

**SABERES ANCESTRALES INGA Y KAMËNTSÁ SOBRE LA ESPECIE
PROMISORIA *Tigridia Pavonia* – ESTRATEGIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
AUTOSOSTENIBLE¹**

Apraez Muñoz Nathalia²

García García Luz Elena³

RESUMEN

La interpretación de las memorias y los saberes ancestrales y tradicionales, que las comunidades campesinas e indígenas del Alto Putumayo poseen en relación con la especie *Tigridia Pavonia*, permitiría rescatar su patrimonio agrario y favorecería la seguridad alimentaria de estas sociedades. *Tigridia Pavonia*, conocida en el Alto Putumayo como “Watsimba”, es un cultivo estratégico que contribuye a la soberanía alimentaria de estas comunidades debido a su calidad nutritiva, amplia variabilidad genética, adaptabilidad y bajo costo de producción. Por otra parte, la necesidad mundial de identificar cultivos que constituyan alimentos de calidad, hacen que la Watsimba se presente como una especie con un alto potencial por sus bondades nutricionales y versatilidad agronómica, especialmente para aquellos países donde la población no tiene acceso a fuentes de fibra, o donde existen limitaciones en la producción alimentaria.

Este artículo es el resultado de una investigación hermenéutica en las comunidades Inga y Kamëntsá del Alto Putumayo sobre la especie promisorio *Tigridia Pavonia*, en la cual se emplearon como técnicas de recolección de información entrevistas semiestructuradas e historias de vida.

¹ Este artículo es parte del trabajo de grado “Saberes ancestrales sobre la especie promisorio *Tigridia Pavonia* (Watsimba) - Estrategia de seguridad alimentaria autosostenible en las comunidades Inga y Kamëntsá, departamento del Putumayo”, para optar por el título de Magister en Desarrollo Sostenible y Medio Ambiente, Facultad de Ciencias Contables, Económicas y Administrativas, Universidad de Manizales.

² Bióloga, (Universidad de Nariño, Colombia). Candidata a Magister en Desarrollo Sostenible y Medio Ambiente, Facultad de Ciencias Contables, Económicas y Administrativas, Universidad de Manizales. Representante legal de la Fundación Sendero Verde, Pasto. E-mail: nathaliaapraez@gmail.com

³ Doctora en Conocimiento y Cultura en América Latina, Instituto Pensamiento y Cultura en América Latina (IPECAL, México). Magister en Pedagogías Activas y Desarrollo Humano, Alianza Universidad de Manizales, Cinde. Economista, Universidad de Manizales. Directora Línea de Investigación Desarrollo Social y Humano, Maestría en Desarrollo Sostenible y Medio Ambiente; Centro Grupo de Investigación en Medio Ambiente y Desarrollo (CIMAD). E-mail: luzeg@umanizales.edu.co

Palabras clave: Sostenibilidad, especies promisorias, seguridad alimentaria, saberes tradicionales, soberanía, *Tigridia pavonia*.

ABSTRACT

The memories about the ancestral and traditional knowledge of the rural and indigenous communities of the Alto Putumayo have in relation to the *Tigridia Pavonia* species, would allow to recover its agrarian heritage and the food security of these societies. *Tigridia Pavonia*, known in the Alto Putumayo as "Watsimba", is a strategic crop that contributes to the food sovereignty of these communities, due to its nutritional quality, wide genetic variability, adaptability and low production cost. On the other hand, the global need to identify crops that constitute quality food, make the Watsimba is presented as a species with a high potential, both from its nutritional benefits, as its agronomic versatility, especially for those countries where the population does not has access to fiber sources, or where there are limitations in food production.

This article is the result of a hermeneutic research in the Inga and Kamëntsá communities of Alto Putumayo on the promising species *Tigridia Pavonia*, in which semistructured interviews and life histories were used as information collection techniques.

Keywords: Sustainability, promising species, food safety, traditional knowledge, sovereignty, *Tigridia pavonia*.

RESUMO

A interpretação das memórias e dos saberes ancestrais e tradicionais, das quais as comunidades rurais e indígenas do Alto Putumayo representam a relação com a espécie *Tigridia Pavonia*, pra resgatar, salvaguardar o patrimônio agrícola e favorecer a segurança alimentar de estas sociedades. *Tigridia Pavonia*, conhecida no Alto Putumayo como "Watsimba", é uma cultura que contribui para a soberanía alimentar destas comunidades, devido a sua boa qualidade nutricional, amplia variabilidade genética, adaptabilidade y baixo custo de produção. Por outro lado, a necessidade mundial de identificar culturas que compõem alimentos de qualidade, é o que a Watsimba apresenta como uma espécie com alto potencial, por seu alto componente nutricional e por sua versatilidade agrônômica, especialmente para aqueles de países em que a população não tem acesso a um fontes de fibra, o donde existem limitações na produção alimentaria.

Este artigo é o resultado de uma investigação hermenêutica nas comunidades Inga e kamëntsá do Alto Putumayo, sobre a espécie *Tigridia Pavonia*, na qual entrevistas semi-estruturadas e histórias de vida foram utilizadas como técnicas de coleta de informações.

Palavras chave: Sustentabilidade, espécies promissoras, segurança comida, conhecimento tradicional, soberanía, *Tigridia pavonia*.

INTRODUCCIÓN

Según García Urdaneta & Pérez González (2016) y colaboradores, la alimentación es un derecho y una necesidad básica del ser humano; una limitación en cantidad y calidad de los alimentos afecta el desarrollo individual y social, generando problemas de salud, disminución en la productividad laboral, aumento de la pobreza, profundización de la discriminación,

agravamiento de los conflictos sociales y políticos, entre otros (Black, Allen, Bhutta, Caulfi, De Onis, Ezzati, Mathers & Rivera. 2008; IEEE, 2013). El hambre y la inseguridad alimentaria son consideradas las manifestaciones más crueles de la injusticia social, por esto, en situaciones de crisis se ha propuesto que el tema sea un punto prioritario de las agendas políticas; a pesar de ello, se estima que en el mundo hay aproximadamente 795 millones de personas subalimentadas y de ellos, 26,8 millones están en América Latina (FAO-FIDA-PMA, 2015).

Según el CONPES Social del 2007 (Departamento Nacional de Planeación), en el departamento del Putumayo, conformado en su mayoría por comunidades tradicionales: Inga, Kamëntsá, Kofanes y Campesina, los indicadores sociales son inferiores a los promedios de toda Colombia: evidenciaron que un 64% de los putumayenses se encontraban por debajo de la línea de pobreza, frente a un 50% de los colombianos en idéntica situación en el 2005. El índice de NBI (Necesidades Básicas Insatisfechas) para Putumayo es de 23.8%, inferior al 26.6% del promedio nacional. (Departamento Nacional de Planeación, 2007).

La producción y distribución de alimentos es un desafío global sobre los cuatro pilares de la seguridad alimentaria: disponibilidad, acceso, consumo y utilización biológica, además, los pueblos y Estados tienen derecho a ser soberanos, a definir sus propias políticas agrarias y alimentarias, respetando su cultura y la diversidad de su entorno (Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria, 2001). En este contexto, algunos autores destacan las utilidades de *Tigridia Pavonia* (Luna, 2009) en su diversidad (Paguatian, 2007), desde el forraje para animales domésticos, hasta el campo medicinal; adicionalmente, tiene potencial de comercialización a pequeña escala e industrial en los campos alimenticio y medicinal.

De acuerdo con Rodríguez (1999), Espejo & López (1996), y Martínez, Evangelista, Basurto, Mendoza & Cruz (2007), las partes comestibles de *Tigridia Pavonia* son la flor y el bulbo; la primera es utilizada en la preparación de mermeladas y dulces en el campo alimenticio y en el medicinal, se utiliza para el tratamiento de diversas enfermedades del tracto respiratorio y dolencias circulatorias. El bulbo contiene una buena cantidad de proteínas, extracto no nitrogenado (E.N.N.), es fuente de energía, fósforo, trazas de calcio y magnesio, posee mucha materia seca y húmeda, cenizas y fibra, particularidades que le permiten reemplazar alimentos básicos de los colombianos como la papa (de aquí proviene su otro nombre nativo “papa watsimbe”), la yuca o el plátano.

Si bien en el departamento del Putumayo existen recursos intangibles, como los saberes tradicionales sobre uso y aprovechamiento de los recursos naturales y materias primas de la naturaleza disponibles para la comunidad, la occidentalización ha llevado a la población a buscar satisfacer sus necesidades básicas con productos ajenos, tanto a su cultura, como al ecotipo de su región. El propósito del presente artículo es el estudio de la especie vegetal *Tigridia Pavonia*, de interés ancestral, habida cuenta su utilización en la medicina tradicional y sobre todo por sus propiedades como fuente de alimentación promisoría.

