



2

DIDÁCTICA DE LAS
CIENCIAS SOCIALES

RESCATE DE PRÁCTICAS ANCESTRALES Y CULTURALES EN LA PREPARACION DEL CASABE Y MAÑOCO EN LA COMUNIDAD PIAPOCO Y SIKUANI

RESCUE OF ANCESTRAL AND CULTURAL PRACTICES IN THE PREPARATION OF CASABE AND MAÑOCO IN THE PIAPOCO AND SIKUANI COMMUNITY

Flor Ángela Rivera Reyes³

Resumen. La Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, la Facultad de Estudios a Distancia, y el Programa de Licenciatura en Educación Básica, cumple en la zona del Guainía con la formación profesional de maestros Indígenas Piapoco y Sikuni, que sean capaces de gestionar y fomentar procesos educativos, organizativos, y de liderazgo en sus comunidades, promoviendo una visión hacia la valoración, el rescate y el fortalecimiento de la cultura, territorio, medio ambiente, y el conocimiento ancestral de prácticas en su plan de vida, que defiendan y promueven el respeto a la interculturalidad, que conlleven a una autonomía por el reconocimiento de los derechos y deberes colectivos de la comunidad.

Palabras clave: Procesos Educativos, Prácticas culinarias ancestrales, Casabe, Mañoco.

Abstract. The Pedagogical and Technological University of Colombia, the Faculty of Distance Studies, and the Basic Education Program fulfill in

3 Magister en Historia, Licenciada en Ciencias Sociales. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. Docente Programa de Licenciatura en Educación Básica con énfasis en Matemáticas, Humanidades y Lengua Castellana Facultad de Estudios a Distancia de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. Contacto: flor.rivera@uptc.edu.co

the Guainía region with the professional training of Indigenous teachers Piapoco and Sikuaní, who are able to manage and foster educational, organizational and leadership processes in their communities, promoting a vision towards the valorization, recovery and strengthening of culture, territory, environment, and ancestral knowledge of practices in their life plan, that defend and promote respect for Interculturality, which lead to an autonomy for the recognition of the collective rights and duties of the community.

Key words: Educational Processes, Ancestral Culinary Practices, Casabe, Mañoco.

INTRODUCCIÓN

El fortalecimiento en el desarrollo de las Ciencias Sociales, el reconocimiento del territorio, las prácticas ancestrales en la preparación del Mañoco y el Casabe, la conservación del medio ambiente, y su contexto histórico, es lo que se pretende mostrar este escrito como resultado de la experiencia pedagógica en el corregimiento de Barrancominas en el segundo semestre del año 2016, con unos estudiantes inscritos en la Licenciatura en Educación Básica con énfasis lengua castellana, matemáticas y humanidades.

Procesos educativos desde la didáctica de las ciencias sociales. Desde la asignatura de la Didáctica de las Ciencias Sociales, y de manera teórico-práctica, que se ocupa de la formación del profesorado de los estudiantes en Barrancominas, con el fin de que sirva para orientar procesos de enseñanza y aprendizaje en las aulas donde actualmente se encuentran desempeñándose como docentes Etnoeducadores.

La propuesta didáctica se realizó desde el conocimiento del espacio, donde se realizan las distintas acciones humanas, y uno de los instrumentos más utilizados fueron los mapas, que conllevan a su interpretación; como no ocurre con otros instrumentos, los mapas presentan muchísima información, que se puede asimilar, interpretar, memorizar y acumular, por lo que el uso de estos mapas fueron una herramienta importante para registrar de manera directa la memoria visual espacial.



Fuente: Archivo personal Barrancominas-Guania

Teniendo en cuenta que las ciencias sociales enfrentan en la actualidad un desafío de incorporar nuevas dimensiones de la vida de los seres humanos como violencias, problemas ambientales, problemas religiosos, estilos de vida, comida, vestuario en general cultura como lo define: (Kluckhohn, 1.949) “un plan para vivir” y como los “conocimientos compartidos que usa la gente para coordinar sus actividades” (Becker, 1986). Por tanto, se requiere de la integración de saberes, miradas transdisciplinarias, que ofrezcan respuestas contextualizadas a los problemas y exigencias de la sociedad.



