



# BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA

---

---

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS  
ESPECIALIDAD EN ANTROPOLOGÍA DE LA  
ALIMENTACIÓN

LA CONSTRUCCIÓN SOCIOTERRITORIAL DEL SISTEMA  
ALIMENTARIO AMAZÓNICO EN CONFLICTO  
A PARTIR DE LA YUCA BRAVA.  
EL CASO PIAPOCO Y MURUI-MUINA EN COLOMBIA

TESINA

PARA OBTENER EL TITULO DE ESPECIALISTA  
EN ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACIÓN

PRESENTA

LAURA SALAZAR OLIVARES

COMITÉ TUTORIAL

DIRECTORA: LAURA PENÉLOPE URIZAR PASTOR

ERNESTO LICONA VALENCIA

IVONNE VIZCARRA BORDI



AGOSTO 2024



**CONAHCYT**

CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES  
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS

**Esta investigación fue realizada gracias  
al apoyo del Consejo Nacional de  
Humanidades, Ciencias y Tecnologías**

## Jaka figora

*“Mas o menos así se puede deducir la palabra: Jaka figora. Ja: jae (del principio), ka: kade (tiene vida). Figora (bueno o mejor), fi: fñorite (prepararse), go: gote (cacarear), ra: raniai (cosas importantes). Tejiendo todas las palabras tenemos la siguiente expresión: desde el origen todos tienen vida, se preparan para ser mejor; hacer cacareos o murmullos en el proceso de preparación para lograr cosas importantes”.*  
Kue iziruigaiṃe yofueraṃma Noinui Jitoma

Siempre gracias o siempre agradecida, como traducción literal.  
A Guainía y sus personas con las que construimos, tejimos, conversamos e hicieron esto posible. Sus niñas y niños, el inmenso río Guaviare, las comisiones, madrugadas, compañeras y compañeros de trabajo, sus alimentos, sonidos y atardeceres.

A mi familia, mis amigas y amigos,  
por ser apoyo, compañía y por compartir día a día este aprendizaje y disfrute de sueño.

A mis tres grandes maestros de México  
junto con los demás que hicieron parte del proceso,  
en especial, por su motivación para continuar con mi formación académica.  
También a su país, que me abrazó y me abraza.

Al Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías.

A mi maestra del corazón Luz Marina,  
quien sembró mi gusto por la investigación y el acercamiento etnográfico.  
A kue iziruigaiṃe yofueraṃma, por enseñarme de la vida con tanto cariño y alegría.

A Mariangita.

## TABLA DE CONTENIDO

<b>MARCO INTRODUCTORIO .....</b>	<b>6</b>
<b>Contexto de la investigación.....</b>	<b>6</b>
<b>Planteamiento del problema .....</b>	<b>9</b>
<b>Marco historiográfico .....</b>	<b>12</b>
Colonización, alfabetización y evangelización .....	12
Asentamientos piapoco y murui-muina; abarcando el suroriente amazónico .....	13
El territorio políticamente constituido con algunos baches .....	13
Principales coyunturas en el territorio .....	15
<b>Marco conceptual.....</b>	<b>16</b>
El territorio y las relaciones de poder insertas en él.....	16
La alimentación y el sistema alimentario.....	18
Los conocimientos y saberes alimentarios amazónicos.....	19
<b>Metodología.....</b>	<b>21</b>
Figura epistemológica.....	21
Objetivos de la investigación .....	22
<b>CAPÍTULO I. LOS CONOCIMIENTOS Y SABERES EN EL SISTEMA ALIMENTARIO AMAZÓNICO.....</b>	<b>23</b>
<b>Sistema alimentario amazónico .....</b>	<b>23</b>
<b>Saberes en torno al cultivo, cuidado y cosecha de la yuca brava .....</b>	<b>26</b>
Conuco: sistema agroalimentario piapoco .....	33
Chagra: sistema agroalimentario murui-muina .....	41
<b>Visualizando prácticas y utensilios amazónicos en el territorio .....</b>	<b>44</b>
<b>Biodiversidad alimentaria indígena: relaciones comunales con la naturaleza.....</b>	<b>47</b>
<b>Usos del territorio y otras territorialidades.....</b>	<b>52</b>
<b>CAPÍTULO II. RETRIBUCIÓN SOCIAL DE UN PRODUCTO DE DIVULGACIÓN .....</b>	<b>62</b>
<b>El valor de la producción audiovisual etnográfica .....</b>	<b>62</b>
<b>El camino metodológico hacia la antropología audiovisual .....</b>	<b>63</b>
<b>REFLEXIONES FINALES.....</b>	<b>66</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>68</b>

## MARCO INTRODUCTORIO

### Contexto de la investigación

Colombia, según la Constitución Política se establece como un Estado pluriétnico y multicultural (CO, 1991, art. 7), en el cual convergen múltiples grupos étnicos<sup>1</sup> y alrededor de 115 grupos indígenas (DANE, 2019). Según el Sistema Nacional de Información Cultural (2022), en la región de la Amazonía colombiana hay existencia de un número aproximado de 26 grupos indígenas, región en la cual se centrará la investigación.

La Amazonía, una de las seis regiones del país, de acuerdo con los datos expuestos por el Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas SINCHI y el Sistema de Información Ambiental Territorial de la Amazonía Colombiana (2022), corresponde al 23,3% del territorio, abarcando 10 departamentos; cubriendo parte del Vichada, Meta, Cauca, Nariño y la totalidad de Guainía, Amazonas, Guaviare, Vaupés, Putumayo y Caquetá (ver figura 1).

Esta zona, como bien se ha mencionado, posee características que la catalogan como el territorio indígena más amplio de la nación (De la Hoz, Rozo y Valencia 2007, p. 40). Los departamentos de interés, por la cercanía etnográfica con los sujetos, son los llamados Guainía y Amazonas, específicamente el municipio de Barranco Minas en Guainía y el corregimiento de La Chorrera del municipio de Leticia, en Amazonas. Ambos departamentos pertenecientes a la Amazonia Oriental (Vieco, 2001, p.6), o más específicamente Amazonía suroriental, donde la población es en predominancia indígena y hace parte de resguardos<sup>2</sup> según el ordenamiento jurídico territorial<sup>3</sup> (Ruiz y Valencia, 2007, p. 43).

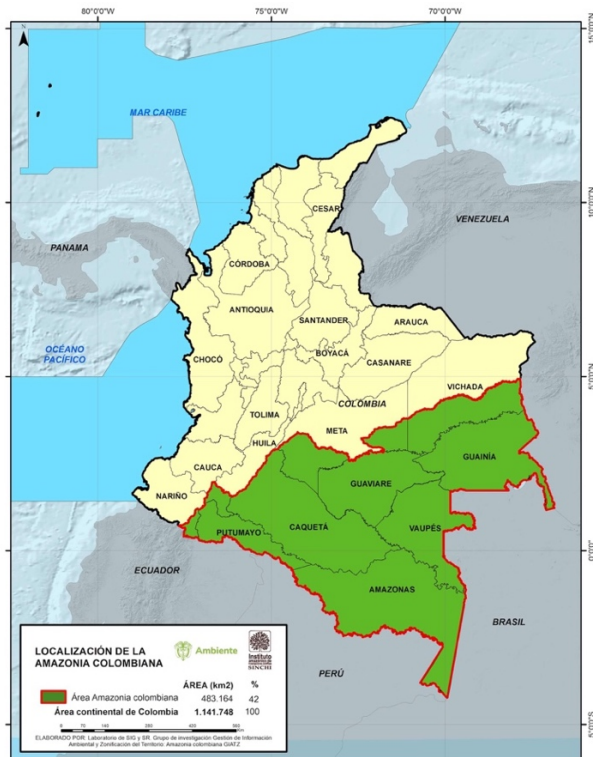
---

<sup>1</sup> Según el Departamento Administrativo Nacional de Estadística -DANE- los grupos étnicos son “grupos humanos que se identifican a sí mismos y que son identificados por los demás en función de ciertos elementos comunes; comparten herencias de cosmovisión, identidad, organización social, valores, hábitos, usos y costumbres que caracterizan la interacción entre sus miembros y otros grupos; algunos de ellos mantienen una relación de armonía, equilibrio y espiritualidad con su territorio de origen. Los grupos étnicos que en Colombia gozan de derechos colectivos son: los indígenas; el pueblo Rrom o gitano; los raizales de San Andrés, Providencia y Santa Catalina; y la población negra, mulata, afrocolombiana o afrodescendiente y los palenqueros de San Basilio.” (DANE, 2019, p.17).

<sup>2</sup> “Institución legal y sociopolítica de carácter especial indivisible, inalienable, imprescriptible e inembargable, que está conformada por una o varias comunidades de ascendencia amerindia, que con un título de propiedad colectiva o comunitaria posee un territorio y se rige para el manejo de este y de su vida interna por una organización social ajustada al fuero indígena, el cabildo o a sus pautas y tradiciones culturales.” (DANE, 2019, p. 19).

<sup>3</sup> La división territorial en Colombia entiende un departamento como una “entidad territorial de primer nivel de la división político-administrativa del Estado que agrupa municipios y áreas no municipalizadas.” (DANE, 2019, p. 11). El municipio “es la entidad territorial fundamental, con autonomía política, fiscal y administrativa dentro de los límites que le señalen la Constitución y las leyes de la República” (DANE, 2019, p.13), y dentro

Figura 1. Región de la Amazonía de Colombia<sup>4</sup>



La Amazonía en términos generales posee una amplia cobertura vegetal, la distinguen selvas densas, sabanas y vegetación arbustiva abundante (Ruiz y Valencia, 2007, p. 37), “además de ser la región más rica en diversidad biológica, también es una de las áreas de mayor reserva de agua dulce del planeta” (p. 32), por dichas razones las interrelaciones entre biodiversidad y subsistencia humana, se catalogan como un entramado complejo en el que la caza, pesca, recolección, cultivo y métodos de conservación, son los protagonistas, las formas de realizar estas actividades junto con “los conocimientos relacionados con los ciclos climáticos y estacionales de la vegetación y la reproducción de las especies” definieron a lo largo de los tiempos, el asentamiento de las comunidades (De la Hoz y col, 2007, p. 41).

Para los grupos indígenas de la región amazónica, “el territorio es la base de la existencia y de la organización social” (Arevalo y col, 2007, p. 58), el clima también es una variable con la cual la vida de los sujetos fluctúa y se dinamiza, ya que de este depende la época, según Peña y colaboradores, “para la pesca, la caza, la recolección de frutos, la implementación y

de sí, se encuentran los corregimientos, definidos como un “tipo de centro poblado, ubicado en el área rural de un municipio, el cual incluye un núcleo de población” (DANE, 2019, p. 11).

<sup>4</sup> SIAT-AC y SINCHI, 2022.

manejo de las chagras (o *conucos*)<sup>5</sup>, al igual que el aprovechamiento de recursos maderables y no maderables en la construcción de sus viviendas” (2009, p. 13).

De acuerdo a la Política para el Desarrollo y Conservación de la Amazonía, las comunidades viven “conforme a sus culturas ancestrales y de manera autosuficiente”, poseen un amplio conocimiento sobre el uso de los ecosistemas, que ponen a su favor y a funcionamiento de su pervivencia, lo que implica que sus ocupaciones, su organización social y los manejos que le dan a su medio natural, dependen en sí mismos, del territorio (1991, p. 6).

Uno de los alimentos clave que da cuenta del sistema alimentario amazónico, es la yuca, distinguida como el principal de la región, vinculada a un complejo conjunto de sabidurías, saberes o conocimientos indígenas; es consumida y cultivada por la mayor parte de las personas, quienes la transforman en bebidas, casabe (torta, arepa, pan o tortilla de yuca), mañoco o fariña (harina de yuca), entre otros (González, 2017, p. 51). En torno a este alimento, se basa la pervivencia de los sujetos; sus tradiciones, hábitos y dinámicas cotidianas se relacionan estrechamente con su cultivo, recolección, procesamiento, preparación y consumo, como lo menciona Aguilar, de la “obtención, depuración, almacenamiento, procesamiento y consumo” de un alimento depende la expresión de su propia cultura “que en términos de la invención de lo cotidiano albergan una riqueza cultural fundamental” (Aguilar, 2001, p. 19).

Existe una gran variedad de especies de yuca, las cuales para su mejor entendimiento se pueden catalogar en dos grandes tipos; la yuca blanca y la yuca brava o amarga<sup>6</sup>. En general se diferencian por el color, forma y tipo de los tallos y hojas que conforman la planta (Rodríguez, 2013). La yuca brava, amarilla o amarga contiene índices de cianuro, lo cual a través de un proceso de domesticación se retira tras un procesamiento. Éste consiste en remojarla en agua, para ablandarla, pelarla, ponerla en trozos más pequeños y exprimirla. Estos compuestos cianogénicos se retiran con ayuda del sebacán<sup>7</sup> antes de prepararla como casabe, mañoco o fariña, tratamiento que la convierte en apta para su consumo y compartir. Por el contrario, la yuca blanca, solo requiere ser pelada y cocinada para consumirse (Soler, 2019).

La yuca brava, alimento propio del territorio, la principal fuente de energía y la base de la alimentación amazónica, denota de identidad a las comunidades indígenas, estructura su organización y relacionamiento social. A partir de la relación íntima que tienen con este tubérculo y la forma en la que acceden al mismo, se visualiza el sistema alimentario amazónico, el cual, está inserto en un territorio en el que existen relaciones sociales o relaciones socioterritoriales, que se tejen con la biodiversidad amazónica, generando un

---

<sup>5</sup> Conceptos que se abordarán a mayor profundidad más adelante.

<sup>6</sup> Podrán apreciarse y distinguirse visualmente en fotografías etnográficas en el capítulo 1.

<sup>7</sup> El sebacán es una herramienta elaborada con bejucos (planta tropical) entrelazados o entretejidos en la que se enrolla la pasta o harina de yuca rallada y fermentada. A través de un sistema de exprimido y enrollado, se extrae mediante el goteo el ácido cianhídrico, el cual es el compuesto venenoso propio de la yuca brava o amarga (De la Hoz, 2007, p. 296).

proceso de continuidad de los saberes y conocimientos comunales construidos a partir de las relaciones entre sujetos y entre estos mismos con la naturaleza; en un territorio significado de diversas maneras, por diversos sujetos y que se observa trastocado por relaciones de poder y dominación.

Por lo anterior, el objeto de estudio de esta investigación es la construcción socioterritorial del sistema alimentario amazónico en conflicto a partir de la yuca brava en sujetos piapoco en Barranco Minas, Guainía y murui-muina en La Chorrera, Amazonas, Colombia. Este objeto de estudio permite entender las formas de resistencia territorial a través de la continuidad de saberes y conocimientos alimentarios amazónicos, lo cual analizo centrándome en la dimensión del acceso a los alimentos del sistema alimentario.

### Planteamiento del problema

Entendiendo la alimentación como fenómeno sociocultural, como bien lo afirma Aguilar, partiendo de su comprensión como cultura, “como uno de los aspectos fundamentales de la cultura, ya que expresa, entre otras cosas, las formas de organización y de relación del hombre con su entorno” (2001, p.23), se abarca entonces el sistema alimentario amazónico como un complejo conjunto histórico, simbólico y tradicional, el cual se encuentra en una compleja relación con un espacio territorial alimentario, en el que se incluyen los ríos y la extensión de tierra, como principales entes que brindan sustento.

Este sistema alimentario amazónico ha sido sometido a procesos de colonización e invasión sucesiva desde el siglo XX aproximadamente, momento en el cual hay atracción por la extracción de caucho para la industria y posteriormente de madera y pieles de animales selváticos (Sánchez, 2007, p. 260). Es en la década de los años cincuenta, según otros autores, que se hace extensiva la explotación ganadera y con esto, un deterioro en el sistema ecológico, lo que se recrudece para las dos décadas siguientes, con la explotación petrolera y la bonanza de la coca (Política para el Desarrollo y Conservación de la Amazonía, 1991, p. 7).

Todos los procesos colonizadores impartidos en la región amazónica colombiana han volcado las relaciones sociales y territoriales a procesos de extractivismo, esclavismo, misionales y ganaderos, lo que ha puesto en contacto los grupos indígenas con el resto de la sociedad bajo una forma de dominación y poder (De la Hoz y col, 2007, p.41), junto a la afirmación de otros autores, que mencionan que departamentos como Guainía y Amazonas, de la zona oriental amazónica, históricamente se han configurado como extensos territorios selváticos con poca presencia del Estado (Vieco, 2001, p. 7), pese a ser nombrados legal y sociopolíticamente como “resguardos indígenas”<sup>8</sup> (ver figura 2). (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, 1995).

---

<sup>8</sup> La figura de los resguardos, pese a ser parte de la estrategia colonial, “fue una acción política y de resistencia que los caciques indígenas (autoridades tradicionales) lideraron mediando ante el poder colonial” (Comisión De La Verdad, 2022) y lo que inició nombrándose y declarándose como un tipo de figura territorial segmentado, separado y periférico, se estableció como una “unidad territorial inalienable en la

Figura 2. Resguardos indígenas en Colombia<sup>9</sup>



Adicional, la colonización generó deforestación, deterioro de la diversidad biológica, pérdida de los suelos fértiles, desequilibrio hidrológico y una cruda invasión y ocupación de territorios por parte de “blancos”, externos e incluso, extranjeros (Política para el Desarrollo y Conservación de la Amazonía, 1991, p. 7), lo cual a inicios del siglo XXI se continuó evidenciando; los cultivos de coca se extendieron por toda la amazonia oriental y con esto, los conflictos sociales y coyunturas de interés para esta investigación, derivadas de actividades ilícitas y con punto de origen en departamentos como Guainía y Vaupés (Vieco 2001, p. 7), zonas que hoy en día continúan con estas problemáticas.

Colombia ha atravesado por múltiples conflictos en los que la violencia, los intereses políticos, económicos y de poder se adueñan de los territorios; se piensa que esto causa desplazamiento, desapropiación y desarraigo de las prácticas, tradiciones y culturas (Alfarez y Garzon, 2022, p.9), impactando por consiguiente en sus formas de alimentación, acceso a los alimentos y tradiciones culinarias.

La pérdida y el deterioro de los ecosistemas y suelos, ponen en peligro las estrategias alimentarias que dependen completamente en este contexto, “del manejo adecuado de la biodiversidad” (Ruiz y Valencia, 2007, p. 53), asimismo, la situación coyuntural mencionada y el aumento de los vínculos entre las comunidades indígenas con las demás sociedades

---

que se reconocieron las estructuras sociales y políticas de las comunidades originarias. Se constituyeron a partir de la idea de tierras comunales cuya venta o arriendo era prohibida, con el propósito de impedir que la tierra en manos indígenas se convirtiera en bien comercial” (Comisión De La Verdad, 2022), lo cual al mismo tiempo, era funcional para los intereses Corona Española, pues permitía asegurar el control de esta población, quien tributaba como mano de obra agraria.

<sup>9</sup> Comisión De La Verdad, 2022.

externas bajo un orden de poder y dominio territorial, “ponen en vulneración la seguridad humana de estos pueblos, entendida como la autonomía y soberanía alimentaria, el acceso a la tierra, la disponibilidad permanente de semillas propias y la conservación del conocimiento tradicional, toda vez que se pone en juego la sostenibilidad de dichos activos, los cuales protegen a estas sociedades de generar y enfrentar procesos de empobrecimiento y deterioro de su calidad de vida” (Peña y col, 2009, p. 61).

Junto a esto, se debe considerar que este conflicto social está enmarcado en una intensa intromisión del cultivo de coca dirigido sobre todo por grupos armados, lo que está desplazando otras formas de cultivo propias de la zona, que representan la autonomía, soberanía y tradición cultural alimentaria indígena. Estos territorios se muestran como puntos estratégicos para el cultivo ilícito, ocultado bajo la robustez de la selva amazónica, lo que afecta la territorialidad en diversos aspectos, en especial, alimentarios, dado que se explotan las áreas de caza, pesca y se restringe el acceso y uso por las comunidades indígenas (Vieco, 2001, p. 7).

La alimentación da cuenta de la cultura, identidad, tradición y cotidianidad de los seres humanos, es importante pensarla también desde la dimensión de la soberanía, el derecho humano a la alimentación y la seguridad alimentaria y nutricional, comprendiendo este fenómeno desde su complejidad y multidimensionalidad. En primer lugar y desde el área disciplinar de las ciencias sociales, esta investigación coadyuva a plantear la comprensión de la alimentación estudiada en conjunto con los sujetos, desde un paradigma hermenéutico e integrador, pudiendo a la vez contribuir a pensarla con una mirada cultural, social y territorial. De otro lado, para otras ciencias básicas y de la salud, tales como la nutrición, dietética, medicina o biología; permite acercarse con perspectiva integral y contextualizada a los alimentos autóctonos y locales, los sistemas alimentarios y nutricionales, las pautas alimentarias, preferencias, aptitudes, prácticas y conocimientos en torno a la alimentación de un territorio étnico.

En términos disciplinares, estos postulados y análisis dan cuenta del entendimiento del sistema alimentario culturalmente construido, a través del acercamiento particular con comunidades indígenas de la región amazónica colombiana, zona caracterizada por sus contrastes, dinámicas y múltiples coyunturas. Partiendo de preguntarse de qué manera las relaciones socioterritoriales que se tejen con la biodiversidad indígena generan un proceso de continuidad de los conocimientos y saberes en torno a la construcción social de la yuca brava dentro del sistema alimentario amazónico en conflicto, se buscará propender por construir un conocimiento en búsqueda de aportar a la ciencia básica y ciencia aplicada, que en términos de impacto social, podría ser incidente en la construcción de políticas públicas contextualizadas y conformes a las realidades sociales vistas desde y para los sujetos indígenas, además de promover ejercicios de reivindicación y reconocimiento de las comunidades.

Asimismo, se proporcionarán elementos teóricos, metodológicos y empíricos para abonar a los debates nacionales mexicanos<sup>10</sup> e internacionales sobre la construcción de soberanías alimentarias indígenas en el mundo, lo que posibilita la producción de conocimiento para la comprensión de un contexto socioterritorial alimentario en conflicto, que no solo implica a los ecosistemas y espacios bioculturales, también abarca las estrategias y técnicas alimentarias que dependen de las características del contexto, que cuando se modifica, lleva consigo un impacto en los conocimientos y saberes indígenas que articulan a un sistema alimentario en complejidad, el cual se objetiva como uno de los principales puntos de atención desde la labor de una nutricionista dietista pública en Colombia o nutrióloga comunitaria en México.

### Marco historiográfico

La alimentación está relacionada con la dimensión política, económica, ambiental, cultural, entre otras; y por esto es viable pensar en su dimensión histórica, en tanto este fenómeno dialoga con eventos que a través del tiempo explican y dan cuenta del sistema alimentario que se conoce hoy en día. En este apartado se planteará un esbozo historiográfico recogiendo lo revisado por otros autores en monografías, tesis, libros y diversos artículos de prensa que ilustran la comprensión de eventos de interés para enmarcar el objeto de estudio. Sucesos como el asentamiento y la llegada de los indígenas en la región amazónica colombiana y el origen de estas comunidades; y por otro lado, el rastreo de la historia de la bonanza de la coca, la temporalidad del narcotráfico y el cultivo ilícito en esta misma región, la configuración política del territorio y las diversas coyunturas presentes.

### Colonización, alfabetización y evangelización

La región amazónica colombiana ha sido un territorio en conflicto entre las comunidades indígenas y grupos de sujetos externos quienes ejercen poder hegemónico, manifestado históricamente. Para comprender lo anterior, es necesario rastrear las dinámicas de poblamiento y arribo de las comunidades, que resultan como producto del mestizaje entre los pueblos originarios prehispánicos y los europeos. Esto data desde la época de la colonización, en la que se integraron, parte de humanos españoles, portugueses y holandeses principalmente, que a través de los afluentes de los diversos y cautelosos ríos amazónicos, se entremezclan con los correspondientes herederos legítimos del territorio americano, posterior a todo un proceso colonial de exterminio e imposición (Salazar, Gutierrez y Franco, 2006, p. 33).

Como un segundo evento importante, medio siglo más tarde, llega el movimiento franciscano, que se mantuvo hasta el siglo XX. Se datan tres épocas o rangos en las que se asentúan en diversas áreas de la región amazónica; una primera entre 1547 y 1577 sobre todo en la zona suroeste del país, el Alto Putumayo o lo conocido como el Valle de Sibundoy;

---

<sup>10</sup> En miras de propiciar una labor científica investigativa integrando las líneas prioritarias nacionales mexicanas vinculadas con las temáticas de soberanía alimentaria, cultura, salud y violencia estructural de La Dirección de Programas Nacionales Estratégicos del Conahcyt (Pronaces).

luego, una segunda etapa entre 1632 y 1803, concentrándose en lo que hoy en día es Caquetá y Putumayo. Finalmente, regresan en la Casa Arana (una compañía peruana dedicada a la explotación del caucho natural que existía en las selvas amazónicas) entre 1912 y 1921 (De Castellvi, 2020, p. 482). A través de la evangelización y alfabetización, estos frailes introdujeron nuevas prácticas, conocimientos, ideologías y consciencias a través de “un proyecto educativo, cuyo objetivo central estuvo dirigido a contribuir en la reorganización social de los pueblos, asegurando su autosuficiencia económica, además de su autonomía social y política” (Jarquín, 2017).