Los saberes ancestrales indígenas han sido ignorados durante muchas generaciones debido a su falta de verificación como proceso científico tecnológico, sin embargo, en los últimos años han recuperado su valor por el contenido tecnológico ancestral y por sus memorias, que permiten conocer las raíces y la evolución histórica de los pueblos. La recuperación de saberes ancestrales de la *Tigridia Pavonia* representa una oportunidad de desarrollo endógeno sostenible y un empoderamiento de la tradición, mediante el conocimiento de sistemas productivos diversificados y apropiados a las condiciones económicas, agroecológicas y socioculturales de las comunidades, convirtiéndose en una opción para la superación de la pobreza, el hambre y la injusticia social.

La investigación realizada fue de tipo hermenéutico y buscó comprender los saberes ancestrales acerca de la especie vegetal *Tigridia Pavonia* por parte de las comunidades indígenas y algunos productores agrarios del departamento del Putumayo. A pesar de que otros investigadores como: De Villota (2002), Luna (2009), Botina & Bravo (2009) y Apraéz y Pai (2011), han estudiado la Watsimba en el Alto Putumayo, este estudio resulta novedoso y de utilidad para la comunidad, toda vez que enfatiza en estrategias de autosostenibilidad alimentaria mediante el rescate y resguardo de los conocimientos ancestrales sobre esta especie.

1. CONTEXTUALIZACIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO

La investigación se delimitó a tres municipios de la subregión del Alto Putumayo donde habitan las comunidades Inga y Kamëntsá, poseedoras de los de saberes ancestrales de la especie *Tigridia Pavonia*.

La subregión Alto Putumayo (cuena alta del río Putumayo) forma parte de la región Andino-Amazónica Sur Colombiana, y se localiza al Nor-Oriente del departamento del Putumayo, a 84Km de Mocoa (capital). Está conformada por los municipios de Santiago,

Colón, Sibundoy y San Francisco (Imagen 1), con un área total de 525Km². Posee aproximadamente 52.500 hectáreas, dentro de las cuales hay 8.500Ha planas y 44.000Ha de ladera y montaña; la altitud va desde los 2000m en la parte plana, hasta los 3700m en la montañosa (Valencia, 2009).

Esta subregión cuenta con una vegetación característica de Bosque Húmedo Montano Bajo. Presenta terrenos con topografía accidentada y condiciones climáticas que hacen que esta zona de vida sea una de las más ventajosas para la existencia humana y animal (Castillo, Robles & Vallejo 2008). A continuación se describen los municipios que hacen parte de este territorio.

- **Municipio de Santiago:** Cuenta con 11.635 habitantes, de los cuales el 21.51% se encuentran en la cabecera municipal y el 78.49% en la zona rural (DANE 2002). Se encuentra habitado por colonos e indígenas de la comunidad Inga, y tiene como actividades cardinales de sustento la ganadería y la agricultura (Valencia, 2009).
- **Municipio de Colón:** Cuenta con alrededor de 5.625 habitantes, de los cuales un 45.55% pertenecen al sector rural y un 54.45% al sector urbano. Está ocupado por colonos, indígenas Inga, una minoría de etnias afrocolombianas, y algunas familias Pastos y Kamëntsá, teniendo como principales actividades de sustento la agricultura, la ganadería, el comercio y la producción de leche. (DANE 2002).
- **Municipio de Sibundoy:** Cuenta con 14.311 habitantes, de los cuales el 59.8% se encuentra en la cabecera municipal y el 40.2% en la zona rural (DANE 2002). Se halla residido por colonos e indígenas de las comunidades Inga y Kamëntsá (tradicionalmente territorio Kamëntsá). Sus actividades primordiales de sustento son la ganadería, la agricultura y el comercio (Valencia, 2009).

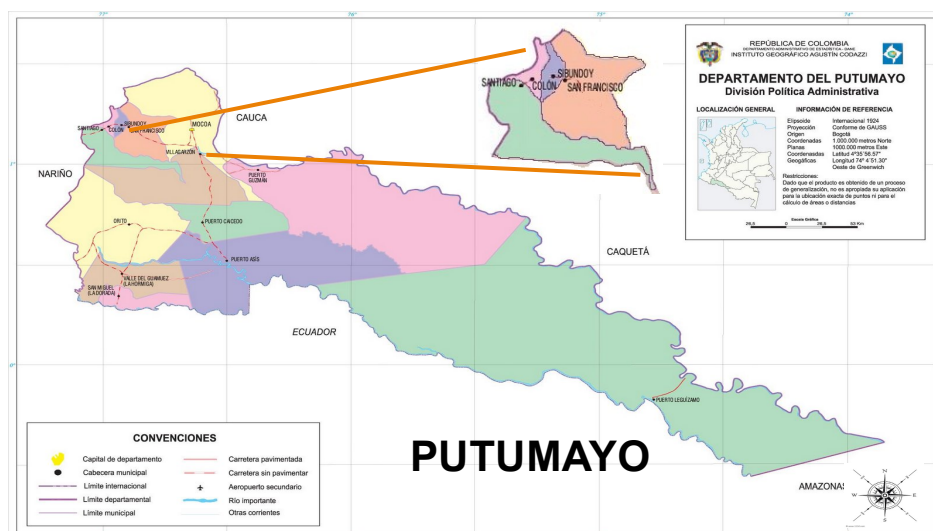


Imagen1: Mapa del departamento del Putumayo, ubicación de la zona de estudio (Alto Putumayo) Escala:1: 1000.000 a A3.
Fuente: Instituto Geográfico Agustín Codazzi (2019)

2. METODOLOGÍA

La investigación de carácter comprensivo se dirigió al entendimiento y empoderamiento de la sabiduría indígena, teniendo como objetivo la construcción de memorias de saberes ancestrales y la concienciación como patrimonio agrario endógeno, representado en el conocimiento tradicional (indígena y campesino) de la Watsimba.

El método de estudio se centra en el conocimiento, interpretación y rescate de conocimientos específicos sobre *T. Pavonia*, que sirven para el fortalecimiento de la seguridad alimentaria de las comunidades tradicionales indígenas Inga y Kamëntsá. Para ello, se retoma la categoría sobre saberes tradicionales agrícolas, que se definen como: “... prácticas, técnicas, conocimientos y/o cosmovisiones [...] [saberes que] son generados en las comunidades rurales a partir de la observación acuciosa, sistemática y la convivencia con la naturaleza y son transmitidos de generación a generación por la tradición oral” (Gómez Espinosa & Gómez González, 2006, p. 98).

El diseño metodológico fue estructurado en dos momentos de trabajo que se interconectaron en una secuencia escalonada, generando una retroalimentación constante de experiencias adquiridas en la comunidad cooperante. El primero consistió en una exploración de información en torno a saberes ancestrales sobre la Watsimba, seguridad alimentaria y autosostenibilidad de la comunidad. El segundo fue comprensivo, mediante un acercamiento a dos personajes representativos de la comunidad que narraron las historias de la Watsimba, y la aplicación de treinta y cinco entrevistas semiestructuradas, para conocer las percepciones de la comunidad acerca de la recuperación, reconstrucción y empoderamiento del legado cultural ancestral sobre la especie promisoría.

La unidad de trabajo de la investigación estuvo conformada por treinta y cinco indígenas de las comunidades Inga y Kamëntsá del departamento del Putumayo; de ellos, diecinueve pertenecían a la comunidad Inga y dieciséis a la comunidad Kamëntsá; el rango de edad fue entre 24 y 65 años, los mayores eran líderes o cabeza de familia. Para efectos de aplicación de la entrevista, se tuvo en cuenta que los informantes fueran personajes representativos de la comunidad y preferiblemente mayores de edad. Para las historias de vida

se seleccionaron dos ancianos sabedores y conocedores de la Watsimba. El 49% de los entrevistados fueron mujeres y el 51% hombres.

En el marco de la investigación cualitativa, los datos utilizados provienen de una exploración de bibliografía y entrevistas semiestructuradas e historias de vida realizadas a los indígenas (Otero, Jeremías, 2015). Para la sistematización, organización de datos e interpretación de información, se utilizó Microsoft Excel, herramienta que admitió a través de matrices cualitativas, recopilar los resultados de las entrevistas. La tabulación y triangulación de los testimonios permitió identificar, correlacionar y comprender la información. Se estandarizaron las diversas respuestas con la finalidad de manejar mejor los datos obtenidos, respetando los aportes hechos por cada una de las personas y la importancia del conocimiento individual.

Los resultados alcanzados se enfocaron en la recuperación y fortalecimiento de las comunidades tradicionales vía reconocimiento, revalorización, promoción e incremento del consumo de alimentos tradicionales como la Watsimba, con la intención de favorecer la soberanía y seguridad alimentaria, así como la generación de ingresos de las familias campesinas e indígenas.