Fuente: Archivo personal Barrancominas-Guania

Es entonces que apoyándonos en la didáctica de las ciencias sociales para asimilar el proceso de socialización de la cultura Sikuani y Piapoco, y tomando como referencia a Pagés (1994). “La finalidad de la didáctica de las ciencias sociales consiste, por tanto, en analizar las prácticas de enseñanza, la realidad de la enseñanza de la historia y las otras ramas de las ciencias sociales, sus finalidades o propósitos, sus contenidos y sus métodos, para detectar y explicar sus problemas, buscarles soluciones y actuar para transformar y mejorar la práctica de la enseñanza y los

Por lo tanto, la temática que se trabajó desde las Ciencias Sociales se basó en la geografía humanística en particular en la cartografía social, dirigido al concepto del territorio; de igual forma se consideró las vivencias y experiencias educativas de los estudiantes, metodología que narra, describe o representa tanto el espacio del territorio, como su historicidad, sus transformaciones y su dinámica.

La metodología se llevó a cabo en el método interpretativo, ya que se rescató en diversas categorías de análisis con el empleo de la vivencia subjetiva como instrumento relevante para la comprensión de la percepción e imagen del territorio desde la cotidianidad y los procesos educativos los cuales fueron llevados desde al aula de clase de variadas maneras, en parte por la dinámica misma del proyecto.

Fuente: Archivo personal Barrancominas-Guania



Gracias a la cartografía social se llegó a la reflexión sobre cómo se está conociendo y comprendiendo los espacios geográficos del territorio, y lo que sucede a través de la socialización de los grupos humanos objeto de estudio, y al respecto trae a colación (Wuthnow, 1987): los miembros de una sociedad deben compartir ciertas ideas fundamentales acerca de cómo funciona el mundo, qué es importante en la vida, cómo emplear la tecnología y lo que significa sus artefactos y sus acciones.



Fuente: Archivo personal Universidad pedagógica y Tecnológica de Colombia

Entonces visto de esta manera, los docentes Etnoeducadores en formación, que atienden la educación en los planteles educativos de las comunidades del medio río Guaviare, identificaron algunos elementos del plan de vida de estas comunidades, que se deben tener en cuenta como fundamento para los procesos educativos, con el propósito de rescatar y revalorar su patrimonio cultural, y se quiso reflexionar en el concepto de proceso educativos, territorio, cultura; Para así buscar respuestas a las necesidades de los estudiantes, de cómo conocer el mundo, comprender el porqué de las cosas, y dar cuenta de los sucesos que han ocurrido a través de los tiempos, e interpretar y descifrar el mundo que los rodea.

Se diagnosticó, que las comunidades indígenas han desarrollado y aplicado su conocimiento definido por el tiempo y periodo en un espacio territorial, y a partir de ahí se creó la idea de trabajar la cartografía social y representar las relaciones de convivencia con otras culturas indígenas y la del colono, recordando así históricamente el proceso de formación educativa impulsado por la ilustración como así lo presenta: (Rivera, 2013, p.215) “las ideas de la ilustración, trajo al Nuevo territorio, un nuevo pensamiento, que impulso el gran interés por el fomento de la educación formal para las mayorías, una educación universal, libre y obligatoria con la ayuda del estado, impulsando la libre investigación para llegar a nuevos descubrimientos, que acercaba cada vez más a la meta anhelada de la modernidad.” Generando así la conciencia de educar todo lo intercultural, lo que está afuera, y ayudar que se garantice esa convivencia equilibrada con la de adentro de la comunidad.