Para inicios de la década de 1940, miembros de iglesias protestantes empezaron a ejercer también una influencia religiosa con el liderazgo de la estadounidense Sophía Müller, quien presenció y estableció la llamada “Misión Nuevas Tribus de Colombia”, sobre todo en el oriente de la región, predicando el nuevo testamento hasta su muerte en 1995, en departamentos como Guainía, Vaupés y Guaviare (Gómez, 2008, p. 208). A través de la traducción de la biblia a las lenguas indígenas, alfabetizó a estos pueblos, quienes actualmente son predominantemente evangélicos. Paralelo a esto, la iglesia católica, continuó ejerciendo poder, encargándose de la educación e impartiendo modelos educativos occidentales, también contribuyendo a la alfabetización castellana (Organización Nacional Indígena de Colombia, 2023).

#### Asentamientos piapoco y murui-muina; abarcando el suroriente amazónico

Los piapoco, de acuerdo con sus relatos y según ciertas fuentes, al igual que los achaguas y kurripakos, provienen de las desembocaduras del Río Negro, las cuencas del Río Isana y Vaupés, afluentes por los cuales migraron hacia las sabanas de los llanos colombianos y territorios más selváticos y alejados alrededor del río Guaviare y el Orinoco, zonas que hacen parte de la cordillera oriental. Se dice que las primeras referencias históricas se engendran en las exploraciones europeas durante el siglo XVI y que es a mediados del siglo XX cuando estos grupos ya se asentúan y establecen (Toda Colombia, 2010).

De otro lado, la historia de los asentamientos de los murui-muina se encuentra muy ligada con los bora y ocaina, quienes habitaban los alrededores de los ríos Putumayo, Napo y Amazonas, localizados más al sur del país. Sin embargo sufrieron procesos de migración hacia los ríos Caquetá y Putumayo para la década de 1930, con el potencial económico de la industria automotriz en la que se explotaron miles de hectáreas para extraer caucho, lo que dio inicio en la primera década del siglo XX con la Peruvian Amazon Company en 1907, coyuntura liderada por el peruano Julio César Arana, fundador de la Casa Arana y Hermanos, responsables de etnocidios y esclavitud (Organización Nacional Indígena de Colombia, 2023 y Steiner, Páramo, Pineda, 2016).

#### El territorio políticamente constituido con algunos baches

Durante el periodo que comprendió la constitución política nacional del año 1886 (la que más tarde fue derogada por la actual vigente), no se poseía una división categórica territorial, sin embargo, en el año 1957 a través del Decreto 1414, se iniciaron los reconocimientos de los “territorios indígenas”. En este, se buscó realizar un

reordenamiento de las comunidades nómadas, entre estas los piapoco, quienes se asentaron y establecieron en zonas para adquirir “derechos territoriales”. Años más tarde, se crea la Ley 135 de 1961 mediante la cual “se estableció el derecho al campesinado de ocupar los terrenos de la nación con su trabajo agrario a cambio de reconocer su propiedad de las tierras con titulaciones” (Rutas del Conflicto, 2013).

Asimismo, mediante esta ley se funda el Instituto Colombiano de la Reforma Agraria (INCORA), a través del cual se constituyen los “resguardos indígenas” en Colombia. Como casos particulares se encuentran el resguardo Minitas-Mirolindo (piapoco) establecido en 1987 y el resguardo de Predio Putumayo (murui-muina) en 1988, resguardos a los cuales pertenecen las comunidades de interés en este proyecto de investigación (Instituto Colombiano de la Reforma Agraria, 1987, 1988).

Gran parte de la región amazónica colombiana para esta época se encontraba en “un limbo jurídico” pues no existían muchos departamentos y municipios, lo cual dejaba a gran parte de estos terrenos catalogados como áreas no municipalizadas. Panorama que cambia para inicios de la década de 1990, con la formación de la Constitución Política Nacional de Colombia, en el año 1991, en la que a través de una asamblea constituyente se forman nueve departamentos nuevos, entre estos una gran mayoría pertenecientes a la región amazónica; Guainía, Putumayo, Guaviare, Vaupés, Vichada y Amazonas (Paz, 2020).

Con la nueva Constitución, se conformaron figuras político administrativas, las cuales dividían y seccionaban todo el territorio nacional por departamentos, distritos, municipios y entidades territoriales indígenas (ETI); estas últimas definidas como zonas que “históricamente han sido habitadas y gobernadas por indígenas” (Paz, 2020). Sin embargo y a pesar de la denominación de los nuevos departamentos, que se caracterizan además por ser muy extensos, estas áreas quedaron igualmente sin una división legal, es decir, no estaban bajo el nombre de municipio o ETI, continuaban siendo áreas no municipalizadas, sobretodo en la Amazonía suroriental, “en particular los departamentos de Guainía, Vaupés y Amazonas” (Paz, 2020).

En el año 1996 a través del artículo 21 del Decreto 2164, se definen los resguardos indígenas como “una institución legal y sociopolítica de carácter especial, conformada por una o más comunidades indígenas, que con un título de propiedad colectiva que goza de las garantías de la propiedad privada, poseen su territorio y se rigen para el manejo de éste y su vida interna por una organización autónoma amparada por el fuero indígena y sus sistemas normativos propios” (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, 1995). Estos asentamientos, como se ha venido mencionando, se traducen en la apropiación política indígena del territorio, que para finales del siglo XX, ya estaba enmarcado bajo una normativa nacional<sup>11</sup>.

---

<sup>11</sup> Frente y a esto y profundizando el análisis historiográfico, el resguardo “es una institución legal sociopolítica de origen colonial español en América”, figura conformada por un territorio que se reconoció y nombró a partir de los asentamientos “amerindios, con título de propiedad inalienable, imprescriptible e

## Principales coyunturas en el territorio

Entre las décadas de 1960 y 1970 se afirma que hubo una primera extracción de “recursos naturales”, época denominada como la trigrillada o cachirrada, en la que el foco de atención se centró en las pieles de animales, que para 1975 finalizó en parte por la protección ejercida por entes gubernamentales (González, 2020, p. 40). Los jaguares amazónicos fueron casi extintos por el tráfico de pieles, usadas para la elaboración de bolsas, morrales y zapatos; también de monos, serpientes, caimanes, venados y cerdos de monte (Beltrán, 2013, p. 14).

Una década más tarde, entre 1980 y 1988 se da una primera bonanza de la coca, época en la cual existe un auge de demanda mundial de esta planta para la extracción y elaboración sintética del alcaloide de cocaína o clorhidrato de cocaína, estimulante del sistema nervioso central, utilizado como droga; por lo cual hay un aumento en la producción y cultivo de esta planta, lo que para el año 1995 se recrudece en el departamento de Guainía puesto que los terrenos ya no solo serían usados para la cosecha de la hoja, también se forman “las cocinas” del narcotráfico, donde se produce y se procesa. Esto genera que la zona, ya habitada por personas no indígenas interesadas en estos negocios ilícitos, se convierta en un lugar dinámicamente activo en su economía, que en la época comprendida entre 1997 y el año 2000, se convirtió en un destino de extranjeros narcotraficantes oriundos de Brasil, Paraguay, Surinam, Perú y Ecuador (Hernández, 2015, p. 33 y González, 2020, p. 41).

El territorio en sí estaba bajo el mando y poder de las Fuerzas Armadas Revolucionarias Colombianas (FARC) con el frente 16 o el frente oriental, que tuvo su origen desde el año 1964. Sumado a lo anterior, esta zona, carente de la presencia del Estado, no contaba con servicios públicos como agua potable, acceso a electricidad, alcantarillado, infraestructuras aptas para los servicios de salud y recreación, entre otros, por lo cual para el año 2001, se decide por parte del Gobierno, suscitar una operación para mitigar el narcotráfico (Gobernación de Guainía, 2020). Desde esta operación nombrada “Gato Negro” hay entonces pervivencia de las fuerzas militares y las FARC, lo cual deviene en numerosos conflictos, enfrentamientos y bombardeos (González, 2020, p. 18), entre los cuales se abate al cabecilla del frente alias “Negro Acacio” en el 2007 y se da la captura de alias “Fernandinho” el caudillo brasileño narcotraficante más nombrado (Gobernación de Guainía, 2020).

Bajo este panorama y contexto, el Gobernador de Guainía del periodo 2016-2019 instauró la idea de convertir a Barranco Minas en municipio, lo que para esta época estaba catalogado como uno de los corregimientos del departamento, declarando

“incluir el reto de la municipalización como una de sus banderas de gobierno en el plan de desarrollo para saldar esa deuda histórica con esta zona apartada y olvidada de Colombia y con ello traer de una vez por todas la presencia del Estado, descentralizar los recursos y optimizar la calidad de vida de sus habitantes a través

---

inembargable, colectivo o comunitario, regido por un estatuto especial autónomo, con pautas y tradiciones culturales propias. Esta institución fue mantenida por algunas repúblicas independizadas del Imperio Español y es reconocida plenamente en Colombia” por la ley y la Constitución Política (Agencia Nacional de Tierras, 2021).

de la gobernanza, además de potenciar el sector agropecuario ya que toda la zona del río Guaviare es la despensa agrícola del toda la región.” (Gobernación de Guainía, 2020).

De otro lado, para el año 2018 se publica por parte de la misma fuente, “que cerca del 80% del departamento había sido concesionado a una empresa minera canadiense” (Paz, 2020), lo que da cuenta de otra coyuntura importante en la región amazónica colombiana, donde hay explotación minera sobre todo de oro, uranio y coltán (mineral necesario para la fabricación de smartphones, tablets y computadoras), lo cual no es consultado previamente con los pobladores y en ocasiones es practicado de forma ilegal (Montero, 2023).

Asimismo, este mismo año aparece el Decreto 632 del 2018, en el cual, tras varios años de lucha indígena, se normativó la regulación y uso de los territorios indígenas en áreas no municipalizadas amazónicas, pertenecientes a los departamentos del Amazonas, Guainía y Vaupés. Lo que un año después vuelca por completo, pues para finalizar el mandato del entonces Gobernador, se nombra finalmente el 1 de diciembre del año 2019, el municipio de Barranco Minas, antes uno de los siete corregimientos de Guainía, a pesar de que las comunidades ya asentadas en resguardos y bajo el Decreto antes mencionado, querían manejar autónomamente los recursos (Paz, 2020).

### Marco conceptual

El fenómeno alimentario es un hecho cultural socioterritorial (Urizar, 2023), dicho esto, la perspectiva territorial como constructo y concepto geosociohistórico (Nates, 2011), aporta a la perspectiva de la alimentación, lo que metodológicamente será estudiado en forma de sistema en clave territorial, comprendiendo su complejidad y las relaciones sociales que se gestan alrededor de un sistema alimentario anclado a la región amazónica colombiana.

Para este caso, se centrará la atención en la dimensión del acceso a los alimentos, visto como uno de los niveles del sistema alimentario amazónico, relacionado con el cultivo, cuidado, cosecha y los instrumentos y técnicas para la caza, recolección o intercambio de los alimentos (Aguilar, 2001). Este eslabón, por lo anterior, está sujeto al medio en el cual se encuentran las comunidades, pero también a todo lo que conlleva pensar en ese ambiente, comprendiéndolo como territorio.

### El territorio y las relaciones de poder insertas en él

En materia geográfica, básica o biológica, el territorio se entiende como el espacio físico donde se habita, se coexiste con seres inertes u otros seres humanos, sin embargo, para el campo de las ciencias sociales, este concepto va más allá de la definición de espacio, el cual para Raffestin antecede al territorio (2011), pues se convierte en éste, en tanto hay relaciones sociales de comunicación, hay intenciones por parte de diversos actores respecto a ese lugar, además de valoraciones y todo un sistema sémico, que en conjunto construyen el territorio en sí, el cual parte del resultado de las vivencias, apropiaciones y valoraciones simbólicas e instrumentales que le confieren un grupo de humanos (Raffestin, 2011).

Para diversos autores, el territorio se vincula con el poder, tal como lo retoma Giménez de Raffestin, el territorio resulta de la apropiación del espacio mediante una producción humana inscrita en un campo de relaciones de poder y valores de cambio (Giménez, 1996). Esta apropiación o conjunto de acciones humanas, dan cuenta de la construcción simbólica que cada sujeto realiza sobre su territorio, es decir, su territorialidad o el conjunto de relaciones mantenidas con el territorio (Raffestin, 2011).

Esta territorialidad puede ser comprendida desde lo alimentario o lo que Urizar (2023) denomina la territorialidad alimentaria como aquella que

“constituye la interacción compleja de las relaciones productivas, simbólicas y de consumo que se articulan entre el sistema alimentario tradicional o local y las diversas escalas territoriales que permiten construir, practicar y significar el territorio a partir de las singulares formas de alimentarse reconocidas como propias de un grupo social.”

De otra parte, esta apropiación y valorización del territorio por parte de los seres humanos, puede connotar un carácter funcional, en el que hay una relación utilitaria e instrumental; o de carácter simbólico, lo cual está relacionado con la cultura y la identidad colectiva. Según Giménez (1999), en el primero de los casos, cuando el territorio es valorado desde lo instrumental y funcional, se lee en términos económicos o geopolíticos, mientras que, para el segundo de los casos, es leído a partir de la conformación simbólica, cultural y afectiva (p. 29). El territorio puede ser considerado para unos refugio; para otros, el medio para subsistir, el área estratégica para labores políticas, administrativas o relacionadas con el poder (Giménez, 1999, p. 29).

Desde una visión relacional, el territorio se entiende como parte indisociable de la sociedad y además está vinculado a estructuras político-económicas dominantes, lo cual lo hace susceptible de movimientos relacionales de poder, construídas por los seres humanos en el espacio y con el espacio (Haesbaert, 2011). Asimismo, siempre tendrá una temporalidad, una coyuntura, un momento dado de conflicto, pues las relaciones sociales, las definitorias del territorio, son temporales, y según esto, el territorio adquiere una connotación en sí, “vinculado siempre con el poder y con el control de procesos sociales mediante el control del espacio” (Haesbaert, 2011, p. 13).

Raffestin comprende el territorio como un producto del poder a partir de la transformación del trabajo, lo natural y las relaciones sociales, entendiendo a su vez el poder como un ejercicio de violencia, control de los recursos o proceso de intercambio (Raffestin, 2011), como lo menciona Foucault, el poder debe ser entendido como una relación no adquirida y ejercida, el cual está expandido en toda la vida social como una estrategia (Ávila, 2006), con una funcionalidad económica y la intención de mantener relaciones de producción paralelas a la dominación de una clase, a través de lo que se denominan, los dispositivos de poder (Ávila, 2006, p. 222).

Ahora bien, para Guckman, el conflicto se entiende como un motor o generador de movimiento en el proceso social, en el cual es indispensable, estas diferencias y contradicciones entre diferentes grupos que conviven en un territorio, es lo que hace posible la estructura de la comunidad en sí misma (Korsbaek, 2018; Gluckman, 1958). Es una relación de socialización, por tanto el conflicto es consustancial a la vida humana, se parte de la idea de conflicto como relación social circunscrita en un territorio (Simmel, 2010).

### La alimentación y el sistema alimentario

La alimentación es entendida como un fenómeno complejo y expresión sociocultural presente en la vida cotidiana de todos los sujetos, en la que convergen la dimensión biológica, social, política, económica, ambiental y cultural, por esto, también se entiende como concepto multidimensional (Aguilar, 2014; Bertran y Arroyo, 2006), y, como acción social y humana, es estudiada entonces en vínculo con las relaciones sociales, sus elementos significativos (Aguilar, 2014) y los conocimientos y saberes, que en conjunto hacen parte de todo un sistema; por lo cual se podría hablar en términos metodológicos, de sistema alimentario, en aras de ser objeto de investigación complejo relacional.

Por lo anterior, la alimentación estudiada desde una perspectiva antropológica, se sitúa desde la perspectiva cultural antropológica de la antropología de la alimentación mexicana de Paris Aguilar, para quien la alimentación se comprende como “expresión sociocultural, profundizando en sus elementos significativos, determinantes y determinados, en el ámbito de los sistemas y procesos relacionados con el acto mismo de la alimentación en tanto conjunto de acciones sociales” (Aguilar, 2014, p. 12). El estudio de la alimentación como hecho social a través de la ciencia antropológica, la cual aporta desde lo teórico, conceptual y desde el ámbito metodológico con su enfoque etnográfico integral, sus métodos, técnicas y formas de comprender la cultura, en tanto es un rasgo fundamental de la alimentación, fenómeno que puede ser estudiado interdisciplinariamente (Aguilar, 2014).

Para Aguilar, la alimentación como concepción investigativa, debe visualizarse como sistema, entendiéndola como un proceso con unas etapas respectivas, en el que se involucran aspectos sociales y culturales (2012, p. 55), comprendiendo el sistema desde las ciencias sociales, como un grupo de interacciones de elementos íntimamente relacionados, que a su vez pueden ser cambiantes y flexibles, dado que en el mismo, concurren relaciones sociales, es decir, una red de relaciones que para cada grupo social pueden ser heterogéneas (Moreno, 2019), dando cuenta de la cultura e identidad.

En este sistema interactúan acciones humanas relacionadas con el acceso, procesamiento y consumo de los alimentos, desde lo cual existen factores como las creencias y costumbres, de índole subjetivo; y factores más materiales u objetivos como los propios alimentos, instrumentos o técnicas asociadas a todo el proceso alimentario, en el que se expresan “manifestaciones de carácter simbólico que implican aspectos de relaciones sociales y con el medio” (Aguilar, 2012, p. 66).

El sistema alimentario es entonces, aquel entramado de subsistemas, elementos u operaciones que dirigen el alimento por diversos eslabones concatenados o facilitan la alimentación, en relación con las formas humanas de disponer del medio y seguir una secuencia de prácticas para acceder, transformar, distribuir, compartir y consumir el alimento, contrarrestado con la organización social para hacerlo y una serie de ideologías, simbolismos y significados, que se reflejan en cada uno de estos eslabones, en tanto, las relaciones sociales complejas se visualizan a través del sistema alimentario y con esto, los saberes tradicionales (Aguilar, 2001; Bertran y Arroyo, 2006).

Visto como un proceso complejo, procesual y sistemático (Aguilar, 2012, p. 11), en el que “se crean y recrean cíclicamente condiciones materiales y sociales” (p. 57), este sistema se conforma por varios momentos y relaciones a través de cuatro dimensiones principales, en los que existe un intercambio ininterrumpido entre los sujetos, su entorno y otros organismos vivos e inertes, en lo que se inserta un sinnúmero de procesos culturales y simbólicos “que implican aspectos de relaciones sociales y con el medio” (p. 66). Estas etapas continuas, inician con lo que el autor denomina *la necesidad de alimentarse*, que no solo se comprende en su dimensión biológica y fisiológica, se integra con “el gusto, la disposición, el aprendizaje culinario y la imaginación” (p. 67). Esta evoluciona a *la obtención*<sup>12</sup>, en la cual, el ser humano conduce una fase de acciones encaminadas estratégicamente para lograr conseguir el alimento y los demás elementos que necesita para su posterior transformación, periodo que cataloga como *el procesamiento*, en el que se modifican o cambian los atributos físicos del alimento para finalmente llegar al *consumo*, en el que hay incalculables situaciones socioculturales, al igual que en las demás dimensiones, en lo que se incluye la comensalidad por ejemplo (p. 68).

Esta investigación se centrará en la etapa del acceso a los alimentos del sistema alimentario de la región amazónica colombiana, por lo cual se denominará sistema alimentario amazónico, el cual da cuenta de un conjunto de relaciones socioalimentarias comunales, que incluyen un tejido de conocimientos o saberes a lo largo de todo el proceso alimentario indígena en la región amazónica, con un eje común: el cultivo de la yuca brava, como alimento base y característico de la alimentación indígena amazónica en un territorio vivido y construido.

### Los conocimientos y saberes alimentarios amazónicos

Según Argueta y Pérez, los saberes se comprenden desde una visión dialógica, descolonizadora y reflexiva, como aquellos conocimientos que los pueblos consideran propios e imprescindibles a su identidad, que a lo largo de la historia, bien es sabido, se transforman pero permanecen (2019, p. 53), y son transmitidos de generación en generación de una forma intuitiva, es decir, son aprendidos de unos a otros (Déléage, 2009, p. 72), a

---

<sup>12</sup> Dimensión que llamaré de acceso a los alimentos y en la cual me focalizo para esta investigación, desde las lógicas de los saberes y conocimientos alimentarios amazónicos, incluyendo elementos simbólicos, mas no elementos economicistas ni mercantiles.

través de la cotidianidad y el relacionamiento social, por lo cual son constituyentes de la identidad y la cultura.

Como bien lo menciona Giménez (2008), retomando a Geertz, la cultura es una “telaraña de significados” (p. 2), la cual es dinámica y heterogénea. Esta es “interiorizada por los sujetos, considerada bajo el ángulo de su función diferenciadora y contrastiva en relación con otros sujetos”, lo cual hace alusión a la identidad, es decir, aquello que brinda identificación y diferenciación, por esto, para el autor ambos conceptos están interconectados y son indisociables. Los saberes se erigen como una forma de acceder a la identidad cultural o la cultura identitaria.

Los saberes también se constituyen como un tipo de conocimiento que se produce en la colectividad que puede ser transmitido de diferentes formas y, que además, están insertos en la complejidad de la memoria colectiva (Halbwachs, 2004). Lo que se comprenderá en esta investigación como lo comunal, como “la integración de la diversidad o la unidad de la diversidad natural” (Martínez, 2015, p. 106), es decir, no solo haciendo alusión a lo humano, sino integrándolo también al concepto de naturaleza, desde el conocimiento étnico, indígena, de los pueblos originarios.

Por esto, será posible hablar de los saberes alimentarios amazónicos, desde lo comunal, como aquellos conocimientos contruidos y entretnejidos a partir de las relaciones sociales entre sujetos que habitan la región amazónica en relación asimismo con la naturaleza, su entorno o territorio, lo cual da cuenta de la identidad de estos sujetos en materia alimentaria, como expresión sociocultural, centrándose en el tipo de saberes y conocimientos asociados al acceso de los alimentos dentro del sistema alimentario amazónico, en lo que se incluye lo relacionado con las técnicas de cultivo, cuidado y cosecha de la yuca brava o amarga, como alimento base y característico amazónico; además de otros saberes complementarios ligados a otros entes naturales como parte del territorio, tales como el río, la selva, el agua lluvia, el fuego y otras plantas comestibles.

Las relaciones socioterritoriales son entendidas a partir de la construcción social del territorio habitado por grupos de sujetos, quienes lo apropian simbólica y funcionalmente, lo que supone una estructura de poder que puede ser visualizada en el sistema alimentario amazónico, en tanto, este es comprendido desde su dimensión social, cultural, política, ambiental, y depende del territorio para que este conjunto y entramado de relaciones socioalimentarias se lleven a cabo, en específico el subsistema de acceso, cultivo y manejo de las tierras, en el que existen relaciones sociales de poder y constante conflicto entre los diversos actores que viven, habitan y significan la región amazónica colombiana.

Introducirse en los saberes o conocimientos alimentarios amazónicos permite visualizar ese sistema alimentario como expresión socioterritorial en tensión entre los sujetos indígenas, herederos legítimos del territorio y otros actores que se adueñan hegemónica e históricamente de las selvas amazónicas; tensión que genera formas diferenciadas de significación del territorio, lo cual se vincula a la identidad indígena con la yuca brava, como

el alimento base de la identidad amazónica y que además brinda persistencia y resistencia a la territorialidad alimentaria amazónica.

## Metodología

Esta investigación se configura como un estudio de tipo exploratorio cualitativo, en el que la perspectiva de los participantes es lo fundamental (Galeano, 2004, p. 21), pues el fenómeno estudiado se interpreta desde lo que piensan, perciben y sienten los sujetos (Tinoco, Cajas y Santos, 2018, p. 42). En este sentido, se utiliza el enfoque etnográfico de la investigación social, el cual es un método en el que los datos y el conocimiento científico se construye en una relación dialógica con los otros (Oehmichen, 2014, p. 12), en búsqueda de leer o interpretar (Geertz, 2003, p. 24) la construcción socioterritorial del sistema alimentario amazónico en conflicto a partir de la yuca brava en sujetos piapoco en Barranco Minas, Guainía y murui-muina en La Chorrera, Amazonas, Colombia. Asimismo, como estrategia analítica se propone el enfoque etnográfico territorial, desde su lectura relacional, entendiendo el territorio como un espacio social vivido en el que hay relaciones sociales, dinámicas culturales, sistémicas y eco-sistémicas (Capel, 2016, p. 16), asimismo desde un contacto directo relacional con el territorio, lo cual implicó que la investigadora lo experimentara y viviera en relación estrecha con la comunidad piapoco y murui-muina.

## Figura epistemológica

El posicionamiento de la investigadora fue inicialmente como sujeta vecindada en el municipio de Barranco Minas, lugar en el que durante el primer semestre del año 2023, a partir de sus trabajos de campo como nutricionista dietista pública, tuvo un primer acercamiento etnográfico, y con esto, la oportunidad de vivir en uno de los territorios donde se desarrolló la investigación, localizado en el departamento de Guainía en Colombia. La forma en la cual se tuvo el primer vínculo con el contexto, la comunidad y sus realidades, fue en el marco de la Modalidad Propia e Intercultural del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) “para la atención a la primera infancia de comunidades étnicas y rurales, en el marco de la Política de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia de Cero a Siempre, Ley 1804 del 2016” (Bienestar Familiar, 2022, p. 6). Allí, tuvo el interés de enmarcar su anteproyecto y propuesta de aplicación para el programa de la Especialidad en Antropología de la Alimentación, en el cual se preguntó por la alimentación como fenómeno multidimensional que se veía afectado por una problemática relacionada con la soberanía alimentaria, el adueñamiento del territorio, el conflicto armado y el cultivo ilícito de coca.