Se debe reiterar que el rescate de saberes constituye una estrategia de autosostenibilidad, que procura e incentiva el incremento de consumo de alimentos tradicionales (cultivados por ellos mismos). Como lo explica Vendruscolo, Thomé Da Cruz & Schneider (2016) en su estudio sobre la valorización de los alimentos de la agricultura familiar, la metodología que interpreta territorios y etnias, surge de la necesidad de valorización de los alimentos, para que el conocimiento local sea recuperado y preservado.

3. RESULTADOS: SABERES ANCESTRALES SOBRE LA WATSIMBA EN COMUNIDADES INGA Y KAMËNTSÁ DEL ALTO PUTUMAYO

Los informantes clave de las comunidades Inga y Kamëntsá del Alto Putumayo expresaron sus testimonios acerca de la antigüedad de la Watsimba en la región y su conocimiento sobre ella; quién y cómo se enseña, y la difusión de lo aprendido, lo cual se condensa en el cuadro 1.

Cuadro 1: Testimonios sobre los saberes ancestrales de la Watsimba

CATEGORÍA	TESTIMONIO	ENTREVISTADO
Antigüedad de la Watsimba en la región	La Watsimba hace parte de nuestra cultura y territorio desde antes que fuéramos colonizados e invadidos... es decir lleva con nosotros no menos de cientos de años, fue un regalo que Dios y la madre tierra nos enviaron para darnos sustento.	Informante clave 7 Santiago, Putumayo 2018
	A la Watsimba la conocemos desde que tenemos uso de razón podría decir que llevo conociéndola 65 años, y usándola como alimento desde el momento en que mi mamá me cocino y me la sirvió en la comida.	Informante clave 31 Sibundoy, Putumayo 2018
Quien enseña	Es una tradición que se enseña de padres a hijos de mayores a hijos, nietos y todo el que este dispuesto a aprender.	Informante clave 10 Colón, Putumayo 2018
Como se aprendió y aprende	Aprendimos de la Watsimba mediante la experiencia, la observación, la participación y el cuestionamiento.	Informante clave 7 Santiago, Putumayo 2018
Difusión de lo aprendido	Tratamos de enseñar todo lo que sabemos a nuestros hijos para que no se pierdan nuestros conocimientos tal y como nuestros padres y abuelos nos han enseñado a nosotros.	Informante clave 21 Santiago, Putumayo 2018

Fuente: Elaboración propia (2019)

Los entrevistados de las comunidades Inga y Kamëntsá destacan que la Watsimba es fácilmente reconocible, ya que posee una flor muy bonita y llamativa con los colores de la “protección”: rojo, amarillo y fucsia, con manchas aleopardadas. Señalan diversas utilidades de la especie, desde la alimenticia, “la papa se puede consumir de diferentes maneras, mayormente cocida, en la elaboración de harina para chicha, galletas y pan”, “es un alimento sano, económico y accesible” (informante clave 7 entrevistado, Santiago Putumayo Diciembre 2018), hasta la medicinal, pasando por la ornamental y de forraje para los animales.

Aunado a lo anterior, los consultados destacan el reconocimiento del legado histórico de la especie en la población, toda vez que las memorias transmitidas a través de la tradición oral la identifican como un regalo de los dioses a los indígenas, quienes la han utilizado en tiempos de escases debido a sus bondades, a que no necesita cuidados, y que prolifera en todos los ambientes y épocas del año.

Entre los testimonios de los informantes clave de las comunidades de la región del Alto Putumayo Inga y Kamëntsá, se resaltan las siguientes:

También se la conoce como flor de tigre y se la puede utilizar para adornar jardines lo que todos saben es que es una planta mágica, medicinal, y que su “papa” sirve de alimento y además es muy sabrosa... esto se sabe porque nos lo han enseñado los mayores así como nos enseñan a tenerla en las chagras y que debe sembrarse durante el periodo de luna llena para que

siga reproduciéndose. (Informante clave 13 entrevistado, Sibundoy, Putumayo, diciembre de 2018).

La Wasimba la conocemos porque así nos enseñaron nuestros padres y abuelos, siempre se cuenta que esta planta sirve de alimento, nos enseñan cómo se cultivan y/o donde se las encuentra son parte de nuestro patrimonio (Informante clave 1 entrevistado, Santiago, Putumayo, diciembre de 2018).

Los mayores nos han enseñado casi todo lo que sabemos, y reconocemos lo importante que es, aunque ahora nosotros queremos que nuestros hijos conozcan también para conservar este conocimiento y prácticas, los muchachos están perdiendo el interés (Informante clave 22 entrevistado, Santiago, Putumayo, diciembre de 2018).

Respecto a la contribución de la Watsimba a la alimentación, los testimonios de la comunidad se centran en el saber y las creencias acumuladas y transmitidas culturalmente, reconociendo como características evidentes: su gusto, calidad, sabor, disponibilidad y la relación sana que se obtiene con el medio ambiente al alimentarse con esta planta, tal como se plantea en el cuadro 2.

Cuadro 2: Testimonios de los Miramientos hacia la contribución de la Watsimba en la alimentación

CATEGORÍA	TESTIMONIO	ENTREVISTADO
Usos y servicios de la Watsimba	<ul style="list-style-type: none"> - Es una planta que se utiliza en nuestra comida, en la medicina y como alimento de los animales, por eso si se sabe reconocer no se pasa hambre porque se encuentra desde sembrada en las chagras hasta en el monte creciendo libremente. - Consumir la Watsimba es algo saludable que además aporta a la relación sana con la madre tierra. 	<ul style="list-style-type: none"> - Informante clave 2 Santiago, Putumayo 2018 - Informante clave 32 Sibundoy, Putumayo 2018
Watsimba como alimento nutritivo	Es un alimento sabroso muy sustancioso y proteico, al cual se le han realizado estudios y se le han encontrado vitaminas, minerales y fibra, cosas que ya sabíamos desde antes porque nuestros ancestros nos lo hicieron conocer como regalo de la “pacha mama”.	Informante clave 34 Sibundoy, Putumayo 2018
Watsimba en la canasta familiar	Podemos consumir la Watsimba todos los días acompañada con la carne del almuerzo, huevo o en sopas, si tenemos Watsimba no hace falta papa o plátano porque acompaña muy bien el cuy y la gallina.	Informante clave 25 Santiago, Putumayo 2018

Fuente: Elaboración propia (2019)

En el mismo sentido, los informantes clave entrevistados reconocen que:

- a. Para la familia esta especie representa una variedad de comidas cotidianas, es un alimento saludable y de agradable sabor. Puede aportar al cuidado de enfermedades como tos, flemas y otras del tracto respiratorio, lo que garantiza un bienestar general de la familia.

- b. Para la región y el medio ambiente es un producto natural, completamente orgánico que se encuentra en las chagras, áreas de cultivo, los bosques y a orillas del camino, sin necesidad de implementación de abonos y/o pesticidas químicos para su propagación, mantenimiento y cultivo. No posee aditivos que puedan ser perjudiciales a corto, mediano o largo plazo para los seres humanos ni para el ecosistema donde se desarrolla.

En relación con las estrategias, acciones y prácticas para recuperar el uso de la Watsimba, los informantes clave entrevistados de las comunidades Inga y Kamëntsa del Alto Putumayo plantean alternativas, aportes, rescate y participación, tal como se observa en el cuadro 3.

Cuadro 3: Testimonios de las estrategias, acciones y practicas para recuperar el uso de la Watsimba

CATEGORÍA	TESTIMONIO	ENTREVISTADO
Alternativas	Por el bienestar de nuestra población indígena debemos cuidar y buscar apoyo para proteger la sabiduría que promueve la verdad y armonía entre todos los seres vivos, mediante la protección, la sensibilización, el cultivo, y capacitación sobre nuestros recursos propios como la Watsimba.	Informante clave 7 Santiago, Putumayo 2018
Aportes	- Nosotros cultivamos la Watsimba en nuestras chagras y jardines, también la dejamos que crezca libremente en el monte, cuando tenemos la oportunidad le echamos agua o de los productos que se le pone a los demás cultivos. - ...Es importante que nuestros hijos y muchachos que van a la escuela conozcan los recursos con los que se cuenta y la cultura indígena en la que fueron criados sus padres, abuelos... y de la que ellos hacen parte, y así lo hacemos para que el conocimiento no se pierda.	- Informante clave 20 Santiago, Putumayo 2018 - Informante clave 21 Santiago, Putumayo 2018
Rescate	La herencia es algo que debemos cuidar y valorar, hemos aprendido a través del tiempo sobre los recursos que nos benefician, por esta razón es necesario interactuar dentro de la comunidad y entre comunidades vecinas para conservar lo bueno que se tiene y rescatar lo bueno que se puede perder.	Informante clave 35 Sibundoy, Putumayo 2018
Participación	Como indígenas somos personas participativas e interesadas en las actividades que involucran a nuestro territorio.	Informante clave 11 Colón, Putumayo 2018

Fuente: Elaboración propia (2019)

Las estrategias, en términos de acciones, prácticas, actividades, valoraciones y decisiones, que los informantes clave consideran necesarias para recuperar los diferentes usos de la Watsimba, plantean: charlas y talleres en las escuelas y colegios acerca de la alimentación tradicional y creación de espacios en donde miembros de la comunidad de todas las edades retroalimenten sus conocimientos; proyectos locales donde se recalquen los beneficios de las especies destacables que poseen. Igualmente, los informantes clave

manifiestan como estrategias de recuperación de los saberes, el establecimiento de áreas donde se realicen intercambios de saberes, sabores, semillas y productos tradicionales, y la utilización de las festividades para dar a conocer la Watsimba, sus propiedades y las bondades de su cultivo mediante la presentación de la “papa watsimbe” (bulbo) crudo, productos derivados, preparación y degustación de alimentos elaborados con ella y procesos.