Fuente: Archivo personal Barrancominas-Guania

El territorio: fuente de la vida Indígena. El Guania tiene una extensión aproximada de 72. 238 KM², que corresponde al 6.33 % del territorio nacional, y posee el 17 % del área total de la Amazonia Colombiana. Limita por el norte con el departamento de Vichada, por el oriente con la Republica de Venezuela, por el sur con la Republica de Brasil y por el occidente con el departamento del Guaviare y consta de un municipio, Puerto Inírida, la capital departamental, ocho corregimientos y ocho inspecciones de policía. (Informe, 2008, p. 2)



Fuente: Archivo personal Barrancominas-Guania

Barrancominas cuenta con aproximadamente 750 habitantes, en el sector urbano, su economía depende de la pesca y la agricultura, cuenta con 3 calles principales y el comercio en la actualidad es limitado por los costos ya que sus abastecimientos y producción (especialmente pescado) ingresan y salen vía aérea. El 92 % de su población es indígena, el acceso a la educación y servicios públicos es reducido y durante mucho tiempo se vio afectada por la presencia de grupos armados ilegales y el comercio de coca, que tuvo como consecuencia mayores niveles de violencia y pobreza. (Informe, 2008, p. 1)

El componente principal que caracteriza los planes de vida de los pueblos indígenas es el territorio. Los asentamientos indígenas, donde ellos practican sus tradiciones, son territorios en los que han conservado sus recursos, para garantizar la continuidad de la existencia de las familias y las comunidades. (FUCAI, 2010, p.12)

Ancestralmente para los pueblos indígenas les fue entregado por el creador un territorio para ser cuidado y vivir en él. A pesar del desplazamiento que muchos pueblos debieron realizar, se mantiene en ellos la idea de un territorio ancestral para ser cuidado por la comunidad y en donde pueden vivir de acuerdo a sus costumbres. (FUCAI, 2010, p.9)

Para los pueblos indígenas el territorio es la base material y espiritual de su existencia hay una relación mística con la “madre tierra”, que es sagrada, es un bien de propiedad colectiva, necesaria para la supervivencia del pueblo, es fuente de vida, es el arraigo de su historia, cultura, ancestros, autonomía, y libertad la que trasciende en lo occidental de la tierra como occidente físico- geográfico, explotable y comercializable.

Alimentación: relación espiritual con la madre tierra. El patrimonio cultural alimentario de Colombia tiene raíces profundas en la producción y el consumo de alimentos amerindios que habitaron el territorio nacional antes de la llegada de los europeos. Muchas de esas tradiciones, asociadas a productos como el maíz, la yuca y otros tubérculos, o al consumo de animales “de monte” y doméstico, como el cuy, se han mantenido hasta el presente. Arepas, tamales, chichas, y amasijos que se consumen en la actualidad tienen su origen en el mundo indígena. (Dirección de patrimonio, 2012, p. 13)

Gracias a la cartografía social se determinó, que existe un universo simbólico que atraviesa todo el quehacer de la cocina y el consumo de alimentos, alrededor de los cultivos, fogones, y comedores se construye a diario el tejido social de las familias y comunidades, y todo esto se trata de construcciones sociales, imaginarios, narrativas y prácticas culturales que se transmiten de generación en generación por tradición oral y prácticas doméstica



Fuente: Archivo personal Barrancominas-Guania

Para los pueblos indígenas, la alimentación es un derecho humano esencial, pues es fundamental en una relación material y espiritual con la madre tierra, y la seguridad y soberanía alimentaria son la garantía para su cumplimiento. (Moro, 2011, p. 59). Los pueblos indígenas que habitan las riveras del medio río Guaviare son herederos del hábitat de la selva tropical, territorio que se caracteriza por la riqueza de la biodiversidad, pero también por la fragilidad de sus terrenos.