El ser etnógrafa vecindada inicialmente como nutricionista dietista facilitó un acercamiento paulatino a la comunidad, un conocimiento y reconocimiento de sus prácticas, nociones, comprensiones de su territorio y modos de vivir, entre otros, lo que a su vez aproximó el objeto de estudio y ayudó a fecundar un sinnúmero de cuestionamientos que finalmente se terminaron de perfilar en el diseño del proyecto de investigación en los seminarios, clases y comités académicos.

La meta fue captar el punto de vista de los sujetos, sus posiciones ante el fenómeno estudiado (Malinowski, 1986, p. 41) y para esto se utilizó como técnica la entrevista en

profundidad y los recorridos etnográficos, que desde la etnografía interpretativa, propendieron por obtener datos cualitativos a partir de la experiencia y el conocimiento de los actores sociales, partiendo de una figura epistemológica desde el paradigma de las ciencias sociales, en el cual el sujeto es estudiado en su contexto y desde una relación social construida.

Se realizaron recorridos etnográficos y dos entrevistas a profundidad con el señor Luis Ernesto Rojas Rodriguez y el señor Antonio Rojas Rodriguez, en la Comunidad de Minitas en el municipio de Barranco Minas. Estas técnicas permitieron acercarse a los sujetos a través del diálogo y la conversación<sup>13</sup> con la ayuda de una guía de entrevista que contenía una serie de preguntas relacionadas con su pertenencia étnica piapoco y autorreconocimiento, su concepción de territorio y comunidad, los alimentos consumidos y preferidos, sus percepciones, saberes y conocimientos acerca del conuco, su pasado alimentario y los cambios percibidos a lo largo del tiempo.

Adicionalmente, se realizaron dos entrevistas a profundidad para enriquecer el tejido de conocimientos amazónicos, con el maestro Noinui Jitoma, autorreconocido como *nativo*, del corregimiento La Chorrera, del municipio de Leticia, Amazonas. Más específicamente originario del Resguardo Indígena Predio Putumayo, hablante de la lengua Minika y con conocimiento murui-muina, que imparte como curso de *lengua ancestral* en la Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia; vínculo que explica la relación de la investigadora egresada de esta universidad, haciendo parte del curso “Lengua y Cultura Minika” en el año 2021 y 2022.

### Objetivos de la investigación

**Objetivo general:** Analizar la construcción socioterritorial del sistema alimentario amazónico en conflicto a partir de la yuca brava en sujetos piapoco en Barranco Minas, Guainía y murui-muina en La Chorrera, Amazonas, Colombia.

#### Objetivos específicos:

- Describir los conocimientos y saberes alimentarios en torno a las técnicas de acceso a los alimentos del sistema alimentario amazónico.
- Caracterizar las relaciones socioterritoriales en conflicto que existen en torno al sistema alimentario amazónico.

---

<sup>13</sup> El conjunto de entrevistas a profundidad y la recolección de los testimonios permitieron elaborar una interpretación de las experiencias de los actores sociales.

# CAPÍTULO I. LOS CONOCIMIENTOS Y SABERES EN EL SISTEMA ALIMENTARIO AMAZÓNICO

## Sistema alimentario amazónico

Al retomar la teoría de sistemas, desde las ciencias sociales, se entiende un sistema social como un conjunto organizado o no, de partes que interactúan para formar un todo unitario; *“es una composición de varios elementos”*<sup>14</sup>, es cambiante, dinámico y complejo (CUAED UNAM, 2017), además tiene una intención integradora (Moreno, 2019). Esto anterior, en términos operativos, ayuda a comprender la alimentación en un entorno social, o desde una ciencia social, a través de un enfoque sistémico, el cual es procesual, continuado, estructurado pero a la vez heterogéneo, dialógico, no ortodoxo e infinitamente variable.

En el hecho alimentario, como integrante de la vida social, está implícito un sinnúmero de factores sociales, culturales, ambientales y otros tantos adicionales más, que cada vez con los estudios de la alimentación, se van agregando; me refiero también al ámbito histórico, político, económico, ideológico, religioso. En ella influye desde lo más plano, básico y cuantificable, hasta lo más complejo y difícil de descifrar. Es este entramado de múltiples complejidades las que hacen de la alimentación un fenómeno de estudio tan rico y amplio, lo que obliga a analizarlo a través de teorías ya propuestas, una de estas, la de los sistemas sociales.

Un sistema alimentario lo entiendo entonces como un sistema flexible, en el cual se establecen puentes entre un sistema relacional, actoral, espacial, objetual y simbólico. Como bien lo mencionan otros autores, en un sistema social, los procesos son construidos por actores, en tanto sus acciones cambiantes, cambian en sí mismo al sistema (Moreno, 2019, p. 8), por lo cual, entiendo el sistema alimentario como un sistema sociocultural construido, flexible e interconectado, pero no solo entre actores humanos, también coexisten otros entes inmersos, que más tarde apellidaré “amazónicos”. El sistema alimentario es un conjunto de otros sistemas interrelacionados que tienen la intención o el fin de darle cabida a la alimentación humana. En este caso y viéndolo desde un enfoque meramente funcionalista, para cumplir una función biológica, cubrir la necesidad de alimentarse. Sin embargo, se suma el hecho de que la alimentación no es solo un acto biológico fisiológico, también es un acto social, una necesidad y expresión sociocultural. Es allí donde se complejiza el sistema alimentario, visto como un sistema social-relacional y simbólico.

Definiendo ya lo que es un sistema alimentario, procederé con explicar el apellido de este gran concepto, el cual es retomado de una forma de división territorial en Colombia. En primer lugar, me debo situar en mi país, como escala territorial o espacial macro, la cual está dividida en seis regiones, con base en el modelo geográfico de regiones naturales;

---

<sup>14</sup> Lo que entiendo por sistema el señor Ernesto en Barranco Minas, Guainía (Comunicación personal, Rojas, E., abril 2023).

Caribe, Pacífica, Orinoquía, Amazonía, Andina e Insular; cada una con características climáticas, relieves topográficos, biodiversidad y ecosistemas característicos (Rangel, 2011; 2015).

La geografía física, divide un espacio según las diferencias en su superficie y suelo, teniendo en consideración las condiciones de altitud y latitud y por tanto la biodiversidad en fauna, flora, además de la diversidad climática (SEP México, 2021), entendiendo el territorio netamente como aquel espacio físico, en materia biológica. Sin embargo, a esto se suma la comprensión del territorio como la apropiación sociocultural sobre el espacio, el cual corresponde a la estructura o según Giménez (1999), la apropiación funcional simbólica del espacio, como lo han explicado Licona, Torres y Urizar (2016), la relación entre espacio y territorio es un símil entre la relación lengua y habla, en tanto, el primero es estructura y el segundo es, sistema (p,55). Por tanto, cada una de estas regiones colombianas alberga diversidad de significaciones sociales y apropiaciones culturales que las dota de identidad; cada región es un sistema sociocultural identitario del país.

Como una escala territorial aún más extensa, se tiene la porción amazónica suramericana que representa el 4,9% del área continental mundial y cubre escalas macronacionales como Bolivia, Brasil, Colombia, Ecuador, Venezuela, Guyana, Perú y Surinam (NU. CEPAL, 2013). En específico en Colombia y como se mencionaba anteriormente, esta región cubre gran parte del suroriente del país, incluye grandes selvas, bosques húmedos y vegetaciones abundantes que representan un “gran pulmón” y la zona étnica indígena más amplia. Es así entonces como lo amazónico se entiende desde lo territorial, el sistema alimentario anclado a este territorio apropiado simbólicamente y funcionalmente, en relación continua y dinámica con la naturaleza, que es una entidad más en este espacio. A lo “amazónico” está fijado un grupo de idiomas particulares, especies de fauna y flora; todo esto originario de este territorio, lo que hace parte de una cultura en particular<sup>15</sup>.

Se considerará el sistema alimentario amazónico teniendo en consideración un sistema alimentario territorializado, nombrado y significado desde la biodiversidad, como una región natural del país, comprendiendo una territorialidad alimentaria (Urizar, 2023) como la interacción compleja de las relaciones que se dan en el sistema alimentario y las diversas escalas territoriales que significan la región amazónica a partir de formas propias de alimentarse de los grupos sociales que allí habitan, entendiendo lo “amazónico” como categoría de una identidad<sup>16</sup>.

Las características indígenas identitarias desde donde se da este sistema se abordarán en este capítulo con los conocimientos y saberes alimentarios que expresan una identidad localizada, a partir de elementos visualizados a través del subsistema o la dimensión del acceso a la yuca brava como principal alimento indígena, viendo esto además como uno de

---

<sup>15</sup> Para Noinui Jitoma, desde el conocimiento murui-muina, en La Chorrera, Amazonas; lo amazónico incluye una parte cultural, haciendo alusión a lenguas, plantas, animales y ceremonias particulares originarias del territorio (Comunicación personal, Jitoma, N., abril 2024).

<sup>16</sup> La identidad amazónica, lo propio de la región amazónica colombiana o la Amazonía Colombiana, lo que conlleva a pensar de inmediato en elementos como yuca brava, pescado, río y selva, al reflexionar sobre lo que identifica a este territorio.

los principales elementos que comparten diferentes comunidades indígenas amazónicas, lo que permite detallar el sistema alimentario amazónico. Para esto, me situaré desde el relacionamiento con las comunidades piapoco en Guainía y murui-muina en Amazonas; hablando de un sistema alimentario en común, poniendo a dialogar características que encuentro y observo similares en ambas comunidades.

Se describirá el sistema alimentario amazónico desde la dimensión del acceso a los alimentos a partir de la relación que hay con otros entes, con la tierra misma y el alimento. Más adelante, se cuestionará el concepto de “producción” con el cual ciertos actores sociales no se sienten identificados, pues no es un término utilizado, apropiado culturalmente ni traducido a los idiomas propios de la zona. Me centraré en el eje del acceso alimentario, como una sola red de relaciones, entendiendo el sistema alimentario amazónico como un complejo sistema de muchas relaciones; para este caso, no solo entre entes humanos, también se insertan otras entidades que cohabitan y coexisten.

Según el conocimiento murui-muina, el sistema alimentario amazónico no debe entenderse desde un enfoque mercantil, lo que está ligado al término “producción”. No es un sistema común planificado propuesto por un grupo para simplemente alimentar y cumplir esta función biológica y humana. Se entiende más bien como una herencia milenaria, un conjunto muy amplio de conocimientos que no tienen un fin comercial o mercantilista; se trata de todo un cuidado colectivo que *“dignifica la vida entre todas las especies”*<sup>17</sup>, partiendo desde el biocentrismo, no entendiendo el sistema desde el antropocentrismo.

Abordar el sistema alimentario amazónico desde esta dimensión, permite visualizar la riqueza sociocultural que tiene entender el alimento que viene de un territorio significado y dotado de identidad indígena. El alimento disponible, al que se tiene acceso, el que históricamente ha estado enlazado a un territorio, a un paisaje, a unas condiciones geográficas específicas que junto con las complejidades humanas y los relacionamientos entre diversos actores y la naturaleza, dan cosecha, alrededor también de un gran tejido de conocimientos y saberes que generación tras generación, siguen alimentando a una comunidad a través de técnicas milenarias.

Desde lo que se cosecha en un territorio, se puede observar la alimentación, parte de la cosmovisión y cosmogonía, las tradiciones y lo típico en términos alimentarios. Al viajar a un lugar, es importante cuestionar por lo que en esa tierra se cultiva y cuida, pero no solo la tierra como ente inerte, también todo lo que la rodea, quién lo lleva a cabo, por qué, qué significa para ella o él, cómo lo hace. De un alimento local se desprende un infinito mundo de conocimientos detrás; prácticas, aptitudes, fenotipos, modos de vida y de pensamiento.

La gestión del hogar ha estado década tras década basada en la agricultura, horticultura, recolección, caza y pesca (Rivera, 1994); todas actividades relacionadas con el fenómeno alimentario, cada una diversa pero con puntos en común, lo que se desglosará a mayor profundidad en las técnicas de cultivo, cuidado y cosecha de la yuca brava, que se visualizan en el conuco y la chagra, lugares destinados a las plantas comestibles y alimentos, siendo este tubérculo el punto central y la base energética de la dieta diaria.

---

<sup>17</sup> *Ídem.*

## Saberes en torno al cultivo, cuidado y cosecha de la yuca brava

Como bien lo explicaron ciertas vertientes de la antropología evolucionista, de la práctica del agro, campo, lo rural, la tierra de labranza, se desprende la evolución del ser humano. El cultivo y cuidado de la tierra para alimentarnos, explicó el cambio del homínido y homínada nómadas a unos más sedentarios que se asentaban en un territorio y se dedicaban a la domesticación de especies botánicas y ciertas animales. La comunidad piapoco, por ejemplo, según los recuentos históricos y los testimonios etnográficos, se trasladaban de un lugar a otro en sus orígenes, en búsqueda de tierras más prósperas, afluentes de ríos colmados y abundantes de peces<sup>18</sup>, sin embargo, con los desplazamientos forzados y terminada la primera mitad del siglo XX, se ubican y arraigan en las orillas y cercanías del Río Guaviare. De otro lado, la comunidad murui-muina tienen sus comienzos en donde actualmente habitan, como lo menciona Noinui Jitoma, *“nacimos ahí desde nuestros orígenes”*<sup>19</sup>, su cosmogonía está ampliamente en relación con la fauna propia de la región, la yuca brava o venenosa y el paisaje de la comunidad.

Ambas comunidades asentadas en la región amazónica encontraron formas y modos de emplear la agricultura como una de las principales actividades económicas, al igual que la pesca, la recolecta de agua lluvia y el intercambio comunitario. Esta agricultura ha estado basada en el autoconsumo, lo que quiere decir que aquello labrado en las tierras de cultivo ha estado destinado al consumo familiar, no hay un intercambio monetario y el valor del alimento es en sí mismo, un valor económico de sustento de vida.

Algo en común que encuentra Rivera (1994) para todas las comunidades amazónicas, es que la actividad agrícola “es relativa con roza, quema, y con barbecho. Dicha actividad está dividida en tantas partes y momentos como intervenciones o acciones haya realizado el hombre y la mujer”. Como bien lo menciona la señora Anita de la comunidad Minitas en Barranco Minas:

*“Sembramos plátano, sembramos yuca, cuando llega el verano, en octubre noviembre ya se está rozando, como él no tenía tiempo, tenía que rozar sábado y domingo, nosotras también rozábamos con él. Consiguió machete para nosotras”*<sup>20</sup>.

La roza consiste en limpiar y tumbar el material vegetal que hace parte del conuco o la chagra<sup>21</sup>, derribando una sección del bosque o selva, aprovechando a su vez la madera y leña útil para la construcción de viviendas o para hacer fuego, dejando secar lo demás que queda en el terreno. A esto también se le denomina limpiar el terreno, socolando la

---

<sup>18</sup> Relata Juan Carlos de Barranco Minas. Su padre le contaba que anteriormente las familias eran nómadas y buscaban ubicarse donde más animales para la caza y pesca encontraran (Comunicación personal, Gaitán, J.C., junio 2023). El conjunto de testimonios encontrados a partir de acá, son resultado del trabajo de campo realizado, con lo cual es posible leer las voces de las personas con quienes se conversó para enriquecer la etnografía.

<sup>19</sup> Comunicación personal, Jitoma, N., noviembre 2023.

<sup>20</sup> Comunicación personal, Reinaldo, A., abril 2023.

<sup>21</sup> Conceptos que serán abordados más adelante en sus apartados correspondientes.

montaña o limpiando de maleza, primero se limpia y luego se tumban los árboles, tal como lo explica el señor Antonio de Barranco Minas:

*“El tumbao’, usted roza, primero que todo usted limpia, después lo tumba, después lo quema, cuando está socolao’, cuando está limpiando es socolar, está socolando una montaña, después cuando ya tumbó y quemó ya es un lote que se llama la chagra o conuco para sembrar toda clase de alimentos ahí”<sup>22</sup>.*

Esta primera sección normalmente está liderada por el hombre, quien también posee el conocimiento del momento o la época del año en que se realiza, pues en esto juega un rol importante el clima, el horario del día y el estado de la luna. Unos mencionan que debe realizarse en época de luna llena y otros en cuarto creciente. En La Chorrera, inicialmente se solicita un permiso a la tierra, mediante un diálogo con las entidades de la naturaleza, comprendiendo que allí habitan plantas y animales antes que las necesidades humanas. Se realiza seguido del diálogo y concepción del permiso, todo un proceso de pensamiento y planeación de lo que se va a sembrar, los tipos de especies según la época, las condiciones climáticas y el tipo de terreno adecuado que se tiene en el momento, pues existen tierras inundables y otras secas, lo que puede variar dependiendo del calendario y el mes del año.

Mediante esta planeación, *“los abuelos y las abuelas ya saben el territorio”<sup>23</sup>* en tanto, conocen la zona que se tiene a disponibilidad y esto como juega con la temporada, las inundaciones, la sequía y el tiempo estimado de crecimiento y desarrollo del alimento para su cosecha. Observando el calendario se realiza la socala o tumba de árboles y arbustos pequeños, procedido de la tumba o tala de árboles de mayor tamaño. Para el conocimiento murui-muina no hay una diferenciación de género en las tareas de la chagra, tanto hombre como mujer participa, los niños y niñas se vinculan *“desde la pedagogía de aprender haciendo, como un espacio de cuidado, como las plantas entre sí se cuidan”<sup>24</sup>.*

*“Es el que tumba, roza, tala y siembra. La mujer es la que limpia y saca el producto, entonces uno o el hombre va haciendo los huecos y ella va sembrando y así, y los niños también. Sí, eso es un trabajo compartido ahí, pero cuando ya está para hacer esto ya le toca, aunque ahorita ya los hombres están haciendo, ya están aprendiendo a hacer mañoco también. Hay que aprender”<sup>25</sup>.*

Como se evidencia, las mujeres piapoco ya también participan de dichas actividades que son por lo general asociadas al rol masculino en Guainía, es un trabajo compartido, en el que los menores se involucran, además de los abuelos, abuelas y adultos mayores, pues son estos últimos los que poseen un mayor conocimiento sobre las temporadas adecuadas para la siembra y la preparación de la tierra.

*“Hay que sembrar es cuando la luna está de abajo, así dicen los viejos -de abajo-, cuando la luna sale grande. Si ustedes la siembran cuando es luna nueva no les va a dar cosecha, antes se va a morir, los va a atacar muchas enfermedades, por eso los*

---

<sup>22</sup> Comunicación personal, Rojas, A., abril 2023.

<sup>23</sup> Jitoma, N., abril 2024.

<sup>24</sup> *Ídem*.

<sup>25</sup> Rojas, E., abril 2023.

*viejos miran cuándo van a sembrar. En qué época es que tienen que sembrar y en qué época también es que van a limpiar”<sup>26</sup>.*

Luego se procede con la quema, para después tener disponible el lote para cultivar, lo cual hace parte de un sistema itinerante en tiempo y lugar, ya que la roza-tumba-quema se fundamenta en alternar el uso intensivo de la tierra con periodos de descanso, lo cual se refiere al barbecho<sup>27</sup>. Esto permite a su vez, obtener carbón como abono, procedido de dejar un periodo de tiempo en reposo para la incorporación de nutrientes al suelo, por esto después de la socala y tumba, se quema todo este material vegetal, mientras se seleccionan las semillas. Previo a la siembra y el plantado, se deja reposar unos días el terreno para que la labor de la quema, se desactive y finalice.

El conuco y la chagra, al ser sistemas agroecológicos alimentarios, poseen características similares en tanto, ambos se refieren a lotes extensos de tierra, sobre todo selváticos, en los que hay variedad de especies de árboles, plantas y helechos, que se preparan tras este proceso o sistema de roza-tumba-quema para estar dispuestos para el cultivo de yucas y otros alimentos. No necesariamente es usado en totalidad, como bien se mencionaba, de forma itinerante, para darle respiros a la tierra, dejarla descansar y regenerarse, es decir, en ciertas épocas se usa una sección de tierra determinada y se va alternando conforme avanza el año.

Este sistema de manejo y preparación de la tierra, guarda relación con la cantidad de nutrientes que se incorporan interna y subterráneamente, lo que permite inferir que son suelos abundantes en minerales y otras moléculas que posibilitan a su vez el crecimiento de raíces y tallos modificados y engrosados, dando lugar a la yuca, el tubérculo más abundante de la región, el más consumido, preferido, nombrado y cultivado por las comunidades. La yuca significa vida, como en Barranco Minas lo denominan, *kaini* en lengua piapoco, *moniyi amena* en lengua minka.

La yuca brava, amarga o venenosa es cultivada en los trópicos sobre todo de las regiones amazónicas dado que uno de sus orígenes se remonta a la parte central de Suramérica; su nombre científico según la botánica es *Manihot utilissima* (Martín y col, 2019), y es conocida de esta forma por su carácter tóxico, como el señor Ernesto lo comentaba “*se llama así porque tiene veneno que puede matar a las personas o el ganado*”<sup>28</sup>, lo cual da muestra del amplio conocimiento que se tiene sobre su domesticación, que se documenta hace cinco mil años por los grupos de cazadores recolectores habitantes de esta zona (Pérez y col, 2019). Es la especie cultivada protagónica para las comunidades indígenas amazónicas, hay diferentes variedades y subespecies, las cuales son reconocidas, sobre todo, por las mujeres y denominadas según el nombre de quien regala la semilla o esqueje en Guainía<sup>29</sup>.

---

<sup>26</sup> *Ídem.*

<sup>27</sup> “El concepto de barbecho se usa para indicar un período de descanso entre cultivos ligado con la reconstitución del suelo, a fin de prepararlo para la siembra. Es un estado temporal del suelo sin cultivos”. (Licona y Estupiñán, 2019, p. 24).

<sup>28</sup> Comunicación personal, Rojas, E., febrero 2023.

<sup>29</sup> Relatado en entrevista con la señora Mery y su esposo Ernesto, quien mencionaba “*¿De yuca? ¿Pero no sería bueno que eso lo hablara con mi señora? porque ella sabe las variedades y yo no*” (Rojas, E., febrero 2023).

En el departamento del Amazonas, se conoce que hay más de 36 especies de yuca en general, algunas de estas venenosas y con compuestos cianogénicos. Lo que permite reconocerlas y diferenciarlas entre sí es la interacción con las mismas en la cotidianidad; mientras más se interactúe y se relacione un sujeto con la planta, más puede conocerla y aprenderla. Se coincide con que en su mayoría, son las mujeres quienes poseen más amplios conocimientos y saberes relacionados con los tipos de especies y todo lo conforme a la chagra y sus cuidados.

Hablando propiamente de la yuca brava, cuando la planta está cruda posee un veneno que se conoce como cianuro, pero este es eliminado tras el procesamiento, el cual es un complejo tejido de conocimientos y saberes en el que se utilizan múltiples objetos desde su recolección hasta la preparación final de sus derivados, tales como el mañoco o fariña (harina de yuca), casabe (torta, arepa, pan o tortilla de yuca) y bebidas (yucuta, mingao, yare, caguana y manicuera) principalmente. El catumare, rallador, sebucán, manares y budares son los implementos y herramientas básicas utilizadas, que denotan un distintivo y acervo cultural de los grupos indígenas de la región amazónica colombiana y de los más de 370 grupos étnicos que habitan en general el llamado Bioma Amazónico o la extensión extraescalaf continental suramericana (Fundación Etnollano, 2020).

Tras un complejo proceso de remojo por varias horas, deshidratación y cocción, la yuca brava se transforma y se convierte en alimento apto para el consumo, sistema de conocimientos que hacen parte del siguiente eslabón del sistema alimentario amazónico, el del procesamiento, el cual es transmitido también de generación en generación, aprendido por tradición oral o por observación directa a través de la pedagogía de aprender haciendo<sup>30</sup> (Braga y col, 2018, p. 34).

Como bien se mencionaba, existen diversidad de especies de yuca brava, las cuales se nombran relacionalmente con quien posee la semilla (esqueje o planta madre) y la comparte a otras familias, así:

*“Ahora no sé el nombre de las variedades de yuca que hay. Porque cada vez que, si usted, por ejemplo, me trae una semillita de yuca, ya le ponen el nombre suyo. ¡Ah, me lo regaló fulano de tal! entonces vamos a llamar esta yuca así, por ejemplo, yo miraba, ¿pero por qué le dicen Rafael a esta yuca?, porque este lo regaló Rafael”.*<sup>31</sup>

Observar día a día las diferentes especies de yuca, facilita su identificación, guiándose sobre todo por el color de las hojas y de los propios tubérculos, atributos botánicos propios de la planta visible externa como de la raíz. Una forma de diferenciar las plantas de yucas bravas o amargas de las yucas no venenosas, es el color del tallo, en la parte superior, es rojizo, su hoja es más angosta y de un verde más oscuro, la yuca es más dura, no se ablanda tras el remojo inmediato y su cáscara no se retira con tanta facilidad como sí sucede con otras especies; además al ponerla en agua caliente, su tono cambia a un color más amarillento.

---

<sup>30</sup> Este eje del sistema alimentario amazónico, relativo al procesamiento, se abordará en futuras investigaciones.

<sup>31</sup> Relato del señor Ernesto al preguntarle por los tipos de yuca que existen en su comunidad (Rojas, E., febrero 2023).