Cuadro 4: Estrategias de autosostenibilidad vía recuperación de los saberes sobre la Watsimba desde los testimonios

CATEGORÍA	TESTIMONIO	ENTREVISTADO
Interés por sembrar y conservar	Es nuestro deber el evitar que la Watsimba desaparezca mediante la siembra, la propagación y cuidado ya que como en tiempos pasados puede convertirse no solo en alimento de acompañamiento sino en el sostén y la base de alimentación y de subsistencia de muchas de nuestras familias.	Informante clave 7 Santiago, Putumayo 2018
Como conocer	...La experiencia, la observación, la participación, el interrogarnos y la buena disposición crean espacios para aprender de lo que se posee y de lo que se puede disponer.	Informante clave 13 Sibundoy, Putumayo 2018
Utilizar y enseñar con el ejemplo	Los frutos de la madre tierra deben ser utilizados con respeto una relación tradicional, no destructiva ni de explotación con el medio ambiente, es el mejor ejemplo que les podemos dejar a las nuevas generaciones.	Informante clave 16 Sibundoy, Putumayo 2018
Propender por el bienestar	Hay que enseñar con amor y procurar por la prosperidad y el buen vivir de nuestra gente y de las poblaciones futuras, resguardando la herencia de nuestros antepasados.	Informante clave 22 Santiago, Putumayo 2018

Fuente: Elaboración propia (2019)

Aunque la Watsimba es reconocida como patrimonio natural, cuyo conocimiento y utilidad ha sido incrustado en el acervo cultural de las poblaciones indígenas Inga y Kamëntsá del Alto Putumayo, su uso ha perdido consolidación a través del tiempo debido a las afectaciones que causan procesos como la globalización. En virtud de ello, el rescate de saberes ancestrales sobre la *Tigridia Pavonia* en estas comunidades requiere incorporarse en la cotidianidad mediante actividades y experiencias que evidencien la relación armónica del hombre con la Madre Tierra. Asimismo, el empoderamiento de la tradición, la conservación del territorio, la naturaleza y la cultura, la capacitación sobre temas y prácticas ancestrales, y la predisposición de los miembros de la comunidad a hacer parte de estos procesos, son estrategias fundamentales en la recuperación de hábitos que contribuyan a la autosostenibilidad de estas comunidades.

4. DISCUSIÓN ACERCA DE LOS SABERES ANCESTRALES SOBRE LA WATSIMBA

Saberes sobre las características:

Desde el punto de vista científico, Botina & Bravo (2009) manifiestan que la Watsimba es una especie muy importante para las comunidades indígenas y algunos productores del departamento del Putumayo, debido a que es considerada una excelente fuente alimenticia; en el mismo sentido, estudios bromatológicos realizados por Rodríguez (1999), Espejo & López (1996) y Martínez *et al.* (2007), confirman que el bulbo proporciona energía, fibra y proteína de buena calidad para la dieta de las personas y animales que lo consumen con regularidad.

La Watsimba ha sido catalogada como especie invasora según Cruden (1975), citado por Rodríguez y Ortiz (2005) y en la línea de investigación de especies focales para Colombia, el Instituto Alexander Von Humboldt la incluye en la categoría de plantas foráneas problemáticas para el país, toda vez que crece fácilmente afectando la productividad en los agroecosistemas, aunque cuando se desarrolla en ecosistemas naturales no causa ningún tipo de desequilibrio (Calderón, 2003). Empero lo anterior, tal y como se evidencia con la presente investigación, cuando se estudian las características de la especie directamente en las comunidades, la apreciación es muy diferente, debido a la asociación cultural que ellas hacen de la misma y su valor ancestral.

En contraste con lo que se acaba de expresar, los informantes clave de las comunidades Inga y Kamëntsá del Putumayo van más allá de los estudios bromatológicos realizados por los autores respecto a las características de la Watsimba, habida cuenta que desde sus conocimientos ancestrales, sus múltiples beneficios, que además de alimenticios son medicinales y culturales, tienen que ver con la versatilidad agronómica, la facilidad del cultivo, el alimento orgánico, saludable y nutritivo, la plasticidad culinaria y la gran riqueza de preparados tradicionales. Se reconoce como una fuente vegetal con múltiples propiedades nutricionales, aporte de minerales, vitaminas y fibra.

También De Villota (2002) lo evidencia en su estudio “Investiguemos la Watsimba”, donde expuso que sus cualidades permiten integrarla como alimento dentro de la gastronomía, tanto regional, como nacional e internacional, creando menús altamente nutritivos, competitivos en mercados globalizados y que además valoran las tradiciones. La Watsimba es apreciada como un producto exótico que puede sobresalir en los mercados que valoran lo tradicional, además que puede sustituir alimentos de consumo diario como la papa, la yuca, el maíz, el plátano y la chicha de maíz.

En la Watsimba se destaca un proceso natural y orgánico de propagación, gracias a las características de la planta en cuanto a su reproducción, crecimiento y adaptabilidad; en lo que atañe a su proliferación, además de utilizar el mecanismo sexual por medio de la dispersión loculicida de sus múltiples semillas, su réplica por medio de clones es muy sencilla, lo que provoca que la población de esta especie aumente sustancialmente en los sectores donde se encuentra; sumado a ello, su adaptabilidad a los diferentes terrenos, su plasticidad ambiental y fenotípica (Apraez & Pai 2011) y el no necesitar mayores cuidados como abonos ni pesticidas (Luna, 2009; De Villota, 2002, y Apraez & Pai, 2011), hacen evidente las bondades de la planta en cuanto a facilidad y factibilidad de cultivo.

Aunado a lo anterior, tiene un valor intangible no solo como recurso alimenticio sino también como parte del legado cultural, ya que posee una valía histórica intrínseca en la conservación de la tradición étnica, siendo éste uno de los hallazgos más significativos del estudio realizado. Otro beneficio de la siembra de la Watsimba es que resulta favorable para la protección y cuidado del medio ambiente.

Los informantes clave entrevistados testificaron que su cultivo no requiere uso de abonos químicos o cuidados especiales contra plagas (uso de pesticidas, herbicidas y/o fungicidas), razón por la cual la selección de esta especie para la plantación, promueve impactos positivos en la naturaleza, debido a que no contamina la tierra ni el ambiente. Una propiedad importante a destacar, es que puede ser empleada como medio de reforestación ya que sus raíces endurecen el suelo que las rodea, de ahí la preferencia de los campesinos para cultivarla en zonas de ladera y en suelos con cierta cantidad de arena; así lo testimonian los informantes clave:

La wasimba crece fácilmente donde se la siembre o donde caigan sus semillas, bota muchas semillas así que donde hay una al tiempito se puede ver el terreno lleno de hojas de wasimba y flores, es muy buena para recuperar el suelo (informante clave 2 entrevistado, Santiago, Putumayo, diciembre de 2018).

Los que sabemos la sembramos en las orillas del camino, además que se ve bonita sirve para endurecer los terrenos, de ahí ella crece junto con el pasto y tenemos comida también (informante clave 22 entrevistado, Santiago, Putumayo, diciembre de 2018).

Es una planta beneficiosa para el terreno ya que crece fácilmente con otros cultivos de la chagra o con la hierba y ayuda a que la tierra se mantenga para cultivarla (informante clave 13 entrevistado, Sibundoy, Putumayo, diciembre de 2018).

