla												
Papa guata												
Papa guantiva												
Papa mambra												
Papa morada												
Papa negra												
Papa ojo de buey												
Papa pintada												
Papa ratona												
Papa tornilla												
Pepino dulce												
Pera												
Remolacha												
Repollo												
Tauso silvestre												
Tomate de árbol												
Uvilla												
Zanahoria												



¿Cuáles son las semillas ancestrales que han quedado en el olvido?

También, es importante que conozcas sobre algunas de nuestras semillas nativas que han quedado en el olvido y ya no son recordadas por muchos de nosotros, debido a diferentes factores.

Estas semillas son las siguientes: cebolleta, mashua, maíz blanco, maíz morado, mortiño, jíquima, occa, oca amarilla, oca morada, papa brasileña, papa blanca, papa bolsa de toro, papa borrega, papa calavera blanca, papa curipamba, papa jona, papa jardinera, papa macarena, papa morasurco, papa rosada y papa roja.

¿Por qué estas semillas ancestrales han sido olvidadas?

Lastimosamente, las personas que se dedicaban al cultivo de las semillas ancestrales, actualmente, ya no realizan esta actividad, puesto que hoy en día se dedican a otras actividades como la ganadería y la construcción. Así mismo, esta desaparición es más evidente debido a la existencia de semillas modificadas y certificadas; como también, el cambio en la forma de alimentación, que ha influido, en gran medida, para que nuestras semillas nativas ya no sean recordadas y utilizadas. Hoy en día, gran parte de la población quillasinga se inclina por el consumo de preparaciones con frituras, y empaquetados.

¡Lamentablemente

ya no recordamos muchas de las semillas que sembraron nuestros

abuelos!





Además, muchos habitantes de nuestra región se han trasladado a zonas urbanas, con el fin de desarrollar su vida profesional y buscar nuevas oportunidades; de esta manera, se ha abandonado el cultivo de las semillas criollas en las chagras.



“A la gente ya le interesa salir a la ciudad, ya no le gusta quedarse y a la gente que le gusta el campo ya se acabó” (E20, Parcialidad Motilón).

“Muy pocas somos las personas que estamos dedicados en nuestra chagra, por eso nosotros ahora estamos motivando a las personas para que se vuelva y no se pierda lo que tenían nuestros abuelos. Yo a mis nieticos les enseño para que esto siga” (E18, Parcialidad Carrizo).

“Ya muy poco se cultivan estas semillas, como ahora ya, en parte, pues, la juventud ya como que, pues no les gusta, y la gente antigua sí les gustaba estaba parte de cultivar y comer lo que hay en la chagra, decían las ocas a comer con panela, con leche, o se sembraba el maíz y ya se hacía la mazamorra, el mote también, y eso creo que es alimentos más buenos que existe aún” (E19, Parcialidad Casapamba).





Categoría de Conservación

¿Cuáles son las técnicas de conservación de las semillas ancestrales?

Hola, soy **Killa**, y al igual que mis amigas, quiero enseñarte sobre las técnicas de conservación de nuestras semillas ancestrales. Estos son los conocimientos que aprendí de mis abuelos.

En nuestro Resguardo Indígena Quillasinga “Refugio del Sol”, las técnicas de conservación han sido acompañadas de diversos procesos que han sido creados y transmitidos de generación en generación, a fin de que los procesos de producción y conservación sean exitosos y se obtengan alimentos de calidad.

Quiero preguntarte: ¿sabías que los abonos orgánicos se utilizan para las semillas?

Aquí te explico cuales son los abonos orgánicos que se utilizan en mi resguardo.

Abono del cuy

Yo como también tengo mi criadero de cuyes, pues utilizo lo que ellos hacen como abono para lo que yo siembro, y también me gusta utilizar este abono porque como es de este animalito, tiene harta urea y esto sirve para mantener la humedad del suelo y la planta; los abonos orgánicos son bastante nitrogenados entonces dan mucho forraje a la chagra” (E17, Parcelidad Mojondinoy).



Abono de gallinaza

“El cuidado principal que yo le doy a mis alimentos para mantenerlos y cuidarlos es abonarlos, porque esto hace que la semilla siga germinando y se siga manteniendo. El abono que yo utilizo es el abono de la gallinaza, este es un fertilizante orgánico porque es de lo que hacen mis pollos, es lo que hacen mis gallinitas. Una vez yo tenga el abono, lo que hago es revolverlo con los desperdicios o las cáscaras de lo que comemos y así lo dejo que repose un poquito y de ahí ya se lo hecho a mis planticas de lo que siembro” (E19, Parcelidad Santa Rosa).