Una vez la tierra está lista para la siembra, tras la quema, se procede con el cultivo de la yuca, planta predominante en los conucos y chagras<sup>32</sup>, la cual se distribuye por esqueje o por secciones y no por semilla, pues su tipo de reproducción es asexual, lo que quiere decir que requiere de una planta madre, que es seleccionada según la preferencia y porcionada en ciertas ramas que vuelven a resemejarse para así producir plantas nuevas. De una planta surgen tres o cuatro estacas y cada una de estas es segmentada en trozos de 20 a 25 centímetros con machete para posteriormente hincar en la tierra.

Una de las principales facultades de la yuca, es que es una planta de fácil cuidado durante su cultivo, no exige riego adicional al de las lluvias y no requiere una atención diaria, es decir, no es necesaria la poda y abono, dado que el terreno fue previamente preparado para esto a través del sistema de roza-tumba-quema. La yuca *“ahí nace, si usted lo tiró por ahí, ahí nació y arrancó y se conserva porque realmente sí se lo recogieron por allá en los rastrojos, porque ese no se muere”*<sup>33</sup>. Así lo relata el señor Ernesto quien mencionaba que donde se siembre la yuca, nace fácilmente, como maleza o como planta rastrojera, la cual puede alcanzar hasta los tres o hasta cinco metros de altura, indicando el momento de cosecha, que puede ser hasta de cuatro meses posteriores a su siembra, y sus raíces y tubérculos pueden alcanzar hasta los dos metros bajo suelo. Adicionalmente, se destaca un respeto y sentido de paciencia por el desarrollo, crecimiento y cosecha del tubérculo, pues no existe ningún tipo de intervención humana suplementaria ni deseo ávido por poseer en altos volúmenes las cosechas.

*“La misma tierra, el mismo ambiente, la misma agua en su estado natural permite que la planta germine, es decir, no hay alteración a la especie a su crecimiento en su estado natural. No se le coloca abono, no se le coloca hormonas, es decir, alterar su propia esencia. La planta tiene que madurar cuando tiene que madurar, no cuando yo quiera. El cuidado es esa forma de respetar la planta, el cuidado también es que yo tenga buena energía, buena palabra para ese cuidado porque son mis hijos, son mis hijas y están en ese proceso”*<sup>34</sup>.

La cosecha de la yuca brava es liderada por las mujeres, quienes conocen el momento en el cual deben extraer el tubérculo de la tierra y se guían de un calendario lunar, *“sí, cuando está llena esa es, digamos, la época. Ahora, digamos, ya les enseñó el mismo calendario ecológico. Cómo es que va girando la luna y en eso también se van haciendo las actividades”*<sup>35</sup>. Ellas transportan las yucas cosechadas en un instrumento propiamente femenino denominado el catumare, el cual está fabricado con ramas y hojas de bejucos o palmas, mide aproximadamente un metro y medio de altura y tiene cargaderas que permiten portar la carga en la espalda.

---

<sup>32</sup> Generalmente se poseen otras especies y alimentos en las parcelas, los cuales se disponen alrededor y hacen parte de todo un sistema agroalimentario agroecológico; se seleccionan conforme los tiempos de cosecha y maduración, hay algunas plantas que se siembran inicialmente y pasadas las semanas, pues cada una tiene características agrícolas propias y tiempos diferentes de desarrollo.

<sup>33</sup> Rojas, E., abril 2023.

<sup>34</sup> Jitoma, N., abril 2024.

<sup>35</sup> Rojas, E., abril 2023.

El catumare es un canasto o cesto que tradicionalmente es de uso exclusivo femenino, incluso hay creencias alrededor de esta herramienta, pues si los hombres lo cargan, tendrán maleficios o perjuicios en su descendencia, además serán señalados por su comunidad y familia. Hoy en día, las prácticas estrictas asociadas al género están en transformación, tal como lo cuenta Ernesto:

*“A nosotros nos decían, usted no puede por ejemplo, ayudarle a cernir allá porque le va a pasar esto. La mujer, usted no puede tocar carrizo [instrumento musical], usted no puede tocar un arco [instrumento de cacería], porque sus hijos van a salir con las piernas abiertas. Entonces lo asustaban a uno antes. Si usted no puede cargar catumare, usted no puede hacer esto porque le va a pasar esto. Pero ahora ya, el hombre puede cargar catumare y no le pasa nada. Ya no le pasa nada, entonces los viejos lo que lo asustaban a uno eran así. Entonces ya uno está como ayudándose más, antes no, antes, la mujer hacía sus cosas y el hombre hacía sus cosas. Ahoritica ya las cosas han cambiado”<sup>36</sup>.*

La yuca brava como planta y alimento, su cultivo y sus cuidados están anclados a un territorio en específico, el cual es amazónico, milenario y selvático, hace parte de un sistema relacional de hombres, mujeres, infancias, adultos y mayores, también de otras plantas comestibles y no comestibles, herramientas artesanales y también milenarias, creencias, mitologías y relatos propios de la región amazónica, diferenciados por comunidad y etnia. Las técnicas para acceder a este alimento son propias de la identidad indígena amazónica y son estos actores y actoras los que conocen las variedades, las épocas y demás procesamientos posteriores a su recolecta y cosecha, actividades realizadas en un espacio de pedagogías, que no solo alude a un terreno físico de materias naturales, vivas, inertes, humanos y alimentos, también se gestan múltiples conocimientos, se comparte la palabra, se intercambian diálogos y se convive en familia.

*“El proceso, eso es lo que hay que de pronto plasmar en eso, que la yuca se siembra, en tal fecha, en tal época, dura tanto tiempo, después ya está, se recoge. Se raspa, se raya, se deja fermentar. Se va al fogón, porque de ahí otra vez tiene otro paso. Que la exprimida, que la cernida, la echada allá, para que vuelva a salir. Eso tiene un proceso larguísimo, el casabe es lo mismo”<sup>37</sup>.*

---

<sup>36</sup> *Ídem.*

<sup>37</sup> *Ídem.*



**Fotografía 1.** Sección de un conuco posterior al sistema roza-tumba-quema (7 de abril del 2023).

En esta fotografía se evidencia la preparación del terreno para el cultivo de los alimentos, posterior a limpiar, socalar y talar especies medianas y menores de árboles, helechos y arbustos; se tumban aquellos de mayor tamaño y se procede con la quema, dejando también ciertos poblados que cohabitan y hacen parte del sistema agroecológico, dando cuenta de que cada existencia allí tiene una razón de ser, en armonía.



**Fotografías 2, 3 y 4.** Plantas y diversos tipos de yuca (23 de enero y 6 de abril del 2023)

En la fotografía número 2 se muestra una planta de yuca común, también nombrada “yuca de comer”, aquella que no es venenosa. En la número 3, la parte superior de una planta de yuca brava o amarga, característica por su tallo color rojizo, la cual tras un procesamiento que incluye el remojo, fermentación, rallado y exprimido, se domestica para retirar los compuestos cianógenicos que le confieren propiedades tóxicas y venenosas, y así convertirla en alimento apto para el consumo. Del lado derecho, en la fotografía 4, se visualiza el remojo de variedades de yuca pelada, unas con coloración más amarilla.



**Fotografía 5.** El catumare lleno de diferentes yucas peladas (13 de febrero del 2023).

En esta fotografía se ilustra el catumare, instrumento de predominancia femenina, utilizado para transportar las yucas luego de su cosecha en los conucos o chagras, o como es en este caso, las yucas peladas, labor también propia de las mujeres.

#### Conuco: sistema agroalimentario piapoco

*“Claro. Es que vea, nosotros tenemos esos espacios. Una muchacha va al conuco, una niña va al conuco y aprende con la abuela y con la mamá toda esa actividad del conuco y aprende a diferenciar también las clases de yuca, las clases de cultivos que hay”<sup>38</sup>.*

El conuco, también nombrado chagra por algunos, es el espacio, lote o parcela delimitado, de forma circular y destinado a los cultivos de alimentos, plantas comestibles, aromáticas y medicinales. En esta escala territorial se observa la dimensión del acceso a los alimentos del sistema alimentario amazónico del departamento de Guainía, y es aquí donde las familias piapoco se vinculan con la yuca como planta, para convertirla en alimento consumible, transformación liderada por las mujeres, quienes son las conocedoras de todo un conjunto de saberes asociados a su cosecha, transporte al hogar, procesamiento, preparación y compartir.

Hace referencia al espacio de cultivo, es la parcela que tiene cada familia para sembrar diversos alimentos en donde la yuca es el protagonista y ocasionalmente el único. Allí, se comparten saberes heredados de mujer a mujer, para continuar con el cuidado de las familias a través del tubérculo, es por esta razón que desde muy temprana edad se visita el

---

<sup>38</sup> *Ídem.*

conuco, los niños y niñas acompañan a sus padres a las actividades agrícolas, aprenden y comparten su lengua, además de ciertos valores, prácticas e historias.

El principio del conuco es comunitario, varias familias se apropian de un espacio en el que se comparten las actividades, los cultivos y las cosechas, siendo un terreno grande pero dividido en diferentes cultivos, haciendo alusión al mito cosmogónico del *Árbol Kaliawiri* o árbol de la abundancia. Hoy en día, el principio comunitario no está tan extendido, generalmente cada familia posee su conuco, se encarga de mantenerlo y trabajarlo de forma interna con los integrantes que componen el hogar, tal como lo explica el señor Antonio de Barranco Minas;

*“Hoy no hay conucos comunitarios, son individuales. Se trabajaba comunitariamente, se trabajaba en un lote grande, cultivaban. Había yuca, yuca dulce, brava, piña, de todo en ese lote, pero cuando ya estaba sembrado todo en diez hectáreas [se dividía], esta su parte, esta su parte y esta es su parte y cuando lo desyerbaban era un trabajo comunitario y cuando lo arrancaban, usted es el dueño de otro lote, entonces usted llamaba a los compañeros, a los vecinos que vivían ahí, ayúdeme a mí hoy, vamos a sacar cinco o seis catumares de yuca, vamos a fermentarlos, hoy para usted y ya para mañana para la otra y así, en mano huerta, como se dice, en mano huerta, y para rayar lo mismo, por eso es que los indígenas en esa época no aguantaban hambre, porque había para todos, le daban y compartían”<sup>39</sup>.*

Puede traducir “donde hay mucha siembra o abundancia” haciendo referencia al mito de origen piapoco, en el que se relata que en la tierra solo existía una sola persona llamada *Kuwai*, el creador, un ser que vivía en soledad y que era rodeado de la fauna y flora, hasta que un día transformó una rama del árbol *Awali*, un árbol aromático, en una mujer muy atractiva y perfumada, la *Pumenirru* o “mujer perfumada”, quien fue convencida por un pescador de irse a una comunidad donde habitaban muchos pueblos y querían embarazarla. *Kuwai* enfurecido transforma a toda la comunidad en animales y de allí parten los clanes que hoy son representados por los pueblos indígenas. El piapoco nace de los tucanes<sup>40</sup>.

Desde este relato mitológico, se puede reflejar la constante relación que se tiene con la naturaleza, en especial con los animales y plantas, a las que se le confieren características

---

<sup>39</sup> Rojas, A., abril 2023.

<sup>40</sup> Extraído del Plan de Vida y Desarrollo Comunitario Kaliawiri, elaborado por la Asociación de Cabildos y Autoridades Tradicionales Unión de Indígenas del Guainía y Vichada ASOCAUNIGUVI, la Escuela de Formación Democrática Indígena y la Fundación Caminos de Identidad FUCAI, en la Comunidad de Minitas, Corregimiento de Barrancominas, Colombia. Actualizado en noviembre del 2017.

Un plan de vida es una herramienta de planeación, que en el caso de las comunidades indígenas en Colombia sirven como instrumento para “mantenerse vigentes en el tiempo y en el territorio de acuerdo a las particularidades culturales que los distinguen de otros sectores principales del país. El plan de vida es reconocido por el Estado como instrumento para la interlocución y ejecución de proyectos que afecten el orden interno y por ende la supervivencia como colectividad” (Contraloría Departamental del Tolima). Asimismo, “el plan de vida o plan de desarrollo para comunidades étnicas buscaba definir una estructura “administrativa” sobre la cual descargar la responsabilidad del trámite ante el municipio, para hacerles efectiva la transferencia económica del Gobierno nacional y poder hacer uso de la misma” (Monje, 2015, p.38).

antropomorfas, lo que denota una profunda relación con el ecosistema, los seres vivos que rodean el territorio y son colmados de significados y simbolismos para explicar el origen de la humanidad.

El conuco es culturalmente circular porque representa las sombras del *árbol Kaliawiri*, el cual tenía un tallo redondo y muy grueso. Este árbol estaba ubicado en el centro del mar o el centro del Río Orinoco y daba una diversidad de frutos; yucas dulces, yucas amargas, otros tubérculos como la batata y el ñame, plátano, maíz, frutas como piña, lulo, mango, papaya, patilla o sandía, guama y chontaduro, caña de azúcar, ají, aguacate, cacao, seje, caimarón y manaca (estos tres últimos, semillas), entre otras especies de plantas, frutos u hortalizas propios de la zona. Estos son los que hacen parte del conuco y los que antiguamente se cultivaban en diversidad, haciendo parte de todo un sistema agroecológico alimentario.

Esta variedad de plantas ya no se encuentran en los conucos, debido a que se dedica menos tiempo a las huertas y actividades agrícolas, se tiene la percepción de que la yuca, junto con los alimentos predominantes como el plátano, el ají y la caña, son plantas de menor cuidado y atención, requieren poco riego extra al de las lluvias, crecen y se reproducen fácilmente, mientras que otras frutas y tubérculos son conocidas incluso solo por adultas y adultos mayores, que todavía conservan ciertas especies y no tienen traducción a la lengua castellana. Entre estos están el *ubiri* (tubérculo), *caliri* (batata), *yacui* (ñame) *chúluta* (leguminosa, tipo de frijol grande de color gris) y *wiliti* (leguminosa, tipo de frijol pequeño de color verde).

*“Y el conuco lo llaman así porque ahí en el conuco deben aparecer todos los cultivos que había en el Kaliawiri, que ahora ya se perdieron. Y solamente queda la yuca. Entonces lo que hemos querido rescatar también muchas veces, pero no, nosotros hicimos aquí un experimento allí. Tratamos de recoger toda la semilla en un conuco comunitario en un espacio, eso, para sembrar todo tipo de yuca. Y no hemos logrado conseguir nada y eso solamente yuca y las variedades no más de ají y caña”<sup>41</sup>.*

Los conucos en su mayoría no son tan variados porque la labor agrícola es compleja, a mayor cantidad y diversidad de plantas, mayor grado de dificultad y horas del día invertidas. Los adultos sobretodo, tienen otras labores y ocupaciones, no dedican todo su tiempo a estas actividades, adicional de *“que los otros cultivos son un poco más delicados y son temporales. Si no los siembran, si no los resiembran, se acaban”<sup>42</sup>*, requieren más cuidado, más atención y más trabajo, *“en cambio, la yuca no, usted lo deja ahí y ya salió. Entonces, por eso también. Y el descuido, que también mucho tiempo, la gente por allá en otro lado, sin dedicarse al conuco, se perdió eso”<sup>43</sup>*, comenta el señor Ernesto en Barranco Minas.

A pesar de esto, en la comunidad Minitas, reside la señora Anita, una mujer de aproximadamente 74 años de edad, que vive en “El piñal”, su finca y conuco, donde existen más de 300 piñas cultivadas y todas las plantas mencionadas del mito del árbol de la

---

<sup>41</sup> Rojas, E., abril 2023.

<sup>42</sup> *Ídem.*

<sup>43</sup> *Ídem.*

abundancia. Su esposo trabajaba en las caucherías y anteriormente vivían en Vaupés, pero cuando era joven regresaron a Guainía, donde nació su esposo. Su madre fue quien le enseñó a cultivar y sembrar variedad de alimentos, lo que significa su principal actividad de entretenimiento y economía; *“a mí me gusta trabajar eso así, como dijo otra gente, yo no tengo pereza de nada, yo camino por la mañana hasta las ocho de la noche. Este es mi conuco”*<sup>44</sup>. Para la señora Anita el conuco es la chagra o chacra y significa “yucal de ellos”, haciendo referencia al yucal o el lugar donde se cultiva la yuca.

En el siguiente apartado, se encontrará extendido el mito de origen piapoco junto con el mito del origen de la yuca antropomorfa, los cuales se transcriben junto al señor Ernesto, como ejercicio para relatar la historia con la esencia de la tradición oral con la que se imparte. Este mito cosmogónico se interpreta como un saber identitario heredado de generación en generación el cual hace alusión al *árbol Kaliawiri* o árbol de la abundancia, que tiene su origen en la yuca, como planta domesticada y heredada del dios creador.

En el estudio y análisis de la cultura, también juega un papel muy importante el lenguaje, la lengua y la forma en la que los sujetos se comunican entre sí, conceptos que guardan relación con la función de difundir y conservar saberes, facilitar el intercambio y representar las realidades del presente y el pasado. Como anteriormente se mencionaba, el conuco es un espacio donde se comparten conocimientos agrícolas y además, saberes culturales de identidad piapoco; en la oralidad se vincula el conocimiento con la comunicación “y las distintas maneras de cultivar la memoria cultural” (Ramírez, 2012, p.133)<sup>45</sup>.

Las narraciones expresan la identidad, las costumbres y la continuidad intergeneracional de prácticas y saberes, a través de la tradición oral, muchos grupos indígenas representan su realidad, es un proceso de socialización, entretenimiento y relacionamiento, pero de fondo guarda una función sociocultural compleja ligada con los valores éticos y el deber ser (Ramírez, 2012). Hacen parte de todo un sistema de “conocimientos, creencias, ideologías, modos de acción, emociones y otras dimensiones de orden social” (p.140), a través de este mito se comunican pedagogías de lo que es moral y socialmente aceptado y rechazado, pero además es contado como una estrategia que define la identidad, “el niño, mediante las narrativas, describiendo sus vivencias dentro de la familia y la comunidad, descubrirá quién es, cuáles son sus costumbres y sus tradiciones: es decir, aquello que comparte con la comunidad, diferente a otras comunidades” (p.141).

Este relato mitológico se vincula con las labores asociadas a los cultivos y la alimentación, explica y denota lo socialmente aceptado objetivado en la palabra “abundancia”, concepto que tiene un significado identitario para la comunidad, es asociada al territorio, a la biodiversidad y a lo que diferencia a los piapoco. Todos conocen el simbolismo del árbol, lo apropian y lo relacionan con su configuración social como pueblo con su plan de vida<sup>46</sup>. Se

---

<sup>44</sup> Reinaldo, A., abril 2023.

<sup>45</sup> Indígena coyaima, doctora en antropología social y cultural.

<sup>46</sup> Extraído del Plan de Vida y Desarrollo Comunitario Kaliawiri, en donde textualmente se presenta “nuestro plan de vida es nuestra ley de origen”, con un posicionamiento político y crítico frente a los líderes y gobernantes que *“han pasado con discursos y promesas, con muchas ambiciones, pero con escasez de obras*

incorpora la antropomorfización de la fauna presente en la zona amazónica y se vinculan también diversas especies botánicas presentes, lo cual puede relacionarse con la forma en la que a lo largo de los años, la comunidad ha aprendido a identificar a los animales y plantas que los rodean.

### El origen de la yuca y del árbol Kaliawiri: un conuco mitológico fáunico

*Kuwai*, el creador de todo lo que existe, decide engendrar un bebé en un hombre, “creó un hombre y lo dejó embarazado como si fuera una mujer y el papá de ese muchacho se enojó tanto, que dijo que cuando naciera ese bebé lo iba a matar porque no lo formó en el vientre de una mujer, sino de un hombre”<sup>47</sup>. Al momento del nacimiento, dos mujeres convertidas en animales, una en pájaro chupaflor y otra en picure, asisten el parto, abren el vientre del hombre y con ayuda de los dientes y pico, lo cortan y operan. La mujer más pequeña, convertida en pájaro chupaflor, esconde al niño, lo alimenta y cuida durante siete años, lo hace pasar por su nieto, “y ella no lo bañaba para que nadie se diera cuenta”.

Aquel niño tenía una deformidad, los dedos de sus manos y pies eran alargados y de una forma inusual. Cuando tenía aproximadamente cinco años de edad, inquieto y travieso, le cuestiona a su abuela por sus extremidades, los demás niños y niñas no lucían como él, le lanzaban comentarios, “que el de los dedos largos, que el mugroso, que el que no se baña”, entonces le pide que le quite la suciedad. Ella le da una totuma<sup>48</sup> y el niño comienza a bañarse con agua, comienza a enturbiarse y al cabo de varios cambios por una limpia, el niño le pide a su abuela que riegue el agua oscura en la tierra. Días después, el niño le hace otra petición a la mujer; no quería tener los dedos alargados y le insiste hasta que ella toma un machete y sobre un tronco, le corta los dedos tal como él lo estaba pidiendo. A esto se debe que cada dedo de la mano humana tenga un tamaño diferente.

*“Y le dijo, -abuelita, estos dedos entiérrelos, entiérrelo por allí-, que le dijo, que entonces la viejita empezó a enterrar los dedos, tan tan tan. Al otro día nacieron unas maticas por ahí de los dedos. Germinaron esos y salieron de ahí”.*

La abuela al ver las plantas germinadas, se asombró y el niño le dijo “-sí abuela, esos son yucas-, que le dijo, él le dio el nombre, -yuca-. El muchacho le dio el nombre de la yuca y por donde ella regó todo, digamos, el agua con que se bañaba, salieron los tubérculos, todo tipo de tubérculos”. El mapuey, la batata, el ñame, la yuca dulce y la yuca brava, similares a la maleza pero servían para comer. El niño instruyó a la abuela, le enseñó el proceso de elaboración de todos los alimentos, las tortillas o arepas, el casabe; la harina, el mañoco y todo lo demás; “era hijo de un dios, de *Kuwai*, y tenía esa misión de enseñarle a la gente de

---

y realizaciones. Nuestro plan de vida es la abundancia. Y pude comprender que la escasez y la abundancia nacen del corazón y que podemos decidir a cuál de las dos queremos seguir”.

<sup>47</sup> Todos los fragmentos aquí presentados son testimonio del señor Ernesto de Barranco Minas (Rojas, E., febrero y abril 2023).

<sup>48</sup> Vasija de origen vegetal, hecha con la cáscara seca de frutos de árboles.

*cómo preparar eso*". La abuela repartió las semillas y enseñó todas preparaciones a la comunidad, quienes se alimentaban para ese entonces de hongos y maderas.

Luego, el niño le dijo que con esos tubérculos también se podían elaborar bebidas refrescantes y embriagantes o chichas fermentadas, entonces la abuela hizo *yaraqui* (chicha fermentada de yuca) y lo compartió a los demás. Hubo una fiesta en la que todos estaban alegres y contentos, pero luego, después de tanto tomar esta fuerte bebida, comenzaron a pelearse. Golpearon tanto al niño que su abuela lo llevó de nuevo para esconderlo. Él, dudando de su vida, le pidió que preparara mucho mañoco y casabe para almacenar, *"por eso es que siempre se conservan, le dio esa sabiduría para conservar eso. Y una mañana el niño desapareció"*.

Tan pronto el niño desaparece, las yuqueras y todos los cultivos de yuca y tubérculos, se convirtieron en malezas, la comunidad retorna a alimentarse de maderas, palos podridos, cogollos de palma y hongos, pasan tiempos de hambrunas y escasez. Su abuela, llevó el cuerpo al otro lado del río, un río muy grande y cauteloso donde había un tronco gigante. No se tiene claridad si el niño se convierte en el tronco o si su abuela deja reposado su cuerpo sobre el árbol. Hasta que un día, un hombre explorador que solía pasear en las noches decide emprender un viaje hasta este lugar.

*"Cuando él llegaba, él llegaba bostezando"*, su aliento olía a piña y las personas comenzaron a preguntarse a dónde iba y qué había comido. El hombre mentía, pues no quería compartir su descubrimiento, entonces un sabio tuvo una idea, tomó unas pepas (semillas), las fermentó y se las dio de beber para que vomitara. Allí se enteraron de que estaba comiendo piña y plátano, pero no sabían de dónde estaba obteniendo tales plantas. Decidieron seguirlo y espiarlo durante las noches que emprendía sus paseos.

Le pidieron a una mujer convertida en mico que lo siguiera un día que el hombre salió a las cuatro de la tarde, pero de repente él la descubrió y cuando cayó el sol, la mujer convertida en mico no tuvo la habilidad de andar en la noche. Al día siguiente le hablaron a la lapa, *"usted que tiene esa habilidad de andar de noche y no de día, siga ese man"*. Aproximadamente a las nueve de la noche, la lapa observa un bejuco que atravesaba de lado a lado un río grande, por donde el hombre cruza, entonces ella se introduce en el agua y nada hasta el otro lado. Al llegar encuentra piñas y plátanos, toma algunas muestras y las lleva de regreso a la comunidad. Sin embargo el hombre se entera que la lapa lo había seguido y descubierto.

Al día siguiente, se desencadena una pelea, entre el hombre y la mujer convertida en lapa, la comunidad lo presiona e insiste en descubrir la verdad, hasta que él decide contarles que en cierto lugar, hay un bejuco gigante con mucha variedad de plantas para comer. Entonces emprenden un viaje de tres días para llegar a aquel lugar; un largo viaje lluvioso y tormentoso, pues Kuwai crea la tempestad para dificultar el camino. Finalmente, cuando logran llegar al árbol, los viejos sabios se reúnen y estudian la manera de tumbarlo, *"¿cómo vamos a tumbar este palo que tiene toda clase de árboles duros, fuerte acá, con qué lo vamos a tumbar?-"*.