Si bien es cierto las comunidades indígenas del Alto Putumayo valoran la percepción que la planta tiene dentro de la comunidad y en su cultura, a tal punto de procurar que no desaparezca como especie y conservar la tradición de su uso, los informantes clave entrevistados de las comunidades Inga y Kamëntsá también resaltan la falta de cultivo y de promoción de la especie en la región. Esta situación puede estar intrínsecamente relacionada con el desinterés en la comercialización masiva de este producto, teniendo en cuenta que es considerado un producto exótico y complementario.

Aportes de la Watsimba a la seguridad alimentaria autosostenible

Una definición acerca de Seguridad Alimentaria se adoptó desde el año 1996 a raíz de la Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA), al considerar que la seguridad alimentaria a nivel individual, familiar, nacional, regional y mundial, se logra cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana (FAO, 1996).

En el marco del presente artículo se adopta la definición de Seguridad Alimentaria esquematizada en la gráfica 1 por Jones, Ngure, Pelto & Young (2013), donde se puede observar la importancia de la disponibilidad de los recursos, la accesibilidad y la utilización de los mismos a través del tiempo. De ahí el interés por promover y recuperar los saberes sobre el uso de la Watsimba considerada como un alimento que cumple con los requerimientos para garantizar una seguridad alimentaria autosostenible.

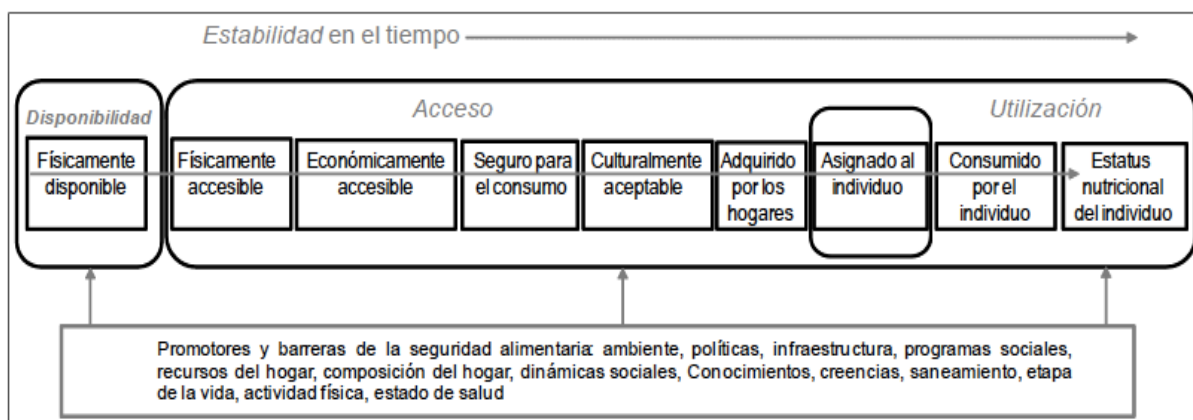


Figura 1: Componentes de la seguridad alimentaria y nutricional dentro de la secuencia conceptual de sus dimensiones

Fuente: Jones, *et al.* (2013)

Por su parte, la Soberanía Alimentaria tiene como objetivo estratégico exigir al Estado que garantice el derecho humano a una alimentación sana, nutritiva y culturalmente apropiada, con sistemas de producción tradicional que fortalezcan la sustentabilidad y el cuidado del medio ambiente; engloba no sólo el acceso a los alimentos (Seguridad Alimentaria), sino también la prerrogativa de los pueblos y Estados para decidir su propio sistema alimentario y productivo, manteniendo la identidad cultural (Vía Campesina, 1996).

En lo que corresponde a la posibilidad de decidir por parte de las poblaciones qué alimentos producir y consumir, el cultivo de la Watsimba, intrínseco a la identidad cultural de los pueblos Inga y Kamëntsá, tiene el propósito de fomentar y obtener alimentos que formen parte de la dieta usual para las familias, respetando y protegiendo la agro-biodiversidad, los conocimientos ancestrales y las formas de producción tradicionales.

En los municipios objeto del presente estudio, Santiago, Colón y Sibundoy, Putumayo, se pudo inquirir respecto a cómo la preservación de la dinámica armónica hombre-ecosistema por parte de los grupos indígenas Inga y Kamëntsá ha favorecido a la subsistencia y autosostenibilidad de la población, la cultura y el territorio. Yaguana Jiménez (2015) determinó que en la agricultura tradicional, los saberes ancestrales heredados y transmitidos de generación en generación y perfeccionados en el trabajo cotidiano, son favorables para el cuidado ambiental y el desarrollo social y cultural, adicionalmente, contribuyen a la alimentación y fortalecen la seguridad y la soberanía alimentaria por el acceso a la tierra, el trabajo familiar, la conservación de semillas, el guardado de la cosecha y el mantenimiento de esquemas productivos que benefician la biodiversidad.

La mayoría de los informantes clave entrevistados de las comunidades del Ato Putumayo ratificaron que pueden sustituir los alimentos cotidianos por la Watsimba, ya que es un alimento de buen sabor, con propiedades nutricionales, que aporta energía y cuyas características son similares a los otros al ser un recurso otorgado por la “Madre Tierra y papá Dios”, aunque reconocen que este reemplazo requiere tiempo y adaptación, por lo cual no se haría de manera inmediata ni estricta.

Los adultos mayores de las comunidades indígenas estudiadas del alto Putumayo son tradicionalmente seguidores de los recursos fruto de la “Pacha Mama”, gracias a que “estos contienen la vida que viene directamente del interior de la tierra” (Informante clave 13 entrevistado, Sibundoy, Putumayo, diciembre de 2018). Según el investigador del resguardo

Inga, Quinchoa A. (2016), las comunidades indígenas de la región reconocen las bondades y características potenciales que posee la planta, a fin de contribuir con su seguridad y soberanía alimentaria.

El hecho de que aún se reconozca la Watsimba como alimento tradicional, evidencia la importancia cultural que profesan las comunidades que aún valoran su significancia nutricional. Los informantes clave entrevistados hacen alusión a sus usos y forma de preparación, destacando la forma convencional de elaboración: la extracción del bulbo, posterior cocción y ofrecimiento para el consumo.

Uno de los autores investigadores de esta especie considera que debe tenerse en cuenta que la *T. Pavonia* es un producto versátil que puede ser utilizado de diversas formas y para la preparación de otros alimentos derivados. Entre las recetas tradicionales se pueden incluir el secado o deshidratado en lajas de piedra expuestas al sol o en estufas de leña, con el fin de poder molerlo y convertirlo en harina fina para acompañarla en otras preparaciones o acompañamientos con proteínas de animales (De Villota 2002).

Estrategias de autosostenibilidad vía recuperación de los saberes sobre la Watsimba

La agenda 21 en la Carta de las Ciudades Europeas hacia la Sostenibilidad o Carta de Aalborg sobre Diversidad Cultural de la UNESCO (1994), en su artículo I.1 se refiere a los pueblos originarios como “guardianes de la cultura, el patrimonio y la tradición”, es decir, en esa época se reconoció de manera sucinta la importancia de la cultura en el desarrollo y la sustentabilidad de los pueblos (Pascual Ruiz 2005).

En la actualidad y desde las conferencias de Johannesburgo en el año de 2002 y la cumbre Aalborg+10 en 2004, se ha legitimado la cultura como una dimensión básica para la sostenibilidad, de manera tal que la recuperación y el aprovechamiento de saberes ancestrales constituye una estrategia efectiva frente a la crisis ambiental y de los modelos de desarrollo socioeconómico.

Hoy por hoy la pérdida de saberes ancestrales es un hecho evidente, a pesar de ello, la Watsimba ha formado parte del legado cultural de las comunidades Inga y Kamëntsá del Alto Putumayo. Su historia, importancia, propiedades y beneficios han sido resguardados en su saber ancestral a través de los años, haciendo hincapié en la promisoriedad de este recurso alimenticio. Por este motivo, en respuesta a las necesidades de la actualidad y para contribuir al sostén de la población, la responsabilidad recae en la recuperación de dichos conocimientos

de manera transversal (interdimensional), de modo que la recuperación de los saberes pueda aportar tanto a la cultura, como a la sociedad y al medio ambiente.

El rescate de saberes constituye en sí una estrategia de autosostenibilidad, que procura e incentiva el incremento del consumo de alimentos autóctonos, contribuyendo de esta manera a la soberanía, la seguridad alimentaria y la economía de la región y de las familias actuales y futuras. Sobre estrategias en términos de acciones, prácticas, actividades, valoraciones y decisiones que los informantes clave consideran necesarias para recuperar los diferentes usos de la Watsimba, se encontraron diversas opciones inéditas, tales como: inclusión de la Watsimba en programas de servicios ambientales, en los que el desarrollo turístico con el agro sería un componente fundamental (agroturismo y agro-ecoturismo) para la promoción de corredores en la región.