Por esta razón la conservación de los recursos naturales, que son aprovechados para la subsistencia, y uso adecuado, son una determinante importante dentro de los planes de vida de los pueblos indígenas piapoco y sikuani. (Fucái, 2010, p.13)

Las comunidades indígenas quieren mantener el trabajo en el conuco como fuente de subsistencia e identidad, por ello es importante conservar la siembra, procesamiento y comercialización de productos tradicionales como la yuca, el plátano y el ají, entre otros que son la base de la dieta alimenticia.

Los pueblos indígenas antes practicaban el rezo para la cacería. De acuerdo con el consumo mataban un solo animal y lo compartían; además alteraban la caza con la pesca. En razón a la llegada de la cultura blanca – mestiza, ahora se trabaja de forma ambiciosa. Ya no se produce solo para el consumo, sino para comercializar, adoptando tecnologías llegadas con la nueva cultura. El colono trabaja pensando en producir excedentes y con ellos ganancias, mientras que el indígena maneja un sistema de producción cerrado donde consume lo que produce, en el menor tiempo posible.

La nueva cultura ha influido para que el indígena busque otros ingresos e intereses, trabajando en aquello que más dinero proporciona. Esto ha llevado a que algunos productos se escaseen, porque no se tiene una visión de desarrollo sostenible; se piensa en satisfacer las necesidades de hoy sin tener en cuenta las necesidades futuras. La anterior situación ha llevado a debilitar algunas especies importantes para el sustento, que no son sustituibles, perjudicando así el medio ambiente.

La cultura blanca- mestiza tiene la idea de explotar los recursos (agrícolas, pecuarios, piscícolas y de cacería) con fines lucrativos, pensando en un beneficio personal, independiente del perjuicio que se puede causar a la región intervenida. Se vale de tecnologías como artes de pesca, armas, químicos, etc., para facilitar su objetivo. Para lograr sus fines contamina

el agua y los suelos y altera los ecosistemas. Ejerce una sobreexplotación de los recursos, aprovechando que no hay un ente regulador.

En el indígena, las actividades agrícola, pecuaria, cacería y recolección están encaminadas a suplir sus necesidades básicas como alimentación, vivienda y salud, además de socializarse con otras comunidades a través de sus ritos, fiestas, trabajos comunitarios. (Fucai, 2010, p.15)

PREPARACION DEL MAÑOCO Y EL CASABE UNA PRACTICA ANCESTRAL

Yuca Brava contexto histórico ancestral: Una mirada al universo de la alimentación desde la perspectiva histórica, en clave de la cultura, es indudablemente un esfuerzo invaluable en un momento en que el tema de la comida y la cocina está en el orden mundial, máxime si se trata de pensar lo propio, lo familiar, lo veredal, lo regional, lo local, lo “nacional”, lo continental y sus diversas dimensiones identitarias en el gusto y en la técnica. (Saldarriaga, 2012, p 13.)

Dentro de la inmensa extensión geográfica en que se encontró yuca como planta cultivada y usada por los aborígenes, cabe distinguir las áreas donde se consumía bajo la forma de cazabe, y aquellas se utilizaba preferentemente hervida o asada a modo de verdura. (Patiño, 2012, p.) Este es simplemente la pulpa rallada del tubérculo, sometido a presión en una manga hecha de fibras de palmera, para eliminar el jugo venenoso por la presencia de ácido cianhídrico, y luego tostada esa pulpa en láminas muy delgadas, en forma de tortas, a veces hasta de un metro de diámetro, sobre una plancha de barro o metálica. (Patiño, 2012, p 21.)

Este producto se puede almacenar durante varias semanas sin que se dañe, presentando enorme ventaja sobre el tubérculo fresco, que se descompone en pocos días. Dicha forma de utilizar la pulpa de la yuca, al parecer originaria del Brasil y el Paraguay, fue llevada a las Antillas mayores antes del Descubrimiento por los grupos arawaks que colonizaron las islas.