Le pidieron a un hombre vecino, herramientas para tumbarlo, pero cuando iban a descansar y dormir en las noches, el árbol nuevamente se regeneraba, al día siguiente al retomar las actividades, notaban que el tronco estaba en igual condición; entonces un sabio dice que tendrían que talar día y noche, sin parar, con ayuda de las hormigas arrieras para que se lleven las astillas, pero necesitaban fuego para ver durante la noche. Deciden pedirle a una señora un tizón, ella tenía fogón, entonces hacen una hoguera. Debilitan el tronco pero no logran tumbarlo, era muy fuerte y no se caía, hasta que descubren que estaba amarrado de un bejuco que salía desde el cielo.

Piensan en otros animales que pueden ayudar a trozar el bejuco, mandan al pájaro arrendajo o mochilero, pero no pudo, luego mandan a la ardilla por su gran habilidad, pero ella debía sacrificarse porque si lograba cortar las ramas, el árbol caía; entonces *“cuenta la historia que al arrojarlo, la imagen de esa ardilla quedó estampada ahí en el tronco de ese árbol”*. Al caer, todos recogen las semillas, las comparten y reparten, había veinte clases de yuca, que representan los veinte dedos entre manos y pies. También había lulo, piña, patilla, chontaduro, papaya, plátano silvestre, caña, mapuey, batata, ají, y todas las plantas comestibles.



**Fotografía 6.** Monumento natural Cerro Autana, situado en el estado venezolano de Amazonas, cerca de la frontera con Colombia (Casanova, 2021).

*“La sombra de esa ardilla quedó pegada en el tronco del árbol que cayó. Y hasta la fecha hay una piedra grandísima en ese tronco que queda en Venezuela y eso tiene la forma de una ardilla, pero eso es una montaña de piedra gigante. Ahí se convirtió eso y entonces empezaron a recoger las semillas... pero realmente y uno sí se da cuenta, yo he ido por allá a ese sitio, porque a mí me interesa, yo escuché eso, voy a confrontar a ver, si es real lo que dicen ellos y sí. Uno encuentra plátano silvestre allá, igual una platanera por allá en las orillas de los caños y todo eso, pero no son sembradas, son racimitos pequeños, gruesotes, pero son más simples todavía, digamos, no son muy dulces como las que uno*

*siembra. Y digo y sí realmente fue esto, y no sucedió en Mesopotamia ni en otro lado, sino que sucedió aquí en América Latina, porque realmente lo que dice la mitología está ahí”<sup>49</sup>.*

A partir de este mito de origen que explica el surgimiento de la yuca y el conuco como sistema agroalimentario, se infiere que la tierra piapoco es fértil gracias a la mutilación de este ser infante, quien es sacrificado para darle cabida a la abundancia; de la vida del hijo del dios creador, se derivan los alimentos del sistema alimentario. La yuca continúa sembrándose y siendo el alimento base porque así fue narrado y compartido según la tradición oral y la mitología, el conuco es el espacio de reproducción de este tubérculo. A pesar de las adversidades y el calor abrumador, hay cosecha de yuca, y sin esta no hay existencia de todo lo demás cultivado, fue el obsequio del niño mitológico sagrado y es por esta razón que este alimento es el eje de la existencia del conuco y lo que permite su continuidad.



**Fotografía 7.** El conuco de la señora Mery y el señor Ernesto (16 de mayo del 2024).

Esta fotografía fue tomada por Aquiles Rojas Rodriguez, hijo de la señora Mery y el señor Ernesto, uno de los gestores comunitarios que hizo parte del equipo interdisciplinario del ICBF. Retrata una parte del conuco familiar, en donde se observan en su mayoría plantas de yuca y unos cuantos maizales. En las entrevistas realizadas, el señor Ernesto comentaba que tenían cultivos también de ají, manaca, plátano, aguacate y mango.

---

<sup>49</sup> Rojas, E., abril 2023.



**Fotografía 8.** El conuco de la familia de Oswaldo (13 de mayo del 2024).

Esta fotografía fue tomada por Oswaldo Rodríguez Ramírez, uno de los gestores comunitarios que también hizo parte del equipo interdisciplinario del ICBF. Muestra únicamente plantas de yuca y la evidencia del sistema de roza, tumba y quema.

#### Chagra: sistema agroalimentario murui-muina

Según el conocimiento murui-muina la chagra es un espacio de pedagogía familiar, aprendizaje y relacionamiento con diversidad de entidades; cada familia tiene una para “*aprender haciendo*”<sup>50</sup> en donde se siembran diferentes especies de alimentos, entre los cuales se puede encontrar variedad de especies de yuca, plátano, ñame, batata, uvas, chontaduro, tabaco, entre otras. Todas estas plantas se cuidan entre sí y dignifican la existencia de las especies con las que cohabitan, junto con los cuidados humanos y los lazos con otros animales.

La Chorrera es el territorio murui-muina, en el que los sujetos humanos, naturales vivientes y no vivientes son uno solo. Unos a otros se cuidan entre sí, como las plantas en las chagras (como sistema de policultivo) se cuidan entre ellas. Esto según el conocimiento murui-muina, es coherencia digna y existencia en diversidad, respetando todas las vidas y todas las especies. En la chagra se aprenden estos saberes milenarios, los significados de cada planta, sus tiempos de maduración, sus formas de consumo y compartir, además de “*con qué corazón se siembra*”<sup>51</sup>. Se imparten conocimientos lingüísticos, de valores, enseñanzas

---

<sup>50</sup> Jitoma, N., noviembre 2023.

<sup>51</sup> *Ídem*.

de cuidado, respeto, coexistencia en familia, comunidad y en convivencia coherente y digna con las demás especies.

De otro lado, la mujer murui-muina juega un papel esencial en este canasto de conocimientos, es ella quien engendra el saber del cuidado de la planta de yuca, el cual es un conocimiento propio femenino, con el que se nace y se perpetúa de generación en generación entre abuela, madre e hija. Incluso, este conocimiento es vinculado con la madre tierra, concebida como ente femenino, lo que da vida, de donde se germina la abundancia, la dulzura y la armonía. Se relaciona a la mujer con la tierra y todo el conocimiento alrededor del alimento, la yuca, su cuidado, cosecha, preparación y consumo o compartir. Desde la madre tierra se tiene el conocimiento femenino, la existencia en diversidad y el cuidado de todos los entes y especies.

Estas relaciones armónicas y de convivencia entre humanos, diversidad de especies y entidades de la naturaleza, se pueden observar en la chagra como escala territorial, la que significa un espacio de relacionamiento e interacción colectiva<sup>52</sup>, en la que se aprende el cuidado de unos con otros, se intercambian aprendizajes, se cultivan, se siembran y cosechan alimentos y conocimientos. La yuca, como entidad objetivada de todo lo anterior (alimento ancestral y conocimiento ancestral) *“es la germinación de la energía femenina”*<sup>53</sup>, no solo como planta de la madre tierra, también de la mujer murui-muina, quien posee todo un conocimiento de abundancia, cuidado y protección del territorio, en el que no hay adueñamiento ni recursos. Se cohabita, se coexiste, se cuida y se aprende.

En esa misma línea, la concepción de “producción” debe ser comprendida bajo la determinación de acceso a la yuca, desde su siembra, el conocimiento que hay para cultivarla, cuidarla, cosecharla y transformarla en bebida dulce, casabe o fariña, para luego ser compartida; no como concepción económica o como proceso de transformación de una materia prima en bien para el consumo. Es entonces como este sistema agroalimentario de acceso a los alimentos y saberes en la chagra produce un tipo de cultura y cosmovisión murui-muina y se constituye como una estructura de resistencia y continuidad de conocimientos ancestrales.

Una de las especies de yuca brava más importantes dentro de la chagra ligada con el conocimiento femenino, es la yuca dulce, *“la mujer es la esencia principal, que es la vida, la abundancia y la armonía dentro de las culturas, por eso la yuca dulce es la esencia de vida, dulzura de la mujer”*<sup>54</sup>. Esta especie, tras un proceso de transformación, práctica netamente liderada por las mujeres, es de sabor dulce y es con la que se realiza la bebida ceremonial autóctona que acompaña a la *caguana* (colada de almidón de yuca mezclada con algunas frutas). El hombre es quien comparte la *caguana* y la mujer lo acompaña cargando en su totumo (vasija artesanal) la bebida o jugo de yuca dulce *“para brindar a la gente. Por eso nunca debe faltar, porque la esencia de conocimiento, la vida, la armonía, parte del ser*

---

<sup>52</sup> Lo que más tarde se nombrará “comunal”.

<sup>53</sup> *Ídem.*

<sup>54</sup> *Ídem.*

*femenino, que es el ser más dulce que existe y gracias a eso es que nosotros existimos, por eso jamás vamos a nombrar, decir a la tierra, padre tierra, jamás”.*

La abundancia, madre y mujer, son conceptos femeninos relacionados asimismo con la tierra, con los conocimientos asociados al cuidado y a la chagra, *“por eso nosotros no decimos recurso, no ¿cuál recurso? No es recurso, es un ser vivo y por eso de ella germinan las plantas”*<sup>55</sup>, sin embargo el hombre también es conocedor y sabedor, no se excluye por género pero sí se reconoce a la mujer como figura líder de este canasto de conocimientos.

El eje de acceso a los alimentos en La Chorrera no solo consiste en un proceso relacional de etapas en las que se siembra y cosecha; detrás de todas estas actividades y prácticas, hay un conocimiento ancestral territorial, que va desde la selección del terreno, primero como el cuerpo humano que se prepara y aprende para llegar al espacio destinado de la chagra, seleccionar y estudiarlo; según el tiempo, la condición climática, el tipo de suelo, de inundación, de cantidad de agua, el tipo de especie de yuca, fruta o planta, la cual puede ser cosechada a corto, mediano o largo plazo. Todos estos procesos que se realizan se entretajan, son transmitidos por los abuelos y abuelas, en coherencia digna y existencia en diversidad con la naturaleza y otras especies que habitan la selva como territorio. Son conocimientos y saberes colectivos, aprendidos, entendidos, interpretados y dialogados entre las familias, participando niñas, niños, mujeres y hombres.

En este sentido el alimento no es un producto o un bien material, deviene de todo una interrelación y compartir de conocimientos, no es un producto de negocio, enriquecimiento y venta<sup>56</sup>, es significado como un elemento para nutrir y compartir, para alegrar y fortalecer el cuerpo. Asimismo, el sistema organizado para acceder a la yuca, depende de la variedad y la especie, si es yuca dulce o si es yuca brava o amarga, además de lo que se quiere preparar con la misma. No hay un sentido de acumulación o almacenamiento de grandes cantidades para vender o sacar provecho económico, se prepara lo que se consume y se comparte, en el día a día. Por tal razón, desde la siembra hay todo un conocimiento, preparación y planeación, para cosechar junto a la madre tierra, la yuca acorde con el tiempo y su maduración. Se va a la chagra diariamente, se aprende y se tejen relaciones socioterritoriales con la naturaleza y las especies en la medida en la que se quiere compartir y preparar el alimento.

En el territorio conviven varios sistemas alimentarios y de conocimientos, naturales y culturales en torno a la yuca como alimento ancestral murui-muina que permite conservar y dar continuidad a todo el conjunto de prácticas milenarias y culturales, saberes y aprendizajes de la madre tierra, asociados a la mujer y al ente femenino creador.

---

<sup>55</sup> *Ídem.*

<sup>56</sup> Desde la concepción murui-muina no hay venta de alimentos, no existe el intercambio monetario de alimentos, porque en primera instancia estos no se comprenden como bienes materiales o productos.

## Visualizando prácticas y utensilios amazónicos en el territorio

El territorio entendido desde una visión relacional, una visión compleja, es definido como una construcción sociocultural en la que se insertan un sistema de relaciones, lo que más tarde para Raffestein (2011), serán relaciones de poder. Estas relaciones pueden ser sociohistóricas, materiales o inmateriales. Estas últimas se refieren al mundo simbólico, en el que el territorio hace parte y es creado de y por lo sujetos, a partir de su tradición oral, por ejemplo.

La visión compleja y relacional del territorio hace notar que la dimensión del acceso a los alimentos del sistema alimentario amazónico no es exclusivamente agraria ni ecológica, no solo hace referencia al terreno cultivado y las plantas que allí habitan, comestibles o no; es la escala territorial agroalimentaria junto con las prácticas alimentarias, los actores y actrices sociales que allí se encuentran y se relacionan entre sí y también con las demás entidades.

Al hablar de las relaciones sociales en el territorio amazónico, se habla de sujetos humanos y entidades de la naturaleza que coexisten y cohabitan. Al mismo tiempo, el territorio es un sistema de lugares y cada uno está colmado de signos y símbolos que construyen sentidos y significados. El territorio amazónico, es visto como una estructura estructurante de la alimentación, la cual es territorializada y objetivada en el espacio en donde se accede a los alimentos piapoco y murui-muina, hay redes de relaciones entre sujetos y entre estos con la naturaleza. Esta visión compleja del territorio como estructurador de la alimentación, da cuenta de que cada relación que es tejida en el sistema alimentario, es un sistema en sí mismo.

Como bien lo mencionaba en el apartado anterior, el conuco y la chagra son escalas territoriales de acceso a los alimentos y generación de conocimientos heredados, lo cual está profundamente vinculado con el hogar, pues también se cataloga como el centro territorial que permite la continuidad de los saberes familiares y comunales. El conuco piapoco y la chagra murui-muina es la unidad de continuidad de la familia. Ambos son los espacios donde se visualizan los corpus de saberes alimentarios, donde los actores sociales a través de la enseñanza y la pedagogía de “aprender haciendo” generación tras generación, edifican y construyen lo que los identifica como comunidades amazónicas, manteniendo viva la planta comestible de yuca brava y transmitiendo todo el legado milenario para alimentarse, como muestra de una expresión sociocultural, como lo mencionan en la comunidad Minitas, *“aún hay cultura de comer pescado, tomar yucuta, mañoquito y así, esa no la pierde”*<sup>57</sup>.

---

<sup>57</sup> Comunicación personal, Rojas A., abril 2023.



**Fotografías 9 y 10.** Mujeres piapoco al mando con la yuca en mano (31 de enero y 26 de febrero del 2023)

En su casa mientras está pelando yuca, la señora Mery (fotografía número 9) me dialoga sobre el procesamiento de este tubérculo, me enseña todos los utensilios y herramientas utilizados, me cuenta que en ocasiones su hijo recoge todas las cáscaras sobrantes para utilizarlas como abono en las plantas de plátano. Luego de terminar, lava las yucas y comienza a rallar.

*Pues si uno tiene murufui o sea la yuca fermentada, se revuelve con eso, y dejarlo... Mhm pa' que se ablande, queda blandita. Se deja por tres, cuatro días, depende. Esta yuquita está muy bichecito, esto no más dura por ahí dos días y ya uno tiene que sacarlo porque ya está blandito, tiene carnecito por lo que está muy bichecito, sí. Después toca exprimirlo con este sebucán, la masa hasta que queda bien duro, va escurriendo y va quedando duro y luego lo pasa por el cernidor, lo pasa por acá, uno lo puede hacer ya para hacer el casabe<sup>58</sup>.*

En la fotografía número 10 se observan dos mujeres adultas, una cerniendo en el manare, harina de yuca o mañoco, la otra cociendo y volteando casabe, preparación que al estar lista y firme, se coloca bajo el sol para terminar. Alrededor varias niñas son partícipes, aprenden de sus madres o mayores, observan e interactúan.

<sup>58</sup> Rodríguez M., abril 2023.



**Fotografía 11.** Cocina piapoco (24 de enero del 2023)

Aquí se aprecia una cocina interna (en ocasiones también se encuentran en la parte externa de la casa), en la que se ubica un fogón de leña al lado izquierdo construido con base de madera y cama de barro, sobre el que se ubica una parrilla de metal; en el medio, un budare con base de barro y material de hierro; por último, en el extremo derecho, se encuentra el manare colgado (cernidor o cedazo) de fibra plástica color verde, con lo cual se puede apreciar la mezcla e hibridación de diversos materiales propios de la naturaleza y otros introducidos para la fabricación de las herramientas y utensilios.

El conuco y la chagra como escalas territoriales significadas y apropiadas por las comunidades indígenas implican que la biodiversidad alimentaria opere en estas a partir de ciertos saberes y conocimientos, catalogados como amazónicos, propios de la zona y la región, propios de las características del medio ambiente y lo heredado desde los ancestros. Esta biodiversidad opera en dichas escalas territoriales en tanto, la alimentación se da por esta característica. Se significa la región y alimentación amazónica a través de estos territorios, como espacios de reproducción de identidad, de integración de la familia y de pedagogía. La yuca brava es un alimento que trae consigo diversidad de prácticas e instrumentos que ayudan a ejemplificar lo que es propio de la identidad amazónica, tal como se visualizó en las fotografías, donde las mujeres cumplen un rol fundamental en esa reproducción de conocimientos, labores de cuidado de la planta durante su cultivo, además de procesamiento y compartir a la hora del consumo familiar.

## Biodiversidad alimentaria indígena: relaciones comunales con la naturaleza

La alimentación amazónica, a decir de un miembro de la comunidad murui-muina no es “*un sistema planificado propuesto por una entidad humana, un grupo élite. En la visión amazónica cultural, hay una armonía territorial*”<sup>59</sup>. Se comprende la diversidad de especies que cohabitan allí, el animal hace parte del sistema, se alimenta también y le es útil para mantener a sus crías, al igual que las plantas y la flora en general.

Todos los sistemas que hacen parte de la estructura social se relacionan de alguna manera con entidades de la naturaleza que se encuentran en el territorio, lo cual se puede observar indubitadamente en esta dimensión del sistema alimentario, ya que es la más vinculada con el ecosistema. El eje del acceso a los alimentos del sistema alimentario amazónico se caracteriza por estar en profunda conexión con la naturaleza y la vida de otras entidades de fauna y flora. Del mismo modo,

*la concepción del mundo está centrada en la tierra y el territorio, en el bosque, como una totalidad compuesta e interrelacionada por elementos como los ríos, las lagunas, los animales, las plantas, los territorios sin límites, sus costumbres, mitos, leyendas y su religiosidad, con sus dioses y espíritus* (Rivera, 1994).

Estas otras entidades hacen parte como tal del sistema alimentario amazónico, son propias del ecosistema natural y hacen parte del tejido interconectado que hace posible el engranaje complejo alimentario, de pervivencia y subsistencia, no desde el antropocentrismo, si no desde el biocentrismo, en el que hay relaciones entre unos y otros, tal como en los sistemas de policultivo se cuidan unas plantas con otras.

Dicho esto, los elementos más relevantes son por un lado, los ríos, el agua lluvia y el fuego. Elementos naturales que no son vistos como recursos o desde una visión extractiva; cada uno cumple una función vital dentro del sistema alimentario. Los ríos, como hábitat de los peces, tortugas, cachirres (caimanes) y delfines, principalmente, los cuales son consumidos por preferencia en este orden, a excepción de los delfines (también nombrados toninas en Guainía).

El agua lluvia, la cual es recolectada en grandes cubetas, barriles o baldes, tiene una función doméstica, sobre todo para limpieza, lavado de prendas y algunos utensilios, además de su consumo, en algunos casos posterior a la ebullición. En otros casos, se utiliza agua subterránea bombeada, con la cual se elabora la yucuta y el mingao en Guainía. La primera se trata de agua a temperatura ambiente con mañoco o harina de yuca brava disuelta, y la segunda, consiste en una bebida caliente de consistencia más espesa, en la que posterior a calentar el agua, se mezcla el mañoco; a veces endulzada con panela, producto comprado en tiendas de la cabecera urbana.

Con el agua hervida también se elaboran caldos, los cuales generalmente son de pescados<sup>60</sup>, con abundante ají (chile) y sal, en ocasiones yare (fermento de la extracción del cianuro en

---

<sup>59</sup> Jitoma, N., abril 2024.

<sup>60</sup> Las especies más consumidas son bocón, palometa, cachama, bagre o sapuara.

el procesamiento de la yuca brava) y se acompañan siempre de tortas de casabe y ocasionalmente de mañoco disuelto a la hora de servir. Este platillo, característico del departamento de Guainía, se conoce como “ajicero”. De otro lado está el “cuajado”, en el cual el pescado se cocina en agua a alta temperatura y por un tiempo prolongado, hasta que se descompone, resultando un caldo de consistencia espesa y cremosa. Se le adiciona también ají, sal y es acompañado por mañoco o casabe.

El pescado, animal de consumo preferente, también puede prepararse ahumado o envuelto en hojas alargadas, puede ser “moquiao” o “moquiado”, al que se le adiciona sal y luego es sometido al fuego muy bajo o humo por un tiempo prolongado. De otro lado está en “embojotao” o “embojotado”, que es preparado en ocasiones especiales, cuando hay visitas familiares o reuniones festivas. Se le agrega sal y yare previo a envolverlo con hojas de plátano o bijao. Ambos platillos se acompañan de mañoco, casabe o ambas opciones; además se puede tomar chicha de seje, yucuta o bebida de manaca.

El seje es una semilla comestible que crece como arbusto en la parte superior de la superficie de la tierra, al remojarla, se consume el agua y se mezcla en ocasiones con mañoco o panela, denominándose “chicha”, puede consumirse fermentada o fresca en Guainía. La manaca, también conocida como “açai” por su denominación en portugués, es un fruto de color rojizo propio del Amazonas, con este también se elaboran bebidas y jugos tanto en Guainía como en La Chorrera. Estas plantas comestibles, al igual que frutos como el ají, chontaduro, lulo, plátanos, anón, arazá, guama y piña, son los de mayor consumo. Además los bejucos y hojas de bijao o plátano son utilizados para resguardo, envolturas y almacenamiento de alimentos.

Además de lo anteriormente descrito, la fauna también juega un rol fundamental dentro del sistema alimentario, además de ser considerados, semejantes para comer del territorio, las especies menores y cercanas a los poblados, son cazadas para el consumo. Su carne es ahumada, cocida en agua o directamente al fuego, por lo cual, la madera, también se convierte en una entidad importante, tras la tala realizada en la preparación de los conucos o chagras. Los animales de caza más prevalentes son roedores, mamíferos pequeños y algunas especies menores de primates. El capibara, chigüiro o carpincho, el tapir y el churuco (mono). Estas entidades de la naturaleza se vinculan en la diversidad y en el sistema alimentario, el ser humano es una entidad adicional a la que ya existe en el ecosistema:

*“Nosotras, nosotros, somos una fibra más dentro de esa diversidad para preservar y construir la vida. El ayudar no está centrado solamente en lo humano, lo que va a ayudar también está en la chagra, como esta yuca también está ayudando, también estuvo el canasto, pero también la tierra, porque gracias a esa tierra, esa yuca germinó ahí y se pudo cosechar para llevar, pero también gracias que existe el agua porque se va a rallar la yuca, se va a hacer casabe y se va a brindar. Cada especie, cada contexto, cada energía aporta pero nosotros la invisibilizamos y creemos que solamente es lo humano”<sup>61</sup>.*

---

<sup>61</sup> Ídem.

El sistema alimentario amazónico está alejado de un puro proceso que traslada el alimento por un simple conjunto de etapas, empezando por el manejo y selección de plantas, animales, la siembra, sus cuidados, procesamiento y venta. Para el conocimiento amazónico el alimento no es mercancía, la yuca se comparte, lo sembrado se comparte. Antes de cultivar y de realizar la chagra, para el caso de la comunidad murui-muina, se hace un diálogo con el espacio para solicitar permiso a la naturaleza, se dialoga también con la fauna para sembrar; para cuando se dé la cosecha y los frutos estén maduros, los animales también lo aprovechen.

Elementos como el fuego, el agua de los ríos y proveniente de la lluvia, los animales, la madera y la abundante flora en general de la región, son conceptualizadas como entidades vivas que influyen en los sistemas agroalimentarios, el conuco y la chagra, para hacer posible la cosecha de alimentos y conocimientos asociados al cultivo y cuidado de la tierra, coexistencia y convivencia armónica de unos y otros, entre los cuales se incluye el ser humano, todos los integrantes de la familia, sin importar edad, la fauna y flora propia del ecosistema y los seres de la naturaleza vivientes y no vivientes.

Por lo anterior, el sistema alimentario amazónico está inserto en una trama colectiva de relacionamientos sociales biodiversos que implican vínculos y conexiones horizontales entre seres vivos, seres humanos y otros seres no vivientes propios del ecosistema. Esta trama colectiva biodiversa se entiende desde el concepto teórico de comunalidad<sup>62</sup>, en el que hay una serie de relaciones complejas tejidas desde lo colectivo y horizontal, que posiciona a todos los seres que habitan el territorio como importantes y vitales para que se construya un sistema agroalimentario. En este sentido, la fauna y flora es considerada como semejante, estas entidades catalogadas como “no humanas” desde el antropocentrismo, son vistas como parte del territorio, incluso para el conocimiento murui-muina todos y todas son uno solo, es decir, en la medida en que el cuerpo es territorio, se cuida a la planta, la planta cuida a sus afines, a sus compañeros animales y seres humanos, y entre todos hay existencia y convivencia en armonía.

Se retoman ideas de lo comunal con perspectiva étnica indígena para comprender y describir cuáles son las relaciones de biodiversidad que están vinculadas al conuco y la chagra, como principales espacios donde se visualizan las técnicas de cultivo, cuidado y cosecha, entendiendo también la biodiversidad alimentaria indígena, como punto central de las relaciones socioculturales que existen en el sistema alimentario amazónico, partiendo de este sistema como un complejo procesual heterogéneo en el que se tejen vínculos con las entidades de la naturaleza y en las que los elementos del ecosistema son partícipes de la dimensión del acceso a los alimentos.