Dichos corredores permitirían mostrar la conexión del hombre con la naturaleza en torno al cultivo, protección y promoción de la Watsimba dentro de los variados sistemas de producción de la zona Andino Amazónica. Además se aprovecharía la ventaja de poseer las zonas relacionadas a la Amazonía acerca de su gran potencial ecoturístico gracias a que esta región es considerada uno de los íconos mundiales de la ecología y la biodiversidad por excelencia.

Adicionalmente, según lo exponen Hernández & Barrera (2004), las especies exóticas amazónicas comestibles han adquirido relevancia en los últimos tiempos, y su conocimiento, conservación y utilización de manera apropiada, pueden coadyuvar a la seguridad alimentaria y el desarrollo sostenible local y regional en correspondencia con el equilibrio natural. En este aspecto el agroturismo y agro-ecoturismo resultan alternativas para la promoción, conservación y aprovechamiento de ecotipos menos atractivos y comerciales en las pequeñas zonas productoras del Alto Putumayo.

De acuerdo con Lamprea Delgado, Salazar Alonso, Posada Arrubla, Zambrano Ayala, Vázquez Bernal, Guerrero S & Sandoval T (2008), se sabe que en la actualidad las áreas naturales y otras áreas protegidas junto con todas las prácticas culturales que puedan estar allí presentes, sus paisajes, su flora y su fauna autóctonas, son consideradas como atracciones notables para los habitantes de los países europeos y para los turistas de todo el mundo (Gutiérrez Roa, 2000).

Con la finalidad de reforzar el conocimiento de las estrategias para que la utilización de la especie vegetal en cuestión prevalezca en el tiempo y su aprovechamiento se perfeccione generación tras generación en las dos comunidades del Alto Putumayo, los informantes clave proponen acciones de promoción, cultivo, cuidado y uso, teniendo en cuenta que otras especies de plantas que se emplean cotidianamente requieren procesos específicos de preparación de suelo, abonos, pesticidas, siembra y cosecha, que la Watsimba no precisa.

En Colombia las comunidades indígenas Inga y Kamëntsá pretenden llevar la sabiduría ancestral a las instituciones de enseñanza básica, media y superior, en respuesta a los requerimientos de pertinencia social, política y ecológica, desde un marco conceptual para el abordaje de estos conocimientos: propuestas de rescate, sistematización, implementación e interpretación de los mismos. En este mismo sentido han orientado otros autores como Espinoza & Gómez González (2006) sus estudio sobre el rescate de saberes tradicionales agrícolas, particularmente en México.

Los saberes ancestrales evolucionan mediante una combinación de conocimiento acumulado y procesos de aprendizaje que se van consolidando a través del tiempo. De allí la importancia que destacan los informantes clave entrevistados sobre la práctica de la agricultura tradicional como producto del depósito ancestral de sabiduría en su región. Por esta razón se ha fijado la atención en esta especie como una de las principales actividades de desarrollo, permitiendo además la sostenibilidad y el progreso sus pueblos.

Conforme con lo expuesto, Gómez (2009) citado por Aguirre Sankar (2015), también destaca el valor de los saberes al referirse a los habitantes de zonas rurales como los mayores custodios de la sabiduría tradicional. En esa medida, los informantes clave entrevistados manifiestan que el poder establecer un diálogo y una retroalimentación con los indígenas y “sabedores” en torno al cultivo y uso de la Watsimba, permite tener acceso a estos conocimientos ancestrales y proporciona una mejor mirada a su territorio y su cultura.

Al considerar la recuperación de los conocimientos tradicionales de las comunidades como legado de nuestros ancestros, con su transmisión, intercambio y aprovechamiento, se pretende reorientar la práctica y generar un nuevo proceso de valoración y validación social (Baróngil, Espitia, Restrepo, & Rivera, 2014). Las dinámicas de los territorios de las etnias, sus cosmogonías junto con sus saberes ancestrales, quedan relegadas con el transcurrir de la historia debido a la implementación de modelos socioeconómicos globalizados, que

perjudican las raíces, creencias, costumbres y el territorio en sí, produciéndose un total desprendimiento de la comunión entre hombre, ecosistema y universo.

De acuerdo con el empoderamiento de las comunidades Inga y Kamëntsá, un proyecto de resguardo del acervo ecosistémico, cultural, ideológico y tradicional debe propender por la protección de los saberes ancestrales; en el caso específico de la Watsimba, resguardar el conocimiento sobre su cultivo, conservación, producción y utilización. Al respecto, los informantes clave entrevistados de las comunidades Inga y Kamëntsá coinciden que para proteger la tradición y los saberes ancestrales es necesario:

- Generar referencias escritas de los conocimientos de las comunidades indígenas: se sabe que las comunidades Inga y la Kamëntsá han logrado forjar y conservar su lengua propia con más de 2.000 palabras usadas cotidianamente y que tienen un equivalente en idioma español. Si bien es importante identificar y resguardar la diversidad cultural de estas poblaciones tradicionales e indígenas y sus aportes, se requiere que sus conocimientos sean recopilados y documentados como un legado cognoscitivo para evidenciar las vivencias, historias y tradiciones de las respectivas comunidades étnicas.
- Impulsar actividades de empoderamiento: el conocimiento es poder, pero es más eficaz y trascendental apropiarse de dicho conocimiento y ponerlo en práctica para beneficio propio y de una comunidad. En este tema los informantes clave entrevistados concuerdan en la necesidad de aplicar actividades que integren, mediante estudios, investigaciones y proyectos de desarrollo, a las diferentes generaciones en un solo objetivo que busque el fortalecimiento y la apropiación de su comunidad y de sus recursos autóctonos, interactuando con el ambiente moderno, pero sin perder la sintaxis de sus raíces culturales.
- Estudiar la tradición cultural: se requiere hacer un seguimiento riguroso e íntegro de la cultura y tradición de las comunidades indígenas, para poder mantener sus costumbres y saberes en el ejercicio práctico y de esta manera preservarlas mediante documentales, registros escritos, grabaciones y otro tipo de archivos.
- Realizar investigaciones con referencias bibliográficas: en una necesidad antropológica que busca construir líneas de tiempo propias que permitan entender la importancia de los pueblos ancestrales, sus orígenes y su cultura. Es necesario conocer y apropiarse de la historia de las comunidades indígenas, teniendo en cuenta que la llegada de los españoles partió en dos la historia de sus antepasados. Por este motivo, surge la necesidad de

construir y recolectar referencias e investigaciones que den valor a la historia antes y después de la colonia.

Acorde con lo expuesto por Acosta & Mendoza (2004), el conocimiento local y el diálogo de saberes con las autoridades tradicionales y organizaciones indígenas, instituciones de orden gubernamental y no gubernamental en los departamentos de Amazonas y Caquetá, tiene como resultado procesos de concertación que permiten contar con herramientas para desarrollar investigaciones y transferir tecnología, propuestas en su mayoría por las comunidades indígenas.

En relación a lo mencionado por Beate Lehner *et al.* (2011), la pérdida de zonas naturales, el impacto sobre el modo tradicional de producción agrícola, sumado al relacionamiento demasiado asimétrico con la economía de mercado y la sociedad envolvente, condiciona a las comunidades tradicionales a adoptar nuevas estrategias para la obtención de sus medios de vida en constante amenaza. Se puede definir este proceso vivido por las comunidades indígenas, como una verdadera transición cultural donde el paso de una cultura a otra implica, necesariamente, pérdida parcial de lo precedente y creación de nuevas pautas culturales vinculadas con la capacidad de estos pueblos para alimentarse a sí mismos. Dichas transformaciones revelan la clara interdependencia entre sus sistemas agroecológicos, económicos y alimentarios.

La alimentación es esencial para tener una vida digna y es imprescindible en el ejercicio de la cotidianidad; según Altieri, Funes, Petersen, Tomic & Medina (2011), la agricultura tradicional constituye una forma de vida que ha propiciado la satisfacción de las necesidades alimentarias de la familia y el cuidado de los recursos naturales, asegurando así su subsistencia.

Algunas prácticas agrícolas ancestrales, han contribuido a la construcción de la agroecología moderna y al mantenimiento de la autosuficiencia alimentaria de pueblos indígenas, aún en condiciones adversas. En ese sentido, la seguridad alimentaria de las familias indígenas Inga y Kamëntsá, su derecho a una alimentación adecuada, inocua, sostenible y de calidad, pasa por una etapa de reforma, con el objetivo de mejorar la disponibilidad y el acceso a los alimentos tomando en cuenta los factores de cambio y adaptación. Estas necesidades constituyen la base para crear estrategias que conlleven a la

valoración tanto del conocimiento de las culturas y tradiciones ancestrales, como también de los cambios y adaptaciones a las que han tenido que enfrentarse a través del tiempo.