Enraizador

“Aquí, pues, en mi chagrita, lo que yo utilizo es el enraizador, y aprendí hacerlo porque esto se hace remojando la lenteja; se la deja de hoy para mañana, digamos, y esa agua se la deja de unos 5 a 6 días a que se enfortesca, y esa se la aplica con la fumigadora, porque le da fuerza a la planta para que el alimento salga bueno” (E20, Parcelidad Santa Teresita).





¿Cuáles es el lugar y el tiempo de conservación de las semillas ancestrales?

Empecemos por el lugar. El lugar de conservación es fundamental para que las semillas puedan ser aptas para la producción. En mi resguardo indígena, se logró evidenciar que la mayoría de las personas lo hacen en lugares que sean frescos, aireados y no tengan humedad. El lugar de conservación se conoce como “cuartos o habitaciones”, donde se ubican al lado de la chagra o la parte interna de la vivienda del cultivador.



Para guardar y mantener las semillas se utiliza canastas

“Pues, yo tengo unos semilleros donde coloco las semillas, las voy mirando y conforme vayan saliendo ya las voy cultivando, y ,pues, los semilleros los tengo en algún lugar claro y que no sea húmedo” (E17, Parcialidad Santa Clara).



Para el tiempo de conservación de las semillas ancestrales, no se presenta un tiempo exacto, puesto que este puede variar según la creencia o costumbre del productor. Pero sí se asegura que sus productos sean de muy buena calidad, evitando el uso de abonos o aditivos químicos, para prolongar su tiempo de conservación o su mayor producción.



“El tiempo de conservación depende de la semilla, porque un haba se puede mantener 1 mes; la mora si toca estar pendiente porque se puede dañar la semilla; la manzana, esa semilla si es buena porque dura harto tiempo, se mantiene hasta casi 6 meses porque la semilla es seca” (E20, Pacialidad Santa Teresita).

Categoría de Comercialización

¿Cómo de desarrolla la comercialización de las semillas ancestrales?

La comercialización de las semillas que tenemos en el resguardo es muy importante. Acompáñame a mirar de qué se trata...

Dentro del Resguardo Indígena Quillasinga “Refugio del sol”, se resalta la importancia que tiene la comercialización, la cual, a lo largo del tiempo, se ha realizado con el intercambio de alimentos dentro de la misma comunidad o en otros lugares de la región; también, se realiza la venta de productos desde el hogar y mercados de ciudades cercanas.

¿Alguna vez escuchaste sobre el trueque de las semillas ancestrales ?

El trueque o intercambio de semillas se realiza generalmente dentro de la comunidad indígena o con vecinos. Con el intercambio de semillas se logra que las personas lleven productos que tienen en poca cantidad a sus hogares.

Algunos integrantes del resguardo realizan este trueque en ceremonias con personas de otras comunidades indígenas para obtener alimentos que no se dan en su chagra o para conservar las semillas ancestrales que se han venido perdiendo.



Estos espacios de trueques se crean desde el cabildo indígena, ya que se busca representar, en una semilla nativa, saberes importantes que han perdurado por años en su historia, desde el momento en que se cultiva hasta el momento en que se cosecha. Esto ha permitido que no se pierdan las semillas con el tiempo.

“Los trueques los hacemos en la casa cabildo y eso a mi me gusta harto porque uno comparte con los abuelos, comparte también conocimientos, conoce otras semillas; otro, también, es que uno se lleva semillas a la casa de otros resguardos y así se mantiene la conservación de las semillas ancestrales; pero yo si lo que no hago es vender, o sea lo que tengo aquí es para el consumo de mi familia porque somos hartos, toca para que coman mis nieticos también y mis hijos” (E1, Parcialidad Casapamba).

En mi resguardo, la mayoría de habitantes tenemos en cuenta los días de mercado para vender nuestros productos...ven te cuento un poco.

Los habitantes de mi resguardo esperan los días jueves y viernes para llevar y vender sus alimentos en otros lugares; otros esperan el día domingo para que sus productos sean comercializados en el mercado de la región, siendo considerado el día domingo como “un día de mercado”. Esto con el fin de obtener un beneficio económico.