En las escalas territoriales agroalimentarias descritas se visualizan relaciones de biodiversidad entre los alimentos y especies que allí se cultivan y cosechan, incluso en las que existen plantaciones de árboles, arbustos y plantas que se cuidan entre sí, en las que existe una cadena trófica y un equilibrio ecosistémico, partiendo del entendimiento de que

---

<sup>62</sup> Propuesto por Floriberto Díaz Gómez, antropólogo mexicano, perteneciente al pueblo originario mixe de Oaxaca.

todos los seres que cohabitan son constructores y elementos correlacionados del sistema. Se hace mención además de otras entidades, como *“el viento, sol, nosotros somos una fibra más dentro de esa diversidad para preservar y construir la vida”*<sup>63</sup>.

En ese marco, existen una serie de conocimientos propios del ecosistema, las comunidades que habitan Barranco Minas y La Chorrera poseen una agudeza sensorial frente a lo que les rodea y estas otras entidades, cohabitan con las lluvias, se benefician de esta agua, al igual que la del río, el ente de mayor respeto, pero del cual históricamente han sido compañeros de vivienda, pues ambas comunidades son asentadas a sus orillas, en tanto dependen de este afluente para sobrevivir. Conocen las épocas del año para la pesca, las crecientes de peces y las maneras adecuadas de acceder a los alimentos provenientes de estas aguas, a través del uso limitado, es decir, no hay un aprovechamiento masivo de explotación, el agua dulce no es un bien material o un recurso natural, es utilizada en la medida necesaria y administrada de tal manera que una lógica citadina y urbana no logra comprender.

Para el caso de los piapoco por ejemplo, el agua lluvia siempre es recolectada para las labores domésticas. Generalmente en las casas, se tienen barriles de plástico de almacenamiento de gran tamaño, que pueden albergar hasta 55 galones, es utilizada para cocinar y asear. Sin embargo, las épocas de lluvia varían en el año, inician finalizando el mes de marzo, lo que causa también el crecimiento del río y los afluentes, facilitando el transporte, diversificando los cultivos y la pesca. Por el contrario, en las épocas finales del año, entre los meses diciembre y febrero, hay mucha sequía y se conoce como “el verano”, época en la que el río es menos caudaloso, disminuyen los afluentes y la pesca, el agua en general es menos usada domésticamente.

La fauna, de otro lado es considerada como semejante, es reconocida a través de la mitología y es mediante estos relatos y esta tradición oral que se aprende a nombrarla e identificarla, del mismo modo que con las floras, *“es cuestión de práctica, cuestiones de relacionamiento, cuestiones de estar mucho tiempo ahí con ella [la chagra] interactuando. Cuestión de tiempo y relacionamiento. La pedagogía de aprender haciendo permite ese relacionamiento que hace que uno sepa”*<sup>64</sup>. Las plantas y los animales originarios del territorio son distinguidos conforme los sujetos se relacionan con ellos, no solo para extraer interés alimentario, también para comprender su función dentro del espacio mismo.

La comunalidad proviene de la vida en comunidad, es una propuesta de visión de la realidad indígena y su organización social, es un núcleo de reproducción sociocultural que estructura sobre todo las prácticas de la organización comunitaria y esta se enlaza con la alimentación y el sistema alimentario en tanto, este sistema es posible gracias a este tipo de relaciones organizadas que se dan y se conciben desde y con la madre tierra, característica también propia de lo que define lo comunal, aquella entidad que es madre y territorio, no como pertenencia o propiedad “sino de pertenencia mutua” (Díaz, 2014, p.37).

Retomo lo comunal para la realidad indígena mexicana poniéndolo en diálogo con la realidad amazónica, considerando elementos característicos que tienen que ver con la

---

<sup>63</sup> Comunicación personal, Jitoma, N., abril 2024.

<sup>64</sup> *Ídem*.

reciprocidad en un territorio en donde se cohabita, “se trata pues de la concepción de que todos los seres existentes tienen vida igual [...] Así es como nos relacionamos con la Tierra, de una manera comunal, entre todos” (Díaz, 2014, p.53). Caracterizo lo comunal desde lo indígena amazónico, retomando el esfuerzo de Floriberto Díaz, entendiendo la naturaleza como madre y a sus entidades como fracciones tejedoras fundamentales del sistema alimentario y aún más, de la dimensión correspondiente al acceso de los alimentos, que como bien se mencionó, es el que mayormente se desenvuelve en un ecosistema.

Este ecosistema no es ideado desde el aprovechamiento y la explotación, para Díaz (2014) tiene un sentido comunal, es decir desde “la recreación mutua”. Este espacio significado y apropiado simbólicamente, desde el conocimiento murui-muina y piapoco, para este caso, se podría decir que es también “unívocamente gente-pueblo-tierras. No es el individualismo el que define qué es comunidad” (p.27) o qué es el territorio y sistema alimentario. Por esto, se expresa una evidente relación entre sujetos, sujetos y espacio, y sujetos y naturaleza, en tanto todos hacen parte y se relacionan entre sí.

La Tierra como territorio da parte de nuestro entendimiento de que cada uno de los elementos de la naturaleza cumple una función necesaria dentro del todo, y este concepto de integralidad está presente en todos los demás aspectos de nuestra vida. No es posible separar la atmósfera del suelo ni éste del subsuelo. Es la misma Tierra como un espacio totalizador. Es en este territorio donde aprendemos el sentido de la igualdad, porque los seres humanos no son ni más ni menos respecto de los demás seres vivos (Díaz, 2014, p.37).

Además de esto, es necesario comprender esta biodiversidad alimentaria indígena como aquella variedad de relacionamientos y entidades necesarias y existentes para dar cabida a la alimentación, en este caso territorializada en una región, objetivado en el conuco y la chagra como escalas territoriales y sistemas agroalimentarios amazónicos, en los cuales opera esta biodiversidad alimentaria a partir de ciertos saberes y conocimientos amazónicos, desde la comunalidad y la organización sociocultural no occidentalizada, característica inherente de lo comunal.

En países latinoamericanos se ha evidenciado que, a mayor biodiversidad, mayor densidad poblacional originaria o indígena, para este caso, se trata de deforestar el capitalismo o esas relaciones verticales entre humanos y entes no humanos, extendiendo la explicación de lo comunal, brindada por Floriberto Díaz, siendo útil pensar este concepto en materia alimentaria, debido a que en el sistema alimentario se enlazan relaciones socioterritoriales comunales.

Los sistemas alimentarios amazónicos en tanto se territorializan expresan estas relaciones horizontales invisibilizadas por otras prácticas y lógicas culturales del occidente, pero de este lado, dentro de la Amazonía, se continúa teniendo la consciencia y el saber interiorizado de esas relaciones horizontales para entender un territorio biocultural en armonía de coexistencia y convivencia que alberga un tejido de prácticas y significaciones milenarias que se siguen reproduciendo a través de las técnicas y conocimientos sobre el cultivo de los alimentos y el trabajo conjunto con la madre tierra.

## Usos del territorio y otras territorialidades

El territorio es una construcción sociocultural, al igual que la alimentación, en la medida en que ambos son experimentados por los actores sociales; el territorio es percibido, significado e interpretado. Es un constructo sociocultural pues resulta de las vivencias, apropiaciones y valoraciones simbólicas e instrumentales que le confieren los sujetos o actores sociales, lo cual se puede conceptualizar como la territorialidad, o el conjunto de relaciones que se mantienen con un territorio, entendidas a partir de las acciones humanas que dan cuenta de todo un sistema simbólico (Raffestin, 2011).

Cuando se habla de territorialidad alimentaria (Urizar, 2023) se hace alusión a la interacción compleja de las relaciones que se dan en el sistema alimentario y las diversas escalas territoriales que significan, para este caso la región amazónica, a partir de las formas propias de alimentarse de las comunidades piapoco y murui-muina, entendiendo lo amazónico como categoría que brinda características de identificación y diferenciación, es decir, que dan cuenta de una identidad.

Estas formas propias de alimentación en el territorio amazónico se leen a partir del acceso a los alimentos, eslabón trastocado por la biodiversidad alimentaria, la cual plantea un gran repertorio y entremado de relacionamientos sociales entre sujetos, sujetos y espacio, y sujetos y naturaleza, en tanto todos hacen parte, se relacionan y cuidan entre sí. Es por esto que el sistema alimentario amazónico se analiza como una categoría territorializada; es nombrado, significado y vivido desde la biodiversidad indígena, en la que existen relaciones horizontales comunales entre las entidades de la madre tierra y los sujetos que se alimentan, teniendo en consideración que no son los humanos los únicos que se alimentan, pues hay una convivencia con los demás seres, quienes al mismo tiempo que hacen parte del sistema, se benefician.

El conuco y la chagra, son los espacios y escalas territoriales que significan la región amazónica y la alimentación piapoco y murui-muina, son espacios de reproducción de identidad, de integración de la familia y de pedagogía. La territorialidad alimentaria se expresa a través de la yuca brava como alimento propio del contexto amazónico, del territorio atravesado por ríos y selvas, estas escalas agroalimentarias son vistas como espacios de germinación, cuidado y crecimiento de un alimento característico único del sistema alimentario amazónico, y junto a este tubérculo, hay inmersa variedad de prácticas, acciones, instrumentos y actores significados y simbolizados.

Por ejemplo, las labores descritas diferenciadas por género; la mujer es la mayor conocedora de los saberes asociados al conuco y a la chagra, sabedora de la variedad de especies de yuca y encargada de cosecharla y transportarla al hogar para luego prepararla y compartirla con la familia, al mismo tiempo que le enseña a sus hijas y nietas. Estos instrumentos utilizados para dichas labores y prácticas, tales como el catumare (el cesto o

canasto), ralladores, manares<sup>65</sup> y budares<sup>66</sup>, son femeninos; son las mujeres las que lideran estas tareas y las expertas en la yuca y la alimentación.

La territorialidad alimentaria amazónica, se expresa con las relaciones alimentarias socioterritoriales mantenidas en la comunidad, y estas vivencias territoriales son multidimensionales, pues estas relaciones dependen del espacio habitado y vivido y de la biodiversidad presente incluyendo humanos y entidades de la naturaleza que habitan y viven. Esta territorialidad es construida y movilizada según cada contexto, “los indígenas tienen una forma de andar el territorio, le enseñan a los hijos cómo andar en el monte”<sup>67</sup>. Por el lado masculino, por ejemplo, son los padres, abuelos y tíos los que preparan e instruyen a los niños en las labores relacionadas con la caza, pesca, construcción de casas habitables y herramientas para cazar y pescar. El hombre es quien posee el conocimiento para cazar variedad de animales, entre los más mencionados son los sajinos, pajuiles, cafuches, chiguiros, dantas, lapas, churucos, caimanes y cachirres.

En la medida en la que interactúan y se relacionan con estas otras entidades, para dar fruto a las formas de alimentarse, van significando, apropiando e interiorizando ese constructo de territorio, en el que se tejen interacciones entre la naturaleza y lo humano; el río para la pesca y el transporte, también para el baño y la dispersión; la flora, hojas de bejucos, palmas, palmeras, estacas y madera para la construcción de casas, herramientas, delimitación de terrenos, además de posibilitar la leña y el espacio del conuco y chagra como tal; la fauna como entidad que cohabita pero que también brinda sustento alimentario, a través de su carne.

Así, se van entretejiendo conocimientos y saberes propios amazónicos, dependientes de este contexto territorial, de la biodiversidad amazónica y de lo que es transmitido de generación en generación entre abuelos, abuelas, hijas, hijos, nietas, nietos y demás, para construir todo un sistema alimentario a partir de las escalas agroalimentarias, lugares en donde se encajan un sinnúmero de simbolismos, significados y saberes alrededor del alimento, la yuca brava pensada, concebida, sembrada, germinada, cuidada, cosechada y consumida.

Que este alimento siga siendo sembrado y compartido en el territorio, hace parte de todo un corpus de saberes sustentados en un sistema sémico y simbólico que para el caso de la comunidad piapoco, es transmitido a partir de los mitos de origen con sostén de la tradición oral, y para el caso de la comunidad murui-muina, a partir de una compleja cosmovisión; ambos caracterizados por una visión comunal de la biodiversidad indígena amazónica

---

<sup>65</sup> Cernidores utilizados para tamizar la yuca rallada y procesada que pueden poseer diferentes tamaños, pues el calibre puede variar de acuerdo a la necesidad. Si se quiere hacer mañoco o harina de yuca, los orificios tienen un diámetro mayor, “es más grandecito, porque tiene ojos más grandes” (Comunicación personal, Rodríguez, M., abril 2023), mientras que si se quiere hacer casabe, los hoyos u orificios son más pequeños para lograr un cernido más fino.

<sup>66</sup> Planchas circulares que se fabricaban tradicionalmente de barro, pero que hoy en día son de hierro, de gran tamaño que se calientan y se posan sobre leña y fuego para someter a cocción el mañoco y las tortas o arepas de casabe. Equivalentes o análogas de los comales mesoamericanos.

<sup>67</sup> Comunicación personal, Rojas, E., abril 2023.

alimentaria, en la que es de vital relevancia la reciprocidad en un territorio en donde se cohabita.

Como es mencionado en el plan de vida piapoco, el bienestar colectivo, comunitario o lo que se entiende en esta investigación como “lo comunal”, hace correspondencia con la alimentación, la naturaleza y todas las entidades que pertenecen y cohabitan el territorio, el que también hace parte junto con la identidad y la familia, de los elementos que se gozan en armonía.

*Vivir bien para el buen vivir comunitario y bienestar comunitario a partir de los planes de vida, entendido como: El bienestar pleno, de la familia y la comunidad, es decir: estar bien de salud, comida en abundancia, estar en armonía con la naturaleza y los seres que la habitan, tener identidad, territorio y familia organizada (ASOCAUNIGUVI, 2017).*

La naturaleza y sus múltiples entidades, las faunas, floras, aguas y demás elementos, son componentes en sí mismos del territorio y del sistema alimentario amazónico, no son externos y opuestos a las relaciones establecidas entre sujetos, pues con estos también se establecen relaciones que son igual de semejantes a las que netamente podrían ser biológicas y utilitarias, esto significa que no son concebidas como piezas instrumentales que pueden ser dominadas o adueñadas, lo que es común encontrarlo en las lógicas occidentales industriales y mercantiles (Rivera, 1994).

Se trata, de un territorio significado desde la biodiversidad, el relacionamiento recíproco horizontal y comunal, considerando el territorio como una construcción resultado de unos sujetos o actores sintagmáticos, es decir, aquellos que a partir de la apropiación concreta o abstracta de un territorio, producen un significado sobre el mismo, teniendo en consideración que esta percepción está mediada por las relaciones de poder, lo cual es innato en todas las relaciones sociales. Del mismo modo, es un espacio en el que se ha proyectado trabajo, energía e información y que revela relaciones marcadas por el poder (Raffestein, 2011), en ese sentido producir una representación significa la apropiación, el dominio o el control de ese territorio, en el que hay inserto un gran conjunto de conocimientos, prácticas, acciones y comportamientos (Raffestein, 2011).

Desde la visión murui-muina, las entidades del ecosistema natural se vinculan con el cultivo de la yuca brava, para garantizar la viabilidad de la chagra o el tránsito de esos alimentos y conocimientos cosechados allí, haciendo del todo que rodea, partícipe e interlocutor.

*El territorio entiende ese lenguaje, los abuelos dialogan para que haga lluvia y piden antes el permiso, las especies participan para poder alimentarse entre todos, para que los peces tengan tiempo también de ovar, etcétera. También en la chagra se siembran unas plantas especiales que cuidan la chagra. Se les llama -aiyango-, es una planta muy propia de las abuelas que ellas la siembran y son bajitas, chiquitas, ayudan a cuidar para que no le entre plagas, para que de buenos frutos, también que alguien va a ir a robar, entonces ella habla y se hace pasar como personas. Viene de “aite” vigorocidad, fructificar, “ngo” viene de lo femenino. La energía de lo*

*femenino que posibilita la vigorocidad y la fructificación en abundancia del sembrío.*<sup>68</sup>

La territorialidad alimentaria amazónica parte de la simbología de la madre tierra, los significados atribuidos a la naturaleza y los múltiples relacionamientos que se tejen alrededor de la biodiversidad alimentaria como eje transversal del sistema alimentario amazónico, las comunidades denotan “la naturaleza como una entidad con la cual hay que establecer relaciones armoniosas, de equilibrio y no de dominación que conduce a alterarla o trastocarla, en las formas destructivas propias de los colonos serranos, misiones religiosas, empresarios, gobiernos o el Estado mercantilista y autoritario” (Rivera, 1994).

Por esto, para este tipo de significación y apropiación territorial, la alimentación está en vía de ese respeto armonioso y de convivencia con la naturaleza, entidad que es visualizada y percibida como semejante y no como recurso o bien, por esto no puede ser estropeada, porque si se altera la relación con el agua, fuego, madera, tierra, animales o plantas se trastocan otras relaciones que finalmente afectan todo el conjunto. Si hay ejercicios o prácticas que atenten contra el territorio, en tanto es significado como entidad viva y natural, hay movilización de la biodiversidad, alterando esa relación milenaria y ancestral como es llamada, que es inherente desde la mitología de origen, del dios creador de todo lo existe, *Kuwai*, que era rodeado de la fauna y flora.

Desde la visión de territorio que aquí se propone y desde una antropología contemporánea, en la que también hay cabida de relaciones diversas y desiguales, habrá que dar cuenta de otra serie de relacionamientos con actores externos, lo que más tarde será nombrado como otras significaciones del territorio, territorialidades ajenas amazónicas pero que hacen parte; lo que históricamente se ha evidenciado y problematizado. Esta visión tiene que ver con la identificación de las relaciones complejas que hacen parte del territorio amazónico, en estas dos comunidades específicamente, en la temporalidad actual, contrastada con los hechos que han trastocado desde el pasado y que según las voces de los sujetos y la comunidad, han generado cambios, evidenciados en las dinámicas alimentarias.

Para la comunidad piapoco, la llegada de la evangelización provocó, desde la visión de ciertos actores entrevistados en campo, cambios en ciertas prácticas rituales, lo que a su vez trastocó la noción de trabajo comunitario y compartido. La familia es el núcleo fundamental de la comunidad, cada una posee un conuco y se hace cargo de cubrir sus necesidades, la cacería se realiza entre los hombres cercanos de la familia, al igual que la pesca y el compartir de todos los alimentos.

*Los indígenas piapocos son indígenas que vivían en La Sabana. Ellos eran indígenas rituales y celebraban sus fiestas, hacían ceremonias, pero a la medida que ellos tienen. No es así como los colonos. Ellos cuando se reunían, trabajaban mancomunadamente, comunitario, pero los indígenas todo el trabajo que han hecho, ellos lo trabajan en común, comunitarios. No es así como hoy en día. Trabajos comunitarios. Cuando iban a salir a la cacería van por grupos, traían, preparaban, lo consumían así, entre todos en una mesa, comían, en un solo plato*

---

<sup>68</sup> Jitoma, N., abril 2024.

*comían. No es como hoy en día, nada de eso, ya esa cultura ya se acabó. Ya no comparten. Se acabó lo que es las costumbres indígenas, ya se acabó. Porque hacían chichas, para las fiestas. Hacían fiestas para los que mueren, lutos, velorio que llaman. Bueno. Cuando una muchacha, está en la primera regla, también se le daba una fiesta. Hasta la cuidaban para que no le enfermen, para que no le queda mal. Y así. Hoy en día eso ya se acabó. No, no solamente la civilización lo que acabo esa vaina, sino la religión, la evangelización<sup>69</sup>.*

Para hablar del territorio como un sistema de relaciones sociales siempre se deben pensar dichas relaciones en una temporalidad específica, dado que en términos sociales hay momentos, épocas o coyunturas que dan cuenta de ese territorio significado, apropiado y vivido, pues según la temporalidad el territorio adquiere una connotación. Para este caso y como se ha expuesto en el marco historiográfico, en el territorio piapoco, en la comunidad Minitas de Barranco Minas, es importante considerar la llegada de la evangelización con la lideresa estadounidense Sophía Müller, quien a través de la lengua, impuso nuevas ideologías, formas de concebir en mundo, valores y normas morales, “yo la conocí porque ella entró acá, ella me hizo casar con mi señora”<sup>70</sup>, comentaba el señor Antonio, uno de los primeros pobladores de la comunidad, quien practica la religión.

En este sentido, para el análisis territorial es importante la identificación de los agentes externos que se han relacionado y se han ligado de diversas maneras. En primer lugar y como se ha mencionado, en los sistemas alimentarios piapoco y murui-muina, las relaciones socioterritoriales se han construido entre los sujetos de las comunidades, entre estos con la tierra, la naturaleza y sus entidades; relaciones que se han tejido alrededor de un corpus complejo de saberes y conocimientos heredados y milenarios transmitidos, objetivados en términos alimentarios, en los conucos y chagras, lugares donde se edifican relaciones horizontales y que desde la escala familiar se les da continuidad.

Estas relaciones socioterritoriales también se construyen con la yuca brava, como alimento que brinda la mayor porción de la energía en la alimentación diaria amazónica, que significa vida, abundancia, creación originaria, identidad y diferenciación, lo que podría también traducirse en un tipo de frontera territorial identitaria, que al confrontarla con los contextos de otros agentes externos, ajenos y foráneos, puede significar y simbolizar, acto de resistencia; el hecho de continuar sembrando y cultivando la yuca, procesándola según los conocimientos y técnicas amazónicas con las herramientas propias, preparándola y consumiéndola a diario, en todos los momentos de alimentación, prefiriéndola y posicionándola como el alimento favorito, más disponible y accesible.

Se hará un esfuerzo por develar las relaciones de poder que existen al identificar las diferentes territorialidades y las relaciones tejidas en una tridimensionalidad de sociedad, espacio y tiempo comprendiendo el territorio como un conjunto de territorialidades, por esto, cada sujeto construye un tipo de territorialidad, es decir, una construcción simbólica sobre el territorio, un sentido de lugar, en el ámbito simbólico, es decir, una identidad, la

---

<sup>69</sup> Rojas A., abril 2023.

<sup>70</sup> *Ídem*.

cual tiene que ver con los procesos de identificación y diferenciación, entendiéndola como un constructo sociocultural de prácticas que identifican y diferencian.

Por lo anterior, el proceso de apropiación de un territorio genera diversas identidades, pertenencias, arraigos y territorialidades, sin embargo siempre estas últimas estarán en conflicto y frente a aquella amazónica, piapoco y murui-muina, hay otras territorialidades y otras apropiaciones y significaciones del territorio, más materiales, o como diría Giménez (1999), más relacionadas con la connotación funcional, el carácter utilitario e instrumental, frente al carácter simbólico, que está más relacionado con la cultura y la identidad colectiva o comunal amazónica.

Para otros el territorio es leído, visto y significado desde una posición materialista capitalista, en términos económicos o geopolíticos, en términos de relaciones de poder y conflicto, teniendo en cuenta que el territorio es ante todo una estructura en tensión y conflicto donde hay una lucha de poderes diversos. Ocasionalmente las visiones hegemónicas y esas apropiaciones globales son dominantes, se enfrentan ante aquellas territorialidades de resistencia y de continua reproducción, que en lo alimentario es posible observarlo, para este caso en el sistema alimentario amazónico, desde la dimensión del acceso a los alimentos, eslabón desde el cual es más fácil leer el impacto de este poder.

El ejemplo sociohistórico religioso liderado por Sophia Müller para el caso de la comunidad piapoco, ocurrió desde otras dimensiones en la comunidad de La Chorrera, para el caso murui-muina. Adicional a la invasión ideológica y lingüística por parte de los frailes franciscanos, que pretendieron reorganizar socialmente esta comunidad de Leticia, impartiendo nuevos modos de economía, habla, escritura, pensamiento y credo, hubo un épico conflicto de poder por parte de la industria, que con el potencial económico mundial relacionado con la manufactura automotriz para la época, causó un revuelo “violento y despojador”<sup>71</sup>.

La región amazónica se marcó con la “fiebre del caucho”, una forma de denominar una situación histórica que impactó a nivel económico y social intercontinentalmente, desfavoreciendo comunidades enteras de toda la zona amazónica colombiana, venezolana, ecuatoriana, peruana y brasilera. La especie *Havea brasiliensis*, originaria de la cuenca hidrográfica del río Amazonas, es un árbol que comúnmente se conoce como el caucho, del cual es posible extraer una goma vegetal con la que se enriqueció el monopolio estadounidense y británico en la era automotriz de la década de 1890. La especie era abundante y exclusiva de esta zona, lo que se puso bajo la mirada de las empresas de automóviles, pues el caucho, aunque usado y conocido desde 1745, se convirtió en la materia prima para los neumáticos (Ullán, 2004, p. 184).

En diversas conversaciones durante el trabajo de campo, fue posible evidenciar que la fiebre del caucho, la cual perduró casi hasta mediados del siglo pasado, trastocó varias dinámicas de movilización y desplazamientos humanos en el territorio de análisis. Para el caso de los piapoco, generó prácticamente la llegada a lo que hoy en día se llama la comunidad Minitas, pues la mano de obra de las caucherías eran precisamente todos estos sujetos colonizados,

---

<sup>71</sup> Comunicación personal, Jitoma, N., noviembre 2023.

como lo menciona la señora Anita “yo vine del departamento del Vaupés. Como yo me junté con ese hombre, entonces se cansó de trabajar caucho por allá y dijo -vamos pa’ mi tierra, pal Guaviare-, por eso es que yo vine con él pa’ acá”<sup>72</sup>. En búsqueda de mejorar la calidad de vida, encontraron zonas de mayor biodiversidad amazónica, donde se observaban variedad de animales para la caza y pesca, lo que favoreció los asentamientos en las orillas del río Guaviare.