La cosmovisión de los pueblos originarios y su necesaria articulación con las políticas públicas de seguridad alimentaria tendiente a mejorar la calidad de vida de las comunidades indígenas, carece de sostenibilidad a mediano y largo plazo, si no se toman en cuenta la cultura y los fenómenos que tienen incidencia en la seguridad alimentaria.

En países como Ecuador, Bolivia, Perú y México, se resalta la importancia transversal de los saberes ancestrales aunados a propuestas de políticas públicas sobre saberes y conocimientos ancestrales, tradicionales y populares, tal y como lo expone Crespo & Vila-Viñas (2015) o en la investigación de Gonzales Acosta, Melvis (2015) para Ecuador. En el caso de Bolivia se puede observar la proposición que se halla en la agenda patriótica del bicentenario del Ministerio de Educación del Estado Plurinacional de Bolivia (2013), para el diálogo de saberes en las políticas públicas. En Perú se diseñó la propuesta de estrategia de conocimientos tradicionales de los pueblos indígenas (Ministerio de Cultura de Perú 2017). En México, país con mayor número de población indígena de América Latina, Fernández Polcuch & Bello (2014), enfatizan sobre la importancia de abarcar el aspecto cultural y étnico ancestral en la creación de mecanismos de derecho y acciones de gobierno. Sus investigaciones al respecto fueron expuestas en el simposio internacional de articulación de los saberes ancestrales en las políticas públicas de Ciencia, Tecnología e Innovación.

Mediante las estrategias expuestas, se intenta consolidar el diálogo de saberes así como los principios constitucionales de interculturalidad y plurinacionalidad, como mecanismos para la convivencia y articulación entre diversas culturas tradicionales y populares, propendiendo de esta manera por construir sociedades con una ecología de saberes, que contribuyan al buen vivir.

CONCLUSIONES

La importancia cultural y ancestral de la especie vegetal *Tigridia Pavonia*, sus propiedades, beneficios y usos, se encuentran enraizados en la tradicionalidad de las comunidades Inga y Kamëntsá del Alto Putumayo. El resguardo de la especie (propagación y conservación) y la construcción de memorias de saberes ancestrales, pueden constituir una estrategia sombrilla de protección, garantizando con ello el bienestar de los habitantes de la región, la conservación de

su territorio y los ecosistemas asociados, promoviendo además un desarrollo endógeno sostenible y un empoderamiento autónomo de los pueblos indígenas alrededor de su herencia .

La Watsimba se constituye un cultivo estratégico con características potenciales para la contribución a la seguridad y soberanía alimentaria de las comunidades Inga y Kamëntsá, gracias a que posee cualidades prometedoras para integrarla en la gastronomía cotidiana de la región, tales como: su buen sabor, su calidad nutritiva, su adaptabilidad y su plasticidad culinaria tradicional y contemporánea. Igualmente, se proyecta como una especie de gran valor por ser exótica, orgánica y de fácil propagación.

Los legados culturales y tradicionales comprenden un acervo de sabiduría que se establece en las líneas de la historia de las comunidades y/o sociedades. Este patrimonio es el reflejo de la importancia de la diversidad de los pueblos indígenas Inga y Kamëntsá, quienes viven con una necesidad imperante por conservar y promover los conocimientos tradicionales y ancestrales, de manera tal, que su cultura, saberes y territorio no se pierdan con el transcurrir del tiempo. Esto se puede lograr por medio de estrategias transversales de empoderamiento, que promuevan la importancia de preservar de manera sostenible tanto sus saberes, como su cultura, su etnia, su organización propia y su espacio vital territorial.

Estudiar, indagar, investigar, examinar el conocimiento tanto científico como étnico, incentivar, reproducir los conocimientos adquiridos, aprovecharlos y ponerlos en práctica, promocionar, dar ejemplo mediante el buen uso y manejo de lo que se conoce, valorar y servirse de los materiales tangibles e intangibles producto del conocimiento y rescate de las tradiciones, especies y espacios, son estrategias asociadas al conocimiento para recuperar los diferentes usos y utilidades de la Watsimba, obtenidas tras la interpretación de los testimonios de los informantes clave de las comunidades Inga y Kamëntsá.

La implementación de estrategias de autosostenibilidad que consideren la agricultura tradicional y los saberes ancestrales, garantizan la disponibilidad de alimentos endógenos saludables y nutritivos para las familias y para los mercados locales, manteniendo las costumbres y tradiciones que fortalecen la identidad de los pueblos, ajustándose al marco de la Soberanía Alimentaria que promueve la búsqueda de alternativas frente a la crisis alimentaria y ambiental.

Las regiones que aún conservan su potencial natural para ofrecer variados servicios ambientales, tales como: alternativas agroturísticas, agroecoturísticas y productivas, se pueden

reconvertir a través de procesos de intervención de desarrollo endógeno sostenible, aumentando de esta manera el bienestar de sus pobladores, recuperando sus raíces y sus costumbres.

REFERENCIAS

- Acosta, L. & Mendoza, D. (2004). El Conocimiento Tradicional: Clave en la Construcción del Desarrollo Sostenible En La Amazonia Colombiana. *Revista Colombia Amazónica*, 101-118.
- Aguirre Sankar, M. S. (2015). Los saberes tradicionales que poseen los campesinos de guasca acerca de las semillas nativas. Bogotá. Trabajo de grado, Universidad Pedagógica Nacional, licenciatura en biología, 102.
- Altieri, M. Á., Funes, F., Petersen, P., Tomic, T. & Medina C. (2011). “Sistemas agrícolas ecológicamente eficientes para pequeños agricultores”. En: Foro Europeo de Desarrollo Rural. Valencia, España, 27.
- Apraez, N. & Pai, J. (2011). Variación Morfológica de *Tigridia Pavonia* (L.F.) dc bajo diferentes estrategias de manejo en tres zonas con diferencias altitudinales y ambientales en el alto Putumayo. San Juan de Pasto. Tesis de grado, Universidad de Nariño, Facultad de Ciencias Naturales y Matemáticas, 150.
- Baróngil, O., Espitia-Hernández, L. D., Restrepo-Hernández, M. T. & Rivera-Cumbre, M. (2014). Saberes ancestrales en comunidades agrarias: La experiencia de Asopricor (Colombia). *Ambiente y Desarrollo*, 18(34), 125-140. doi:10.11144/Javeriana.AYD18-34.
- Beate, Lehner, A. F., Vargas F., Giménez A. L. (2011). Ñande kuaapy teete Un rescate de saberes y tecnologías ancestrales de la agricultura guaraní. Dirección de Extensión Agraria del Viceministerio de Agricultura del Ministerio de Agricultura y Ganadería y la Fundación Acción contra el Hambre, en el marco del Convenio AECID N°10-C01-064 “Seguridad Alimentaria y Nutricional”. Paraguay, 40.
- Black, R. E., Allen, L. H., Bhutta, Z., Caulfi, L., De Onis, M., Ezzati, M., Mathers, C. & Rivera, J. (2008). Maternal and child undernutrition: Global and regional exposures and health consequences. *Lancet*, 371 (9608), 243-260.
- Botina, A. & Bravo S. (2009). Evaluación del comportamiento de la Watsimba (*Tigridia pavonia*) bajo tres distancias de siembra. Trabajo de grado. San Juan de Pasto: Universidad de Nariño. Facultad de ciencias agronómicas, 20.
- Calderón, S. (2003). Plantas invasoras en Colombia, una visión preliminar programa de biología de la conservación, Línea Especies Focales. Bogotá D.F. Instituto Alexander-Von-Humboldt, 248.
- Castillo, Y., Robles S. & Vallejo, C. (2008). Inventario Florístico de la Cuenca Alta Alta del Río Putumayo. Trabajo de práctica. Putumayo: Corpoamazonia, 132.
- Carta de Aalborg (1994). Aprobada por los participantes en la Conferencia europea sobre ciudades sostenibles, celebrada en Aalborg, Dinamarca, 10.