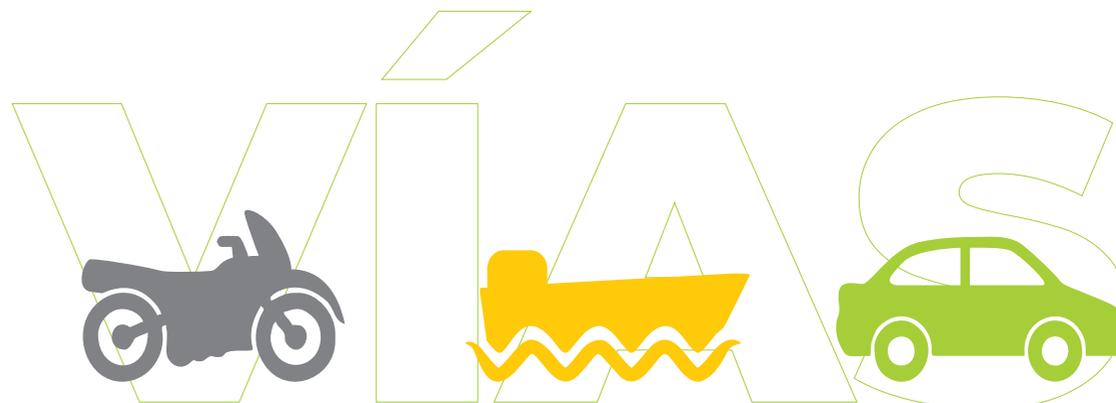


“El día de mercado son el día domingo, yo salgo este día porque como es día que la gente descansa y viene a ver la cocha, entonces yo me se colocar en el parque o en la iglesia o por ahí cerca y salgo a vender y la gente ya mira y sabe ir llevando de una vez las cosas para sus casas” (E11, Parcialidad Motilón).

“Los jueves y los viernes viene el señor que me compra, yo ya sé que son esos días, entonces, yo todo le tengo listico para no más de sacar y entregarle; en esos días viene porque como que el señor revende, entonces, como que en esos días son que le reciben a él” (E12, Parcialidad Carrizo).

Cabe destacar que, algunas personas del resguardo indígena producen sus alimentos para consumo propio y de los integrantes de su familia, ya que no cuentan con cosechas grandes que les permitan la venta de productos.





¿Cuáles son las vías de acceso para la comercialización de las semillas ancestrales?



Para entrar a mi resguardo, tienes que tener en cuenta que tenemos dos vías de acceso.

¿Quieres saber cuáles son?

Vía terrestre, los comercializadores llegan hasta las chagras u hogares del cultivador por medio de carros pequeños para llevar los productos a la ciudad, ya que las vías no se encuentran en buen estado; se observan vías estrechas y sin pavimentar. Otro medio de transporte utilizado es la moto, siendo esta útil para transportarse hasta el cabildo indígena o para salir a comercializar las semillas que ya han sido cosechadas.

El transporte fluvial se encuentra en la laguna de La Cocha, ubicada en el corregimiento El Encano, Nariño. Ahí se encuentran lanchas pequeñas que son utilizadas como medio de transporte por algunos habitantes del resguardo indígena para trasladarse hasta el cabildo y realizar el proceso de intercambio o trueque de alimentos; también, para salir a vender sus productos.



“Por medio de carros pequeños, las personas llegan a comprarme todos los alimentos que yo tenga en el momento y las llevan para Pasto, para venderlas a las demás personas” (E8, Parcialidad Motilón).

“La vía de acceso, pues, la carretera que llega hasta el Motilón, por lo que están haciendo la placa huella, y de ahí ya toca es en bote, o sino la gente de una vez se viene en bote hasta aquí y ya compran las cosas; cuando se vienen en bote, sí la vía de acceso es la ocha, porque ya tienen que venirse por la corota, por el agua” (E9, Parcialidad Romerillo).





CONCLUSIÓN

Conclusión



Las semillas ancestrales del Resguardo Indígena Quillasinga “Refugio del Sol” son símbolo de sabiduría y riqueza cultural, porque en cada semilla criolla se mantiene la memoria del pueblo quillasinga, pues la tradición de sembrar semillas ancestrales en las chagras se desarrolla desde tiempos antiguos, manteniendo, en la actualidad, saberes y conocimientos del cultivo de las semillas nativas. Cabe señalar que, una semilla no solo es la base principal para el sustento humano, sino también la representación y la expresión de la producción, conservación, comercialización y autonomía de los abuelos y la comunidad quillasinga.

Referencias

El buen vivir. (2017). Pueblo quillasinga. <https://elbuenvivir.co/index.php/es/pueblos-indigenas/pueblo-quillasinga>

La producción total o parcial de la cartilla en forma idéntica, exacta o modificada por cualquier medio electrónico o informático, incluyendo reproducciones como fotocopias y digitalizaciones no autorizadas por las autoras, viola los derechos reservados.

“AL SEMBRAR UNA SEMILLA ANCESTRAL,
PODEMOS **COSECHAR**
LA IDENTIDAD DE LA COMUNIDAD”

Cultivando y cosechando
semillas ancestrales del
Resguardo Indígena Quillasinga

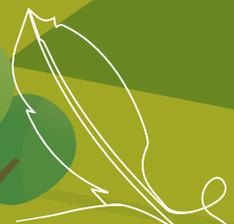
“Refugio
del Sol”





Universidad
Mariana

Res. MEN 1362 del 3 de febrero de 1983



Editorial
Unimar

Universidad Mariana
Calle 18 No. 34-104 San Juan de Pasto
<https://libros.umariana.edu.co/index.php/editorialunimar>