*Primeramente vivían en La Sabana, los viejos, los padres. Claro que el padre mío no era de acá. Mi papá venía era en la ciudad Bolívar por allá, eso es parte de Venezuela. Pero, cuando la época de la cauchería, vinimos acá. Y, como había tantos acá, los de peces, hay caimanes, cachirres, de toda clase hay. Las pavas, cómo se llaman, los patos, carreteros, pato real. Por eso se miraba abundancia en esa época. Pero en el transcurso se van perdiéndose<sup>73</sup>.*

El testimonio anterior, también pone en evidencia el siguiente proceso de apropiación y significación del territorio desde la visión hegemónica y capitalista, pues décadas más tarde hay un auge en la extracción de faunas. Lo expresa Nóniui Jitóma, quien relata una época a finales del siglo pasado, en la que las pieles de los animales llamaban mucho la atención; actores externos brindaban cartuchos de escopeta a hombres de la comunidad cazadores para ir en busca de jaguares, pieles que usaban para la elaboración de bolsas, morrales y zapatos. A este tiempo se le denominó “la trigrillada”. Entre 1960 y 1970, estos animales fueron casi extintos para el tráfico de pieles, también de monos, serpientes, caimanes, venados y cerdos de monte (Beltrán, 2013, p. 14).

*Pero largo tiempo, como hay mucha gente que trabajan de eso coloquialmente, los caimaneros, llevaban y los cazaban para hacer unas maletas, unos maletines de puro cuero de esos caimanes. Sacaban de tantos canales. Los caimaneros estuvieron por acá, hasta Raudal bajaban, hoy en día hay caimanes, pero muy poco, ya no, porque ya acabaron<sup>74</sup>.*

Dispositivos de poder como la evangelización, alfabetización, extractivismo y la concepción de la madre tierra como recurso, se objetivan como procesos socioculturales de imposición de ciertos órdenes en todas las dimensiones sociales del territorio, lo que va desde el ejercicio de poder y control transformador radical de algunas conciencias, desde el ámbito ideológico, hasta la extracción masiva de especies o entes naturales y explotación de los espacios físicos para beneficio económico, coyunturas que explican procesos de adueñamiento.

Desde la postura piapoco, existieron diversas bonanzas, una ola religiosa protestante evangélica y católica con la lectoescritura, los números occidentales y la vestimenta; la trigrillada con la cacería, el tráfico de pieles y animales salvajes y una tercera bonanza, la de la coca, que en la actualidad continúa pero poco es conversada, con la cual hubo enfrentamientos entre los militares del ejército nacional y los grupos al margen de la ley,

---

<sup>72</sup> Comunicación personal, Reinaldo, A., abril 2023.

<sup>73</sup> Rojas A., abril 2023.

<sup>74</sup> *Ídem*.

quedando en medio, la comunidad amenazada y para muchas visiones, desplazada y violentada; *“entonces aquí hemos estado soportando mil cosas. La violencia, las digamos, las bonanzas que han pasado, que han intentado de pronto de acabar nuestra cultura, la religión misma”*<sup>75</sup>.

La caracterización del territorio es una construcción ideológica e históricamente se ha evidenciado que éste expresa situacionalmente luchas políticas de identidad, al mismo tiempo que prevalecen construcciones político económicas dominantes. Un ejemplo de esto es la configuración de los resguardos indígenas, luchas que ponen en evidencia la territorialidad amazónica étnica, en la cual los locales, asumen un derecho por legitimidad heredada y milenaria, frente a todos esos otros usos del territorio y el establecimiento de otras relaciones de poder que se integran, *“aquí, cuando lo titularon resguardo, acá en Minitas, éramos casi como unas quince familias, para un total casi como sesenta personas”*<sup>76</sup>.

Desde el ámbito alimentario, centrándome en la dimensión del acceso a los alimentos, me permito comprender el conflicto y las relaciones de poder evidenciadas en la actualidad enmarcadas en un territorio apropiado de diversas formas, en el que la extensión de tierra puede ser utilizada para diversos fines, desde una relación horizontal con las faunas y floras para convivir y entre todos alimentarse y cuidarse, pasando también por una relación agrotecnológica y agropecuaria productiva en un contexto más nacional y urbano, hasta una relación de extracción y provecho económico para enriquecer a colombianos y extranjeros narcotraficantes.

*Pues bueno, la gente del Amazonas, del Vaupés o yo no sé qué otra parte de Colombia también, para ellos la coca es una mata sagrada. Porque ellos la utilizan, nosotros no la utilizamos, para nosotros es extraña esa hoja, esa mata. Esa mata fue introducida acá por el valor que tiene la coca esa, la cocaína [...] Para nosotros no es de la cultura de nosotros, eso lo trajeron del Perú. De la parte sur de por allá, lo trajeron acá a sembrarla. En el territorio de nosotros nunca las sembraron. En el otro lado, sí, el Vichada, los colonos la sembraron. Nos utilizaron únicamente fue para rasparla*<sup>77</sup>.

Esto en el contexto nacional se ha ligado al cultivo ilícito de coca, lo agrario, también campesino y de la montaña, relacionando para este caso en particular amazónico y étnico, la biodiversidad, la selva, el río y los sistemas agroalimentarios descritos y analizados en los anteriores apartados. La coca es una planta significada, al igual que el territorio, de formas opuestas y diversas, para la cultura murui-muina es una planta sagrada, ancestral y ceremonial<sup>78</sup>, para el narcotráfico simboliza poder y crecimiento económico y para los piapoco, es una planta introducida por actores externos con la que se desplazaron ciertas prácticas y tradiciones, sobre todo alimentarias.

---

<sup>75</sup> Rojas E., abril 2023.

<sup>76</sup> Rojas A., abril 2023.

<sup>77</sup> Rojas E., abril 2023.

<sup>78</sup> Se considerarán futuras investigaciones al reflexionar acerca de este amplio y complejo grado simbólico de la planta de coca murui-muina, sembrada en las chagras junto con el tabaco.

*Pues sí, es que evidentemente es muy notorio el cambio que se ha habido en la época del cultivo ilícito, que fue una época, digamos un periodo, donde los indígenas de sus comunidades salían a raspar con toda su familia y dejaban de cultivar la yuca y todas las especies que habían dentro de eso, y la alimentación cambió. Porque imagínese antes de la entrada de la coca acá al territorio, la gente tenía su forma, digamos sus dietas alimentarias específicas. Guardaban el pescado pilao' digamos mucho tiempo. Así, ellos no estuvieran yendo al río a pescar todos los días, ellos mantenían en la casa pescado. Se dedicaban otro tiempo a cultivar y a cuidar el cultivo. Cuando entró la coca, que la gente se fueron a raspar con sus familias, dejaron todas esas tradiciones. Allá empezaron a comer otro tipo de alimentación. Ya cuando volvieron. Ya no querían el mañoco. Todo eso se estaba perdiendo. Pero con el alza del precio, también de los productos de la canasta familiar que vienen de afuera, ya les tocó volver otra vez a su alimentación, que es la yuca, el casabe y el mañoco. Que es lo más barato que había y que también ha sido, pues una alimentación que ellos han conservado, pero lo que han marcado tan notoriamente el cambio de la alimentación, en los pueblos indígenas en los piapoco, es el cultivo de la coca<sup>79</sup>.*

Especies de otros tubérculos y leguminosas nombradas únicamente en idioma piapoco, como el *ubiri* (tubérculo), *caliri* (batata), *yacui* (ñame), *chúluta* (leguminosa, tipo de frijol grande de color gris) y *wiliti* (leguminosa, tipo de frijol pequeño de color verde) son poco cultivadas, conocidas y consumidas, “*ya no existen, ya no hay. Ya mis hijos no saben, ni siquiera, no los conocen*”<sup>80</sup>. Del mismo modo, ciertas preparaciones son olvidadas, tal como lo explica la señora Mery, esposa del señor Ernesto:

*Pero que antiguamente, como estaba diciendo mi marido que eso se cocinaba para que se puedan echar eso a chichas de esa misma yuca. Pero eso lo hacían antiguamente, porque hoy en día yo ya no sé hacer. Por eso es que sembraban eso, batatas, que le estaba comentando él. Rallaban crudo y echaban eso así, de eso hacían casabe quemado, como cuando usted estaba haciendo arepas bien quemadito. Entonces rallaban batata y cocinaban líquido de eso, echaban eso, dejaban eso dos días y ya, se lo reparten a la gente así, a los trabajadores así, para la sed no más. Sí, yo sí me acuerdo, sino que yo no sé, yo no siembro batatas<sup>81</sup>.*

Como se mencionó, son plantas comestibles que ya poco se encuentran cultivadas; los hombres sobre todo, se dedicaron a las labores del raspado de coca, provocando así que la diversificación de las especies encontradas en los conucos se viera disminuida, así lo comentan el señor Antonio y Ernesto, “*por la coca porque se dedicaron a trabajar allá*”<sup>82</sup>.

*De la alimentación, lo que le digo yo, que se afectó mucho a esto porque se dejó de sembrar, se dejó de producir la comida, entonces en ese periodo fue que se perdió gran parte de los cultivos tradicionales, en ese periodo, porque ya no se cultivaba, se*

---

<sup>79</sup> Rojas, E., abril 2023.

<sup>80</sup> *Ídem*.

<sup>81</sup> Rodríguez, M., abril 2023.

<sup>82</sup> Rojas, A., abril 2023.

*llevaba era a cultivar, pero coca, sembrar coca y así. Entonces, pues yo digo que gran parte de la culpa fue la violencia, también al conflicto armado*<sup>83</sup>.

Tanto Guainía como Amazonas, son departamentos de difícil acceso, son territorios a lo que se llega vía fluvial por los ríos a largos trayectos o vía aérea por avionetas privadas en recorridos que se realizan semanalmente o en contadas épocas del año, dependiendo de la temporalidad y el clima, esto aunado con la densidad de las selvas, muchas de estas aún vírgenes, permite que las actividades ilícitas para la explotación del campo y la siembra de la coca, hayan sido costumbre finalizando el siglo pasado.

*Han dañado mucho con ella, con esa mata sí, nuestro territorio, nuestro bosque, porque son 80-100 hectáreas en cultivos de eso. Y llevaban, pero por cantidad. Y esto acá fue un centro de donde se repartía la coca para los países. Aquí Barranco Minas. De aquí salían avionetas para Suiza, México, Estados Unidos. Para esa parte salían avionetas*<sup>84</sup>.

Para Gluckman (1958) el conflicto es una dimensión de la vida humana; desde una visión procesual, estudia el conflicto a partir de la llegada de la colonización británica en África, entre lo tribal tradicional y lo urbano europeo. Sitúa el conflicto como un complejo dialéctico y una relación social que se expresa a través de relaciones de poder, es decir, para que emerja un conflicto necesariamente tiene que haber un poder. Para Foucault (Ávila, 2006), un actor social ejerce el poder y el otro es el dominado, pero estos procesos no son alienantes, no se aplican de manera avasalladora sino que hay un proceso relacional que permite que esto suceda, lo que históricamente ha estado explicado en un inicio con la introducción de la religión, otros rituales, ceremonias y formas de comunicarse y más tarde, con las bonanzas de la cacería, pieles, cultivo y raspado de la coca, que desde finales del siglo XX, han fomentado otras formas de organización social, de trabajo y economía.

A través de estos análisis, el sistema alimentario y la territorialidad amazónica se observan en una continua resistencia a las diversas intromisiones, aunque hay plantas comestibles que ya no se conocen, consumen y cultivan, sigue existiendo una reproducción de los saberes y conocimientos identitarios y alimentarios. Evidentemente, ha habido una transformación cultural en términos de diversidad de especies propias reconocidas y nombradas, características de la dimensión del acceso a los alimentos; pese a esto, la comunidad ha entrado en ciertos procesos de negociación simbólicos para que el sistema alimentario amazónico continuara vivo a través de la yuca brava, como alimento principal, fundamental y base energética de todas y todos.

---

<sup>83</sup> Rojas, E., abril 2023.

<sup>84</sup> *Ídem.*

## CAPÍTULO II. RETRIBUCIÓN SOCIAL DE UN PRODUCTO DE DIVULGACIÓN

### El valor de la producción audiovisual etnográfica

“El realizador/investigador tiene ante sí la posibilidad de devolver a quienes han prestado su imagen y su realidad el fruto de un trabajo compartido”<sup>85</sup>

Según Martínez (2009), antropóloga y socióloga española, es responsabilidad del científico antropólogo “abrir el análisis social de forma que quede enmarcado en el ámbito de la cultura con el fin de constituir unos pactos por la diversidad y la reciprocidad entre los pueblos y los actores”, para lo cual vincula la antropología visual como una forma de hacer antropología participativa, con la cual se realiza un análisis interdisciplinar (p. 68). En este caso, el producto de aplicación se realizó desde la antropología audiovisual, partiendo de la idea de crear un producto tipo cortometraje documental que visualiza en video, parte del trabajo etnográfico y en audio, parte de los testimonios extraídos de las entrevistas a profundidad y conversatorios realizados en el trabajo de campo.

Como menciona Robles (2012) la imagen en movimiento, el cine o el video, no son considerados únicamente como complementos menores de la investigación social, hacen parte del conocimiento científico (p. 148), y constituyen un modelo paradigmático e interdisciplinar relacionado con la experiencia del trabajo de campo, en la medida que no es posible de realizar de modo individual, dado que requiere la participación de investigadores sociales y técnicos audiovisuales, además de los propios sujetos, quienes pueden convertirse en los receptores o destinatarios del producto final (Martínez, 2009 p. 69), junto con la posibilidad de compartir el material con entes gubernamentales, colegas del área de la salud y entidades públicas del territorio donde se enmarcó la investigación, pensándolo como potencial herramienta de gestación para políticas o programas comunitarios.

Para Grau (2012), se construyen textos o documentos audiovisuales para el análisis antropológico de ideologías y códigos culturales que permiten a su vez el entendimiento de ciertas representaciones en momentos determinados (p. 173). La producción audiovisual etnográfica se podría caracterizar partiendo de la antropología como ciencia social de base, la comunicación y el arte, es decir, se sustrae de la antropología su esencia misma, refiriéndose según Vidal y Téllez (2016) a la etnografía, “un método que invita a profundizar en el conocimiento cultural de los colectivos humanos” (p.559), de la comunicación, su enfoque divulgativo y del arte aplicado al cine o a lo audiovisual, “su capacidad de contextualizar, de emocionar, de empatizar con el espectador” (p. 559). Por tal razón se

---

<sup>85</sup> Vidal y Téllez (2016, p. 575).

tomó material de video y audio capturado en el primer acercamiento etnográfico como nutricionista dietista en Guainía.

Desde siglos anteriores la utilización de lo audiovisual ha estado presente en la producción de conocimiento sobre la cultura (Ardèvol, 1998, p. 217) y para Grau (2005), este tipo de antropología se ha usado en diferentes niveles; como parte del proceso metodológico, como integrante del proyecto de investigación, como material auxiliar para la difusión cultural o instrumento de transmisión cultural (p. 2). Es allí, donde llama la atención el cortometraje documental audiovisual como producto del proyecto, dado que tiene como principal objetivo, retribuir y socializar a los sujetos que hacen parte de la investigación, parte de lo construido, su compartir y sus conocimientos. Es por esto que el nivel en el cual se sitúa el producto de la investigación es el de la divulgación, como parte de la retribución a la población que participó de las vivencias de la investigación.

Diversos autores concuerdan con las atribuciones de esta aplicación, la cual permite “visibilizar una práctica sociocultural, compartiendo la palabra, el gesto y la expresión de los propios protagonistas, pudiendo llevar estas expresiones a espacios de la administración pública donde se resuelven las políticas relevantes” (Robles, 2012, p. 151). Del mismo modo, Vidal y Téllez afirman que esta transferencia de hallazgos y resultados, podría movilizar la continuidad de la participación activa de la sociedad, en este caso de los sujetos que hacen parte del proceso investigativo; en pro de una futura transformación o cambio social, pues para estos autores, la antropología audiovisual, no funciona en sí misma como un depósito de conocimiento, busca instalarse “en una praxis donde el objetivo sean aquellos con los que se interactúa” (p. 559), permitiendo a su vez otros diálogos futuros (p. 562).

### El camino metodológico hacia la antropología audiovisual

Un cortometraje se entiende como una obra que puede tener una duración de uno a veintinueve minutos y puede tener características de ficción, documental, publicidad, videoarte o videodanza, a lo cual se le denomina el género audiovisual. Para el presente caso, es de tipo documental, ya que se pretende representar e interpretar la realidad desde el punto de vista de la documentalista, etnógrafa o investigadora, expresado en la organización y estructura de imágenes en movimiento y sonidos (Román, 2021, p.38), lo que más en específico se configurará a través de un voz en *off* (audios de voces grabadas superpuestas) construido a partir de las entrevistas a profundidad realizadas y tomas de video horizontal pregrabadas en el primer semestre del año 2023, momento en la cual la investigadora realizó un primer acercamiento etnográfico, convivió con la comunidad y ejerció también su profesión como nutricionista dietista, lo cual le permitió acercarse plenamente a las dinámicas de vida y el territorio del municipio de Barranco Minas, en el departamento de Guainía, Colombia.

Se tomó a consideración el material colectado durante ese periodo de tiempo, el cual consistió en aproximadamente noventa tomas en formato video horizontal, que plasman el

territorio y paisaje, algunas prácticas alimentarias y alimentos autóctonos, junto con once grabaciones de audio tanto de sonidos del territorio como de entrevistas a profundidad, y conversaciones informales con mujeres y hombres que aceptaron participar y compartir sus conocimientos.

Mediante un plan de trabajo desde el mes de enero a abril de 2024, se sistematizaron los audios, seleccionando porciones de diálogos y testimonios acordes a la temática, el objeto de estudio y el interés principal de la investigadora con este cortometraje, el cual fue impartir la información construida con la comunidad como símbolo de retribución social a causa de una petición por uno de los actores y líderes sociales de la comunidad piapoco en Minitas, Barranco Minas, a quien al realizarle una de las entrevistas, comentó que ha habido diversos investigadores que llegan al territorio, extraen datos e información y no acuden de regreso para exponer sus hallazgos o compartir sus trabajos finalizados. Por lo cual el objetivo del producto es divulgar en formato de cortometraje documental un video ilustrando parte de los paisajes del territorio y de las prácticas asociadas a la yuca brava en el municipio de Barranco Minas, Guainía, Colombia.

Paralelo a esto, se realizó la selección de las tomas de video que se encontraban en mejor calidad y que permitían poner en contexto visual el hilo narrativo construido a partir de los testimonios en audio. Después se procedió con la edición de todo el material, iniciando con la elaboración del audio de base, superponiendo las tomas visuales y de video, junto con algunos nombres de lugares alusivos para ubicar a la audiencia, los cuales fueron transcritos a la lengua piapoco con ayuda de la comunidad. Así mismo, se anexaron subtítulos y para todo este proceso de edición se utilizó la herramienta Adobe Premier Pro, software de edición multimedial.

A continuación se plasma mediante una tabla de sistematización las temáticas que se tratan en el cortometraje dividido en cinco categorías, considerando la guía de entrevista utilizada en el trabajo de campo, la cual se utilizó en las entrevistas a profundidad y las conversaciones con un aproximado de cuatro sujetos habitantes del territorio, dos mujeres y dos hombres.

**Tabla 1. Sistematización gruesa de los testimonios para el voz en *off*.**

Categorías que engloban testimonios	Contenido según entrevista			
	Ernesto	Mery	Anita	Antonio
Contexto del grupo étnico piapoco	x			x
Territorio: comunidad Minitas y municipio de Barranco Minas	x		x	x
Conuco: sistema agroecológico alimentario	x		x	x
Alimentos consumidos	x		x	x
Pasado alimentario y cambios	x	x	x	x

Inicialmente, se escucharon los audios uno a uno, seleccionando las partes más significativas y elocuentes que hicieran alusión a las categorías, las cuales se organizaron en el orden presente a lo largo de la narrativa del audio o voz en *off*. Asimismo, se agruparon los videos por carpetas y por categoría para esquematizar la información y juntarla con mayor facilidad a la hora de la edición.

Se añadieron los audios y secciones de entrevistas alusivas a la primera categoría “contexto del grupo étnico piapoco”, en la que se muestran aspectos de autorreconocimiento como indígenas y un poco de la historia de la comunidad, cómo llegan y se asientan en el territorio alrededor del río Guaviare, para luego continuar con la siguiente categoría “territorio: comunidad Minitas y municipio de Barranco Minas”, donde se tiene el objetivo de mencionar en términos físicos, el territorio, la comunidad de la cual hacen parte y el lugar donde habitan.

Luego, se aborda la categoría de “Conuco: sistema agroecológico alimentario”, lugar que describen según sus opiniones, propias definiciones y características. Para continuar con la categoría de “alimentos consumidos”, en la cual se ilustra la yuca brava y otros alimentos consumidos y que hacen parte de vida cotidiana, para después entrar en las percepciones que tienen acerca de los cambios en su alimentación, la mención de su pasado, las plantas que recuerdan cultivar que ya no hacen parte de su alimentación diaria y las razones por las cuales consideran que esto ocurrió, con la categoría “pasado alimentario y cambios”.

El cortometraje documental como producto de investigación se enmarca en la divulgación como campo de adscripción de la antropología aplicada, comprendiendo la divulgación como una estrategia o herramienta para socializar un conocimiento, contribuyendo a la interacción social entre los sujetos que hicieron parte del proceso etnográfico, sus familiares y otros que deseen asistir a la proyección del material audiovisual, además de ser muestra de agradecimiento y retribución por hacer parte del aprendizaje de la investigadora.

Como parte del proceso de titulación y cumpliendo con las responsabilidades como becaria CONAHCYT, se realiza un evento académico abierto al público para la divulgación del cortometraje de manera presencial en la Facultad de Filosofía y Letras de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, el cual será transmitido vía online para permitir la participación desde Colombia de los sujetos entrevistados, sus familias y algunas entidades institucionales, tales como La Alcaldía de Barranco Minas y las modalidades presentes en territorio del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar con las cuales laboró la investigadora.

Link y código QR del cortometraje: <https://youtu.be/njbHKvcNpb0>



## REFLEXIONES FINALES

A través de un enfoque etnográfico se analizó la construcción socioterritorial del sistema alimentario amazónico, definido como un complejo sistema flexible relacional, actoral, espacial, objetual y simbólico, en el cual se interconectan relaciones entre actores sociales y entidades de la naturaleza que coexisten y cohabitan para darle cabida a la alimentación, como expresión sociocultural, a través de la biodiversidad amazónica, pues la peculiaridad de este sistema alimentario, es que se encuentra inmerso en un territorio significado desde la biodiversidad y las conexiones comunales, horizontales y estrechas entre sujetos y entre estos con la naturaleza.

Este sistema alimentario amazónico se analizó a partir de la forma en la que los sujetos se apropian de la estructura alimentaria, connotando de identidad el modo en el que se relacionan con el territorio que habitan, significan y viven, entre ellos mismos y con otras entidades y del ecosistema, sumando elementos materiales y simbólicos. Esta apropiación se articula y se lee en función de un complejo y gran entramado de conocimientos y saberes milenarios, heredados y transmitidos de generación en generación, que se reproducen y brindan continuidad al cultivo, cuidado y cosecha de la yuca brava, como alimento eje del sistema alimentario amazónico, tubérculo originario de la zona geográfica, la cuenca amazónica, característico de la dieta diaria, identitario, diferenciador, estructurador de la organización y el relacionamiento social y familiar.

Epistemológicamente, la etnografía aportó a ampliar mi visión desde la nutrición y la dietética, inmersa en una labor institucional, en la búsqueda del reconocimiento de unos sistemas alimentarios diversos con enfoque étnico y en un contexto territorial poco abordado desde las ciencias de la salud. Por lo anterior, me interesé en la relación íntima que tienen los sujetos de las comunidades piapoco y murui-muina con este alimento, accediendo a los saberes y conocimientos alimentarios en torno a las técnicas de cultivo, cuidado y cosecha en los conucos y chagras, objetivados como escalas territoriales y sistemas agroalimentarios amazónicos, en los que hay existencia de un complejo entramado de relaciones comunales, diversas, simbólicas, pedagógicas y familiares.

Para interpretar dichos saberes, se aludió a los conocimientos empíricos que se producen con la experiencia de los sujetos (emic) en la colectividad y comunalidad, notando que estos son transmitidos de diversas formas y están insertos en el mundo complejo de la tradición oral de las comunidades amazónicas. Estos, desde el marco institucional y las disciplinas de la salud son invisibilizados; por lo que se resalta la importancia del acercamiento etnográfico desde la antropología de la alimentación, sumando a su reconocimiento desde las ciencias de la nutrición, para así considerar todo acompañamiento, intervención y asesoría desde un contexto social complejo, que implica un territorio biodiverso vivido, significado y apropiado por las comunidades locales, además de unas estrategias y técnicas propias para acceder, procesar, transformar, consumir y compartir los alimentos.