Se conoce el caso de conquistadores españoles que se dedicaron al negocio de plantar yucas para la producción del cazabe, entre ellos el adelantado Colón y el insigne Bartolomé de las Casas, según él mismo lo confiesa, antes de que se entregara a las reivindicaciones etnopolíticas.

Los españoles entraron con variable intensidad en el uso de la yuca como alimento, e introdujeron una nueva modalidad de consumo, cual fue la de utilizar el tubérculo frito después de hervirlo. La yuca fue ingrediente en varios platos actuales producto del mestizaje cultural, como sancocho o viudo, en que elementos introducidos, tales como el plátano, la carne de res, de cerdo o de gallina, se mezclan con alimentos americanos como la yuca, la papa y el zapallo, y el pescado en vez de la carne. (Patiño, 2012, p.18)

El mañoco o fariña, también fácilmente transportable, es la pulpa rallada y seca de la yuca, con fibras y todo; a diferencia del cazabe “fabrican también de la yuca otro manjar que llaman cuncuma; rajada la yuca y puesta al sol y molida y cernida, fabrican pan, tan bueno como la mejor harina de trigo” (Oviedo, 1930, 224) en: (Patiño, 2012, p.)

La yuca (Manihot utilissima), guacamote o huacamote, es conocida también como yuca brava, debido al venenoso ácido que contiene y que debe retirarse con un elaborado proceso. Colón la describe en su primer viaje, como alimento de los nativos de la española y de las islas circundantes, las Antillas. Así lo reseña en su diario:

Tienen sembrado en ellas ajos, que son unas ramillas que plantan, y el pie de ellos nacen como unas zanahorias, que sirven para pan y rallan y amasan y hacen pan de ellas, y después toman a plantar el misma ramilla en otra parte y toma a dar cuatro o cinco de aquellas raíces que son muy sabrosas, propio gusto de castañas. (De Perdomo, 2012, p.14)

Colón 1492, citado por De Perdomo (2012) escribió: En otra parte de su relación no deja ninguna duda: se trata de la yuca brava, no solo por la descripción, típica de la forma como se procesa el tubérculo en los grupos actuales, sino porque más adelante agrega en su relato: “[El cacique le obsequio] de su pan que llaman cazavi” López de Gómara posteriormente realiza una similar relación para la española: “también hacen pan de yuca, que es una raíz grande como el nabo, la cual rayan [rallan] y estrujan, porque su zumo es ponzoña”. (De Perdomo, 2012, p.)

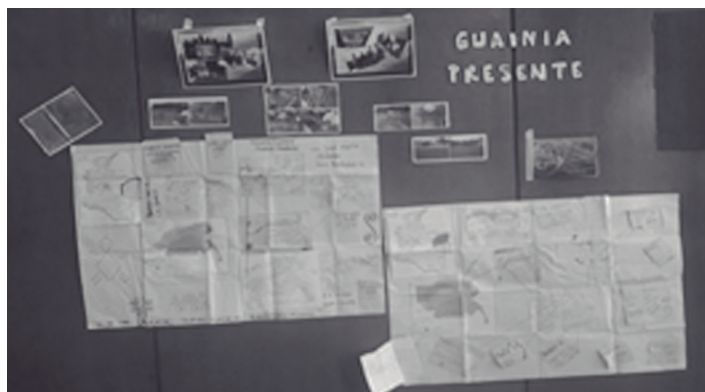
El cazabe es una mata, que hace unas hojas de una vara de largo y tres cuartas de ancho, por lo menos, formando la figura de un broquel, con un color verde muy ameno. Cada hoja cría cosa de cuatro dedos de tronquito, y la mata no llega a levantar tres cuartas el vástago. Fecunda

mucho en tierra caliente y húmeda, y da una raíz como el nabo, sólo que tiene la corteza parda. Y está mayor o menor conforme fuere el clima más o menos caliente y húmedo. (Illera, 2012, p.125)



Fuente: Archivo personal Barrancominas-Guania

Ya para terminar se concluye que desde los proceso educativos en la Licenciatura, se puede comprender que detrás de estas preparaciones representan no solo la tradición asociada a los usos de la diversidad biológica para la alimentación, sino implica una serie de saberes y sabores que están en continuo movimiento en las comunidades de Barrancominas, encerrado en ellos un plan para vivir , donde se intercambia tradiciones, llegando a una fusión entre lo europeo y lo indígena, y es lo que motiva cada día más a conocer las maravillas de este país que lucha por sembrar semillas de paz.