- Crespo, J.M. & Vila-Viñas, D. (2015). Comunidades: Saberes y conocimientos originarios, tradicionales y populares (v.2.0). En Vila-Viñas, D. & Barandiaran, X.E. (Eds.) Buen Conocer - FLOK Society. Modelos sostenibles y políticas públicas para una economía social del conocimiento común y abierto en el Ecuador. Quito, Ecuador: IAEN- CIESPAL. Recuperado de <http://book.floksociety.org/ec/3/3-2-saberes-y-conocimientos-origenarios-tradicionales-y-populares>.
- Departamento Nacional de Estadística (2005). Censo 2005 Cálculo PNDH. Recuperado de <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/demografia-y-poblacion>.
- Departamento nacional de planeación (2007). Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Documento CONPES Social 113. Recuperado de <https://www.dnp.gov.co/CONPES/Paginas/conpes.aspx>
- De Villota, C. (2002). Proyecto Investiguemos la Watsimba. Grupo de Investigación “Los Exploradores”. Institución Educativa Escuela Normal Superior del Putumayo. Sibundoy, Colombia, 38.
- Espejo, A. & López A. (1996). Comentarios florísticos-ecológicos sobre las iridáceas mexicanas. Universidad Autónoma Metropolitana, México. Acta Botánica Mexicana, 51 (34), 25-47.
- Fernández, P. E. & Bello A. (2014). Articulación de los saberes ancestrales en las políticas públicas de Ciencia, Tecnología e Innovación en México y América Latina. Recuperado de <http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/FIELD/Montevideo/pdf/BES-SimpIKSMexPresentUNESCO.pdf>
- Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria (2001). La Habana. Recuperado de http://www.alliance21.org/2003/article.php?id_article=2523.
- García Urdaneta, A. C. & Pérez González, J. J. (2016). Marco Conceptual De La Medición De Seguridad Alimentaria (Sa): Análisis Comparativo Y Crítico de Algunas Métricas. Revista Agroalimentaria Venezuela, 22 (43), 51-71.
- Gómez Espinoza, J. A. & Gómez González, G. (2006). Saberes Tradicionales Agrícolas Indígenas Y Campesinos: Rescate, Sistematización E Incorporación a la Ieas. Ra Xamai Revista De Sociedad Y Desarrollo Cultural Sustentable. Universidad Autonoma Indígena De México 2 (1), 97-126.
- Gonzales Acosta, M. (2015). La emergencia de lo ancestral: Una mirada sociológica. Espacio Abierto cuaderno venezolano de Sociología. Depósito legal ppi201502ZU4636, Ecuador, 24 (3), 5-21.
- Gutiérrez Roa, J. (2000). Recursos Naturales y Turismo. México DF: Ed. Limusa, 463.
- Hernández, M. S. & Barrera G. J. (2004). Bases Técnicas para el Aprovechamiento Agroindustrial De Especies Nativas De La Amazonia. Investigación en el Manejo y Transformación de Frutos Nativos de la Amazonia Colombiana. Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas, SINCHI. Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, Universidad de la Amazonia, Colombia, 1, 100.
- Instituto Español de Estudios Estratégicos, IEEE. (2013). Seguridad alimentaria y seguridad global. Recuperado de http://www.ieee.es/documentos/cuadernos-de-estrategia/detalle/Cuaderno_161.html

- Instituto Geográfico Agustín Codazzi (2009). Mapa del departamento del Putumayo, Escala:1:1000.000 a A3. Recuperado de <http://www2.igac.gov.co/ninos/UserFiles/Image/Mapas/putumayo.pdf>
- Jones, A., Ngunjiri, F., Pelto, G. & Young, S. (2013). What are we assessing when we measure food security? A compendium and review of current metrics. *Advances in Nutrition* , 4(5), 481- 505.
- Lamprea Delgado Álvaro., Concepción Salazar María., Posada Arrubla Adriana., Zambrano Ayala William., Vázquez Bernal Jairo., Guerrero S. Doris. & Sandoval T. Jorge H.(2008). Identificación de servicios para la conformación de redes del corredor turístico sopó y la calera Revista U.D.C.A. *Revista Actualidad & Divulgación Científica* 11 (1), 153-162
- Luna, M. C. (2009). Proyecto investiguemos la Watsimba. Recuperado de http://concursos.colombiaaprende.edu.co/expediciones_botanicas/ver_proyecto_de_aula.php?id=9632005.
- Manzanal, M. & Schneider, S. (2011). Agricultura Familiar y Políticas de Desarrollo Rural en Argentina y Brasil (análisis comparativo, 1990-2010)”. En co-autoría: *Revista Interdisciplinaria de Estudios Agrarios*, Buenos Aires, (34), 35-71.
- Martínez, M., Evangelista V., Basurto F., Mendoza M. & Cruz A. (2007). Flora Útil de los Cafetales en la Sierra Norte de Puebla, México. *Revista Mexicana de Biodiversidad*, 78 (001), 15-40.
- Ministerio de cultura de Perú (2017). Propuesta de Estrategia de Conocimientos Tradicionales de los Pueblos Indígenas en el Perú. 62 Recatado de <http://www.cultura.gob.pe/sites/default/files/noticia/tablaarchivos/estrategiaactmatrizfinal.pdf>
- Ministerio de educación estado plurinacional de Bolivia. (2013). Agenda patriótica del bicentenario, Revalorización de los Saberes Ancestrales y el Conocimiento Local para el Diálogo de Saberes en las Políticas Públicas del Estado Plurinacional de Bolivia. Recuperado de <http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/FIELD/Montevideo/pdf/BES-SimpIKSMexPresentBolivia.pdf>
- Naciones Unidas (2002). Report of the World Summit on Sustainable Development, Johannesburg, 26 August – 4 September 2002, United Nations, New York, 173.
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO. (1996). Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial . Cumbre Mundial sobre la Alimentación. Roma, 13 al 17 de noviembre Recuperado de <http://www.fao.org/docrep/003/w3613s/w3613s00>.
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola & Programa Mundial de Alimentación, FAO-FIDA- PMA. (2015). El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo 2015 (SOFI 2015). Recuperado de <http://www.fao.org/hunger/es/>
- Otero, J.(2015). Valorización De Productos Agroalimentarios Locales Para El Desarrollo Rural: Reflexiones Sobre Dos Experiencias Argentinas. *Revista Agroalimentaria Venezuela*, 21 (41), 10.

- Paguatián, A. (2007). Caracterización ecológica y agronómica de la *Watsimba-Tigridia pavonia*, en los municipios de Santiago y Sibumdoy, Putumayo. San Juan de Pasto. Trabajo de grado, Universidad De Nariño, Facultad de ciencias agronómicas, 55.
- Pascual, Ruiz Jordi (2005). Portal Iberoamericano de Gestión Cultural Boletín GC: Gestión Cultural N° 11: Participación Ciudadana, abril de 2005. ISSN: 1697-073X. Recuperado de: http://www.gestioncultural.org/ficheros/1_1316765273_bgc11-JPascual.pdf
- Población (2010). Alcaldía municipal de Colón, Recuperado de: <http://www.colon-putumayo.gov.co/indicadores/poblacion-2010>.
- Quinchoa, A.(2016). Watsimba, alternativa de sustitución del maíz en alimento concentrado para aves. Santiago Valle de Sibundoy. Putumayo. Revista Semana, agricultura Recuperado de <https://www.semana.com/economia/articulo/planta-Watsimba-del-putumayo-puede-sustituir-el-maiz-para-la-alimentacion-de-aves/456634-3>
- Rodríguez Contreras, A. 1999. Estudio sistemático y ecológico del género *Tigridia* (Iridaceae). Universidad de Guadalajara. Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias. Bases de datos SNIB-CONABIO proyecto No. J089. México, D.F.
- Rodríguez, A. y Ortiz C. L. (2005). *Tigridia rzedowskiana* (Tigridia: Iridaceae) una nueva especie del estado de Queretano, Instituto de Ecología A.C. Pátzcuaro. México: Acta Botánica Mexicana 071: 53-59.
- The Aalborg Commitments, 2004, aprobados en la Conferencia Aalborg+10, celebrada en Aalborg (Dinamarca) los días 8-11 de junio de 2004. Recuperado de <http://www.aalborgplus10.dk>, consultada el 12 de noviembre de 2004.
- Valencia, J. (2009). Generalidades del Valle de Sibundoy. Recuperado de <http://valledesibundoy.com>.
- Vendruscolo, R. (2009). Somos da Quarta Colônia: os sentidos de uma identidade territorial em construção. (Tese inédita de mestrado). Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, 209.
- Vendruscolo, R., Thomé Da Cruz., F., Schneider, S. (2016). (Re) Valorización De Los Alimentos De La Agricultura Familiar: Límites Y Particularidades De Las Estrategias Agroalimentarias En El Estado De Rio Grande Do Sul, Brasil, Revista Agroalimentaria Venezuela, 42 (149), 22.
- Vía Campesina (1996). Qué es soberanía alimentaria. Recuperado de <http://www.edualter.org/material/sobirania/enlace1.pdf>,
- Vía Campesina (1996). Soberanía alimentaria. Recuperado de [http://www.ecoportal.net/soberanía alimentaria/](http://www.ecoportal.net/soberanía%20alimentaria/)
- Yaguana Jiménez, G. N. (2015). Saberes y prácticas agrícolas tradicionales en sistemas productivos campesinos de la parroquia Mariano Acosta, cantón Pimampiro-Imbabura: su contribución a la soberanía alimentaria. Tesis de maestría, Flacso Ecuador. Recuperado de <http://hdl.handle.net/10469/7695>