Este contexto socioterritorial, está inserto en un territorio apropiado históricamente de diferentes maneras, por actores externos que han ubicado a las comunidades locales bajo una forma de dominación y poder, lo que atañe al mismo tiempo la biodiversidad

alimentaria amazónica y los relacionamientos horizontales comunales que se han reproducido a lo largo de los tiempos. Las relaciones allí presentes se han visto en conflicto por la llegada de nuevos grupos sociales con nuevas prácticas y significaciones territoriales que también modifican el sistema alimentario; la interacción entre los diversos sujetos con relaciones de conflicto y de poder no solo han perturbado los ecosistemas, suelos, faunas y floras, también las estrategias para acceder a los alimentos, pues estas dependen de las características del medio que ha estado vinculado de forma armónica con los humanos, partiendo de entender los ríos, el agua, los bosques, selvas, animales, plantas y demás, como entidades semejantes que cohabitan y coexisten.

Bajo la lógica amazónica, cuando esto se ve modificado, las técnicas de cultivo, cuidado y cosecha se afectan, las formas de alimentarse cambian, la diversidad de las especies se disminuye, y con esto, los saberes y conocimientos alimentarios que articulan a un sistema alimentario complejo se ven trastocados, el contexto biodiverso deja de estar disponible por diferentes causas, la más grave es la violencia. Sin embargo, los grupos piapoco y muruimaina han logrado cierto tipo de negociaciones, sobretodo simbólicas para resistir a través del cuidado de la yuca brava, especie que continúan cultivando autónomamente, a la que le confieren un sinnúmero de sentidos y significados profundos, que van desde verla como alimento antropomorfo, del cual se origina la abundancia, hasta notar el acto de sembrar yuca como práctica identitaria, familiar, de continuidad y reproducción de los saberes cosmogónicos, simbólicos, ceremoniales y de vida femenina.

El estudio de los sistemas alimentarios étnicos le permite a Colombia generar una resistencia contra la hegemonía occidental, proteger sus alimentos, sus mecanismos de acceso a los alimentos y soberanía alimentaria, viéndola desde la complejidad sociocultural, pensándola desde las semillas originarias, saberes, conocimientos y pedagogías que germinan, hasta las relaciones sociales que se tejen alrededor, la colectividad, comunalidad y visión identitaria relacionada con la naturaleza que a diferencia de lo que dice la voz globalizadora, intensamente extractivista y devastadora, tiene una relación de consciencia, cuidado y reciprocidad.

De otro lado, esto da una veta de información al grupo nuevo de políticas públicas, pensadas desde los contextos, desde y para los sujetos, buscando establecer relaciones alternativas, no mercantiles, catalogando la significación territorial étnica desde la armonía y el cuidado, lo que permitirá pensar y discutir futuras líneas de investigación para analizar, interpretar, construir etnográficamente y desde una perspectiva territorial otros sistemas alimentarios biodiversos, poseedores de riqueza simbólica, material y relacional, que aún permanecen, contenidos e invisibilizados, pero activas ante procesos de resistencia comunal y comunitaria.

## BIBLIOGRAFÍA

- Agencia Nacional de Tierras. (21 de mayo de 2021). Resguardo Indígena de origen colonial. Micro Sitio Subdirección de Planeación Operativa. [https://apps.ant.gov.co/BARRIDO\\_PREDIAL/3-4-2-resguardo-indigena-de-origen-colonial/#1622490865835-1714d2ac-2b41](https://apps.ant.gov.co/BARRIDO_PREDIAL/3-4-2-resguardo-indigena-de-origen-colonial/#1622490865835-1714d2ac-2b41)
- Aguilar, P. (2001). Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación. *Anales de Antropología*, 35, 11-29.
- Aguilar, P. (2012). El sistema cultural de la alimentación. Una aproximación de teoría y método para los estudios de antropología de la alimentación. España: Editorial Académica Española.
- Aguilar, P. (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*, 48 (1), 11-31.
- Alferez, M. y Garzon, E. (2022). *Representaciones sociales frente al desplazamiento forzado por conflicto armado en la población adulta de la comunidad indígena Nukak Bakak resguardo Aguabonita departamento del Guaviare Colombia (2022)*. Universidad Santo Tomás.
- Asociación de Cabildos y Autoridades Tradicionales Unión de Indígenas del Guainía y Vichada ASOCAUNIGUVI, la Escuela de Formación Democrática Indígena y la Fundación Caminos de Identidad FUCAI. Plan de vida y desarrollo comunitario Kaliawiri. Noviembre de 2017. Colombia.
- Ardèvol, E. (1998). Por una antropología de la mirada: etnografía, representación y construcción de datos audiovisuales. *Disparidades. Revista De Antropología*, 53(2), 217–240.
- Arevalo, L.M; Valencia M. y Otavo, E. (2007). Ordenación del territorio. En Ruiz, S.L. y Valencia, M. (Coord). Contextualización del sur de la Amazonía colombiana. En S.L Ruiz, E. Sánchez, E. Tabares, A Prieto, J.C. Arias, R, Gómez, D. Castellanos, P. García, L. Rodríguez. (eds). *Diversidad biológica y cultural del sur de la Amazonia colombiana - Diagnóstico*. (pp. 56-65). Corpoamazonia, Instituto Humboldt, Instituto Sinchi, UAESPNN, Bogotá D. C. – Colombia.
- Argueta, A. y Pérez, M.L. (2019). Los saberes tradicionales y los desafíos para el Diálogo de conocimientos. *Desenvolv. Meio Ambiente*. 50, 49-72.
- Ávila, F. (2006). El concepto de poder en Michel Foucault. *Telos*. 8 (2) 215-234.
- Beltrán, C. (2013). *En búsqueda del jaguar: Representaciones y Narraciones en el Trapecio Amazónico* [Tesis de Maestría, Universidad Nacional de Colombia, Sede Amazonía]. Repositorio Universidad Nacional. <https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/20484/catalinabeltran.2013.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=En%20Búsqueda%20del%20Jaguar%20es,de%20la%20selva%20y%20de>
- Bertran, M. y Arroyo P. (2006). *Antropología y nutrición*. Fundación Mexicana para la Salud. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Xochimilco, México.
- Braga, D.P.; Delgado, H.J.; Fructuoso, E.A.; Melo, H. (2018). Proyecto de aula en contexto multiétnico vinculado al proceso de elaboración de la fariña. [Trabajo de grado para optar el título de Magister en eEducación]. Repositorio Universidad Pontificia

- Bolivariana.  
<https://repository.upb.edu.co/bitstream/handle/20.500.11912/4243/Proyecto%20de%20aula%20en%20contexto%20multiétnico%20vinculado%20al%20proceso%20de%20elaboración%20de%20la%20fariña.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Casanova, N. [@NaoCasanova]. (2021, 12 de abril). *El Cerro Autana se alza 1.300 m sobre la selva del estado venezolano de Amazonas* [Post]. X. <https://twitter.com/NaoCasanova/status/1381638615332175880>
- Capel, H. (2016). Las ciencias sociales y el estudio del territorio. *Revista bibliográfica de geografía y ciencias sociales*. 11 (1.149) 1-38.
- Comisión De La Verdad. (2022). Mapa Pueblos Étnicos Indígenas [Digital]. Hay Futuro Si Hay Verdad Legado Comisión De La Verdad, Colombia. <https://www.comisiondelaverdad.co/pueblos-etnicos>
- Comisión De La Verdad. (2022). Resguardos Indígenas. Hay Futuro Si Hay Verdad Legado Comisión De La Verdad. <https://www.comisiondelaverdad.co/resguardos-indigenas#:~:text=Se%20constituyeron%20a%20partir%20de,tributación%20al%20modelo%20económico%20español>.
- Contraloría Departamental del Tolima (2020). Plan integral de vida del indígena [Diapositiva de PowerPoint]. Web Contraloría. [https://www.webcontraloria.gov.co/documentos/2019/otros/plan\\_vida.pdf](https://www.webcontraloria.gov.co/documentos/2019/otros/plan_vida.pdf)
- CO Constitución Política de Colombia [CP], 1991, art. 7.
- De Castellvi, F.M. (2020). Historia Eclesiástica de la Amazonía Colombiana. *Revista Institucional UPB*, 10 (37), 483–506.
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística. (2019). Censo Nacional de Población y Vivienda -CNPV- 2018. Manual de conceptos.
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística. (2019). Población indígena de Colombia. Resultados del censo nacional de población y vivienda 2018. Septiembre 16 de 2019.
- De la Hoz, N; Rozo M.C y Valencia M. (2007). Contexto histórico-social. En Ruiz, S.L. y Valencia, M. (Coord). Contextualización del sur de la Amazonía colombiana. En S.L Ruiz, E. Sánchez, E. Tabares, A Prieto, J.C. Arias, R, Gómez, D. Castellanos, P. García, L. Rodríguez. (eds). *Diversidad biológica y cultural del sur de la Amazonia colombiana - Diagnóstico*. (pp. 38-55). Corpoamazonia, Instituto Humboldt, Instituto Sinchi, UAESPNN, Bogotá D. C. – Colombia.
- Déléage, P. (2009). Epistemología del saber tradicional. *Dimensión Antropológica*, 46 (16) 71-81.
- Díaz, F. (2014). Comunalidad, energía viva del pensamientos mixe. Robles, S. Cardoso, R. (compiladores). Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- Fundación Etnollano. (23 de abril de 2020). La yuca brava. Artículos. Recuperado el 20 de marzo de 2024 de <https://fundacionetnollano.org/blog/yuca>
- Galeano, M.E. (2004). *Estrategias de investigación social cualitativa. El giro de la mirada*. Medellín: La Carreta Editores E.U.
- Gamero, A.M.; Delgadillo, J.; Cortés, J.I.; Velasco, J.; Velasco, C. (2020). Propiedades del suelo afectadas por el tiempo de descanso en un sistema de roza-tumba-quema. *Ecosistemas y recursos agropecuarios*, 7 (1).

- Geertz, C. (2003). *La interpretación de las culturas*. Barcelona, España: Editorial Gedisa, S.A.
- Giménez, G. (1996). Territorio y cultura. *Estudios Sobre las Culturas Contemporáneas*. 2 (4) 9-30.
- Giménez, G. (1999). Territorio, cultura e identidades. *La región sociocultural. Estudio sobre las Culturas Contemporáneas*. 5 (9) 25-57.
- Giménez, G. (2008). La cultura como identidad y la identidad como cultura [conferencia]. Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM. Ciudad de México, México.
- Gluckman, M. (1958). Análisis de una situación social en Zululandia Moderna. *Clásicos y Contemporáneos en Antropología, Rhodes-Livingstone Paper*. 28, 1-27.
- Gobernación del Guainía. (3 de enero de 2020). Barrancominas nace como el municipio 1.103 de Colombia. Portal Único del Estado Colombiano. <https://www.guainia.gov.co/noticias/barrancominas-nace-como-el-municipio-1103-de-colombia>
- Gómez, A.J. (2008). *Las Nuevas Tribus y los indígenas de la Amazonia. Historia de una presencia protestante*. *Historia Crítica*, 1 (35), 207-210.
- González, S.L. (2020). *Corregimiento de Barrancominas y la educación contratada departamento del Guainía*. [Monografía, Universidad Nacional Abierta y a Distancia]. Repositorio Institucional UNAD. <https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/35735/slgonzalezm3.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
- Gonzalez Torres, F. (2017). Diálogo de saberes agrícolas en el SENA de la Regional Guainía. *Rutas De formación: Prácticas Y Experiencias*, (3), 50–53.
- Grau, J. (2005). Antropología, cine y refracción. Los textos fílmicos como documtnos etnográficos. *Gazeta de Antropología*, 21 (3), 1-18.
- Grau, J. (2012). Antropología audiovisual: reflexiones teóricas. *Alteridades*, 22(43), 161-175.
- Haesbaert R. (2011). Del mito de la desterritorialización a la multiterritorialidad (pp. 9-42). México: Seminario Permanente Cultura y Representaciones Sociales.
- Halbwach, M. (2004). *Los marcos sociales de la memoria*. Barcelona, España: Antrhopos Editorial.
- Hernández, J. D. (2015). Lineamientos estratégicos de seguridad nacional por la explotación de coltán en la reserva nacional natual puinawai. [Proyecto de grado, Universidad Distrital Francisco José de Caldas]. Repositorio Universidad Distrital. <https://repository.udistrital.edu.co/bitstream/handle/11349/4827/Hern%E1ndezArenasJairoDavid2015.pdf;jsessionid=E3747598F5F40F3009029DEB882D0790?sequence=1>
- Higuera, D. (2018). Multiculturalismo y pluralismo en el constitucionalismo colombiano: el caso de la reinterpretación del mito en el diálogo intercultural U'wa. *Revista Vía Iuris*, (25), 1-43.
- Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas SINCHI y el Sistema de Información Ambiental Territorial de la Amazonía Colombiana SIAT-AC (2022). *La Amazonia. Región Amazónica colombiana*. <https://siatac.co/la-amazonia-colombiana/>
- Instituto Colombiano de la Reforma Agraria. (1987). Resolución 001 de 19 del 21 de enero de 1987. *Por la cual se constituye como Resguardo Indígena en favor de las comunidades Piapoco y Gahibo Minitas-Mirolindo*.

- [https://siatac.co/Documentos/ordenamiento\\_ambiental\\_del\\_territorio/normatividad/resguardos\\_indigenas/Resolucion%20001%20del%2021%20de%20enero%20de%201987%20R.I.%20MINITAS-MIRALINDO%20%28CREACION%29.pdf?\\_t=1592450197](https://siatac.co/Documentos/ordenamiento_ambiental_del_territorio/normatividad/resguardos_indigenas/Resolucion%20001%20del%2021%20de%20enero%20de%201987%20R.I.%20MINITAS-MIRALINDO%20%28CREACION%29.pdf?_t=1592450197)
- Instituto Colombiano de la Reforma Agraria. (1988). Resolución 030 de 19 del 6 de abril de 1988. *Por la cual se constituye con el carácter legal de Resguardo un globo de terreno denominado Predio Putumayo.* [https://manguare.red/wp-content/uploads/2020/09/Resolucion\\_030\\_del\\_6\\_de\\_abril\\_de\\_1988\\_RI\\_PREDIO\\_PUTUMAYO\\_CREACION.pdf](https://manguare.red/wp-content/uploads/2020/09/Resolucion_030_del_6_de_abril_de_1988_RI_PREDIO_PUTUMAYO_CREACION.pdf)
- Jarquín, M.T. (2017). Educación franciscana. Red Universitaria de Aprendizaje. <https://www.rua.unam.mx/portal/recursos/ficha/15656/educacion-franciscana>
- Korsbaek, L. (2018). Max Gluckman, el funcionalismo y el estructural-funcionalismo. *Boletín De Antropología*, 33 (56), 205–225.
- Licona, E., Torres, L., Urizar, L.P. (2016). Hacia una visión compleja del territorio: la territorialidad. En V. Cabrera Becerra y E. Licona Valencia (Coord.) Para pensar el territorio. Elementos epistémicos y teóricos (pp. 51-76). Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- Licona, L.S. y Estupiñán L.H. (2019). Barbecho como práctica cultural: una revisión histórica y alcances frente a la sostenibilidad. *Luna Azul*, 49, 21-37.
- Malinowski, B. (1986). Los Argonautas del Pacífico Occidental. Un estudio sobre comercio y aventura entre los indígenas de los archipiélagos de la Nueva Guinea melanésica. Editorial Planeta De Agostini, S.A. Barcelona, España.
- Manual Operativo Modalidad Propia e Intercultural para la Atención a la Primera Infancia [Instituto Colombiano de Bienestar Familiar]. 12 de enero del 2022.
- Martín, M.; Núñez, C.C.; Zárate, R.; Silverstein, S.; Del Aguila, M. (2019). Conocimientos tradicionales vinculados a la "yuca" *Manihot esculenta* (Euphorbiaceae) en tres comunidades ticuna del Perú. *Arnaldoa*, 26 (1), 339-348.
- Martínez A. (2009). Pasos hacia una antropología visual aplicada. *Revista Valenciana d'etnologia*. España, 4, p 61-80.
- Martínez, J. (2015). Conocimiento y comunalidad. Bajo el Volcán, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 15 (23) 99-112.
- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. (1995). Decreto 2164 de 1995. *Por el cual se reglamenta lo relacionado con la dotación y titulación de tierras a las comunidades indígenas para la constitución, reestructuración, ampliación y saneamiento de los Resguardos Indígenas en el territorio nacional.*
- Monje, J.J. (2015). El plan de vida de los pueblos indígenas de Colombia, una construcción de etnoedodesarrollo. *Revista Luna Azul*, 41 (29-56).
- Montero, D. (1 de noviembre de 2023). Deforestación, minería ilegal y narcotráfico acorralan a resguardos indígenas de la Amazonía de Colombia. Series de Mongabay: Amazonía colombiana en peligro. <https://es.mongabay.com/2023/11/deforestacion-mineria-ilegal-narcotrafico-acorralan-resguardos-indigenas-amazonia-colombia/>
- Moreno, M.E. (2019). Teoría de sistemas y mecanismos sociales: los actores actuantes en el proceso de realimentación sistémica. *Relasco*, 8 (14), 1-22.

- Nates, B. (2011). Soportes teóricos y etnográficos sobre conceptos de territorio. *Coherencia*, 8 (14) 209-229.
- NU. CEPAL. (2013). Amazonía posible y sostenible. Oficina de Bogotá, Patrimonio Natural, Fondo para la Biodiversidad y Áreas Protegidas (Colombia). Patrimonio Natural.
- Oehmichen, C. (2014). La etnografía y el trabajo de campo en las ciencias sociales. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Organización Nacional Indígena de Colombia. (2023). ONIC. Muina Murui. ONIC. <https://www.onic.org.co/pueblos/1125-muinane>
- Organización Nacional Indígena de Colombia. (2023). Piapoco. ONIC. <https://www.onic.org.co/pueblos/1133-piapoco>
- Paz, A.J. (23 de junio de 2020). Barrancominas: los ocultos intereses detrás del municipio más joven de Colombia. Series de Mongabay: reportaje. <https://es.mongabay.com/2020/06/territorios-indigenas-colombia-polemica-nuevo-municipio-guainia/>
- Peña, C.P; Mazorra, A; Acosta, L.E.; Pérez, M.N. (2009). Seguridad alimentaria en comunidades indígenas del Amazonas: ayer y hoy. Bogotá, Colombia: Instituto Sinchi.
- Pérez, D.; Mora, R.; López, C. (2019). Conservación de la diversidad de yuca en los sistemas tradicionales de cultivo de la Amazonía. *Acta Biológica Colombiana*, 24 (2), 202-212.
- Raffestin C. (2011). ¿Qué es el territorio? En C. Raffestin, Por una geografía del poder (pp. 102-115). Michoacán, México: El Colegio de Michoacán.
- Ramírez, N. (2012). La importancia de la tradición oral: El grupo Coyaima – Colombia. *Revista Científica Guillermo de Ockham*, 10 (2), 129-143.
- Rangel, J.O. (Ed.). (2011). Colombia. Diversidad Biótica I. Instituto de Ciencias Naturales Universidad Nacional de Colombia. [https://www.cepal.org/sites/default/files/news/files/folleto\\_amazonia\\_posible\\_y\\_sostenible.pdf](https://www.cepal.org/sites/default/files/news/files/folleto_amazonia_posible_y_sostenible.pdf)
- Rangel, J.O. (2015). La biodiversidad de Colombia: significado y distribución regional. *Revista de la Academia Colombiana de Ciencias Exactas Física y Naturales*, 39 (151), 176-200. <https://raccefyn.co/index.php/raccefyn/article/view/136>
- República de Colombia, Departamento Nacional de Planeación. Política para el Desarrollo y Conservación de la Amazonía. 1991.
- Rivera, J. (1994). Pensamiento Amazónico: Sobre Naturaleza, Sociedad y Hombre. *Logos Latinoamericano*, 1 (6), 20-25.
- Robles, J. (2012). El lugar de la Antropología audiovisual: metodología participativa y espacios profesionales. *Íconos Revista de Ciencias Sociales*. Quito, Ecuador, 44, p 147-162.
- Rodríguez, A. (2013). Las plantas cultivadas por la gente de centro en la Amazonia colombiana. Proyecto Putumayo Tres Fronteras del Programa Trinacional. Tropenbos Internacional. Colombia, Bogotá.
- Román, A. (29 de abril de 2018). Un reto en la formación antropológica: la divulgación. Fuimos Peces. <https://www.fuimospeces.mx/single-post/2018/04/29/divulgantropo>

- Ruiz, S.L. y Valencia, M. (2007) Contextualización del sur de la Amazonía colombiana. En S.L. Ruiz, E. Sánchez, E. Tabares, A. Prieto, J.C. Arias, R. Gómez, D. Castellanos, P. García, L. Rodríguez. (eds). *Diversidad biológica y cultural del sur de la Amazonia colombiana - Diagnóstico*. (pp. 29-72). Corpoamazonia, Instituto Humboldt, Instituto Sinchi, UAESPNN, Bogotá D. C. – Colombia.
- Rutas del Conflicto. (2013). El retorno indígena. Rutas del Conflicto. <https://rutasdelconflicto.com/especiales/conflicto-continua/altillanura/pueblos-indigenas.html>
- Salazar, C.A., Gutiérrez, F., Franco, M. (2006). Guainía. En sus asentamientos humanos. Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas SINCHI. Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial. Colombia
- Sánchez, E. (2007) Población campesina. *Diversidad cultural del sur de la Amazonia colombiana*. En Ruiz, S.L. y Valencia, M. (Coord). *Contextualización del sur de la Amazonía colombiana*. En S.L. Ruiz, E. Sánchez, E. Tabares, A. Prieto, J.C. Arias, R. Gómez, D. Castellanos, P. García, L. Rodríguez. (eds). *Diversidad biológica y cultural del sur de la Amazonia colombiana - Diagnóstico*. (pp. 260-262). Corpoamazonia, Instituto Humboldt, Instituto Sinchi, UAESPNN, Bogotá D. C. – Colombia.
- Secretaría de Educación Pública México. (22 de noviembre de 2021). Las regiones naturales y su distribución en el planeta. Nueva Escuela Mexicana. Recuperado el 12 de marzo de 2024 de <https://nuevaescuelamexicana.sep.gob.mx/detalle-ficha/4297/>
- Sistema de Información Ambiental Territorial de la Amazonía Colombiana (SIAT-AC) e Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas (SINCHI). (2022). Localización de la Amazonía Colombiana [Digital]. SIAT-AC, Colombia. <https://siatac.co/la-amazonia-colombiana/>
- Simmel, G. (2010). *El conflicto: sociología del antagonismo*. Sequitur, Madrid, España.
- Sistema Nacional de Información Cultural (2022). Colombia Cultural, Amazonas, Población. <https://www.sinic.gov.co/SINIC/ColombiaCultural/ColCulturalBusca.aspx?AREID=3&COLTEM=216&IdDep=91&SECID=8#:~:text=Etnias%20presentes,%2C%20tikuna%2C%20huitoto%20y%20tupí.>
- Soler, J. G. (2019). La yuca: identidad y alimento para la Amazonía. Gaia Amazonas. [https://www.gaiaamazonas.org/noticias/2019-07-09\\_la-yuca-identidad-y-alimento-para-la-amazonia/](https://www.gaiaamazonas.org/noticias/2019-07-09_la-yuca-identidad-y-alimento-para-la-amazonia/)
- Steiner, C., Páramo, C., Pineda, R. (2016). Tristes notas desde La Chorrera. En C, Steiner, C. Páramo, R. Pineda (Eds.). *El paraíso del diablo*. Ediciones Uniandes Universidad de los Andes.
- Tinoco, N.; Cajas M.; Santos O. (2018). Diseño de investigación cualitativa. En C.L Escudero y L.A. Cortez. *Técnicas y métodos cualitativos para la investigación científica*. (pp. 42-56). Machala, Ecuador: Ediciones UTMACH.
- Toda Colombia. (7 de agosto de 2010). Piapoco Indígenas: Grupo Indígena Piapoco. Toda Colombia. <https://www.todacolombia.com/etnias-de-colombia/grupos-indigenas/piapoco.html>
- Ullán, F.J. (2004). La era del caucho en el Amazonas (1870-1920): Modelo de explotación y relaciones sociales de producción. *Anales del Museo de América*, 12, 183-204. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1180459>

- Universidad Nacional Autónoma de México. (2017). Teoría de las organizaciones. Teoría de sistemas. Unidad de Apoyo para el Aprendizaje, Coordinación de Universidad Abierta y Educación a Distancia – UNAM. [https://programas.cuaed.unam.mx/repositorio/moodle/pluginfile.php/1100/mod\\_resource/content/17/uapa\\_teoría\\_conceptosu4\\_/index.html](https://programas.cuaed.unam.mx/repositorio/moodle/pluginfile.php/1100/mod_resource/content/17/uapa_teoría_conceptosu4_/index.html)
- Urizar, L.P. (2023, 30 de octubre). La territorialidad alimentaria; un modelo de análisis etnográfico-territorial [ponencia]. Simposio I Territorio y Alimentación: acercamientos teóricos-metodológicos contemporáneos del XXII Seminario Internacional de estudios sobre territorio y cultura, Puebla, México.
- Vidal J.M y Téllez, A. (2016). El audiovisual como medio sociocomunicativo: hacia una antropología audiovisual performativa. *Palabra Clave*, 19 (2), 556-580.
- Vieco, Juan José. (2001). Desarrollo, Medio Ambiente y Cultura en la Amazonia Colombiana. *Revista de Salud Pública*, 3 (1), 2-23.