Fuente: Archivo personal Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

CONCLUSIÓN

Los estudiantes de las etnias Piapoco y Sikuaní promueven su labor investigativa a través de procesos de formación en una Licenciatura, con el propósito de rescatar y revalorar su patrimonio cultural; es así como los estudios investigativos han permitido reflexionar e intervenir en la solución de problemáticas sociales, culturales y educativas actuales propios de su contexto; La cultura alimenticia básica del indio se mantiene, por la facilidad que su medio ambiente le ofrece, y por tradición; el patrimonio cultural alimentario de Colombia tiene raíces profundas en la producción y el consumo de alimentos de los pueblos amerindios que habitaron el territorio nacional antes de la llegada de los europeos, y muchas de esas tradiciones asociadas a la yuca amarga se consumen en la actualidad, no desconociendo su origen indígena, y que en la actualidad se utilizan en nuestras cocinas tradicionales, de esta manera tanto las propuestas de intervención pedagógica y didáctica en el aula, como las investigativas, se direccionan al rescate de las características socioculturales y lingüísticas del pueblo piapoco y Sikuaní, que habita en las comunidades ubicadas a lo largo del río Guaviare del departamento del Guainía.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Illera. C. (2012). Nuestras Cocinas desde el Nuevo Reino de Granada (siglo XVI) hasta la República (siglo XIX) a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. Ministerio de cultura.

De Perdomo. L. (2012). Comentarios a la Cocina precolombina. De la mesa europea al fogón amerindio. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia.

Colección 2. Ministerio de Cultura.

Dirección de Patrimonio. (2012). Política para el conocimiento la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia: Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. Colección 17. Ministerio de Cultura.

Fundación Caminos de Identidad. (2010). Proyecto Educativo Comunitario Kaliawiri:

Educación Contratada Sector de Barrancominas. Guania. Bogotá: FUCAI.

Gelles, R.J (1996). Introducción a la Sociología. México, Programas Educativos, S.A.

Informe taller MIJ-OPIAC. (2008). En el Marco de los Lineamientos del programa de protección de los Derechos de las mujeres indígenas autos 092 y 237.

Corregimiento de Barrancominas del Guania.
La Revolución Educativa plan sectorial (2003). Ministerio de Educación Nacional.

Moro, B. (2011). Pueblos indígenas, dialogo entre Culturas. Bogotá: Programa de la Naciones Unidas para el desarrollo- PNUD. (Colección cuadernos INDH.)

Pagés, J. (1994). La Didáctica de las Ciencias Sociales, el Curriculum de historia y la formación del profesorado". Signos. Teoría y Práctica de la educación 13, 38-51. Disponible en: <http://www.dgespe.sep.gob.mx/public/comunidades/historia/actualizacion/Encuentros%20Nacionales/VIII%20Encuentro/Articulo%20Pages%201994.pdf> Patiño, V. (2012). Historia de la Cultura Material en la América Equinoccial.

Alimentación y alimentos. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. Colección 1. Ministerio de cultura.

Rivera, F. (2013), 30 de abril). El origen de la Educación en la ciudad de Tunja: la Historia de un Derecho. Principia Iuris. Recuperado de <http://revistas.ustatunja.edu.co/index.php/piuris/issue/view/67>

Saldarriaga, G. (2012). Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI Y XVI. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia.

Colección 5. Ministerio de cultura.

