



Physis: Revista de Saúde Coletiva

ISSN: 0103-7331

ISSN: 1809-4481

PHYSIS - Revista de Saúde Coletiva

Calderón Farfán, Juan Camilo; Cruz Rodriguez, Leisy; Rosero Medina,
Diego Fernando; Dussan Chau, Juan David; Arias Torres, Dolly
COVID-19: una oportunidad para revitalizar la autonomía alimentaria en comunidades indígenas
Physis: Revista de Saúde Coletiva, vol. 33, e33089, 2023
PHYSIS - Revista de Saúde Coletiva

DOI: <https://doi.org/10.1590/S0103-7331202333089>

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=400877150017>

- ▶ [Cómo citar el artículo](#)
- ▶ [Número completo](#)
- ▶ [Más información del artículo](#)
- ▶ [Página de la revista en redalyc.org](#)



Sistema de Información Científica Redalyc

Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso
abierto

COVID-19: una oportunidad para revitalizar la autonomía alimentaria en comunidades indígenas

Juan Camilo Calderón Farfán^{1,2} (Orcid: 0000-0001-5965-5771) (juan.calderon@usco.edu.co)

Leisy Cruz Rodríguez¹ (Orcid: 0000-0003-1263-8194) (leicruo.1999@gmail.com)

Diego Fernando Rosero Medina¹ (Orcid: 0000-0002-4676-655X) (diegorosero.medina@hotmail.com)

Juan David Dussan Chau³ (Orcid: 0000-0001-7906-2164) (juan.duss9742@gmail.com)

Dolly Arias Torres^{1,2} (Orcid: 0000-0002-4409-2424) (dolaria@usco.edu.co)

¹ Programa de Enfermería, Facultad de Salud Universidad Surcolombiana. Neiva, Colombia.

² Doctorado en Ciencias de la Salud, Facultad de Salud, Universidad Surcolombiana. Neiva, Colombia.

³ Convenio Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación- Gobernación del Huila, Colombia.

Resumen: La autonomía alimentaria permite a las comunidades determinar sus prácticas alimentarias, comenzando con la producción agrícola en sus territorios garantizando la economía propia y la armonía con la madre tierra, en este contexto, la pandemia por COVID-19 generó cambios en las practicas sociales en las comunidades indígenas, incluidas sus prácticas alimentarias. **Objetivo:** Describir prácticas de autonomía alimentaria revitalizadas a partir del confinamiento por COVID-19 en una comunidad indígena Nasa del sur de Colombia. **Método:** Estudio cualitativo orientado en investigación participativa basada en comunidad (CBPR) realizado en una comunidad indígena Nasa del sur de Colombia. La recolección e interpretación de información se efectuó con técnicas de la investigación cualitativa: codificación abierta y axial y hasta llegar a la descripción de categorías emergentes. **Resultados:** Se fortalecieron prácticas ancestrales del sistema alimentario para mejorar el acceso a los alimentos sanos producidos en sus territorios, dentro de las que se destacan: tul (huerta familiar), trueque, mano-cambio, mercado Nasa y recetas tradicionales. **Conclusiones:** El confinamiento representó una oportunidad para retomar y revitalizar las prácticas alimentarias ancestrales de la comunidad que respondieron a necesidades concretas de salud y de alimentación, fortaleciendo el tejido social y la identidad indígena, acciones que pueden trascender a políticas públicas, planes de vida y aspiraciones de buen vivir.

► **Palabras clave:** Alimentación básica. Autonomía alimentaria. Pueblos indígenas. Covid-19. Salud de poblaciones indígenas. Salud ambiental. Agricultura orgánica. Medio ambiente y Salud Pública.

Recibido el: 28/02/2023

Revisado el: 22/06/2023

Aprobado el: 10/07/2023

DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-7331202333089>

Editor: Rogerio Azize

Revisores: Indira Nahomi Viana Caballero y Jennifer Marcela López Ríos

Introducción

La Autonomía Alimentaria-AA, práctica promovida desde los pueblos indígenas, es el derecho de establecer procesos alimentarios propios, en correspondencia con tradiciones, costumbres, necesidades y perspectivas de cada pueblo, en procura de armonía con la madre tierra, el ambiente y demás generaciones(CALDERÓN FARFÁN; ROSERO MEDINA; ARIAS TORRES, 2022; MORALES GONZÁLEZ, 2013; PIRACHICÁN AVILA, 2015). El tema reviste particular importancia por su debilitamiento a consecuencia de la globalización alimentaria impuesta por la modernidad, que genera consigo insostenibilidad ambiental y dependencia a cadenas comerciales transnacionales; también acentúa las brechas de inequidad con un alto impacto en la salud pública de los pueblos nativos(CALDERÓN FARFÁN; ROSERO MEDINA; ARIAS TORRES, 2022; MUÑOZ IBARRA *et al.*, 2022).

En los debates por la defensa de derechos alimentarios de los pueblos indígenas, la AA ocupa un lugar privilegiado(CALDERÓN FARFÁN; DUSSÁN CHAUX; ARIAS TORRES, 2021), toda vez que las actuales dinámicas en América Latina, marcadas por conflictos socioambientales, modelos de economía de extracción y disposición de grandes extensiones de tierra para monocultivos, exigen repensar los sistemas alimentarios, incluidos la **producción, distribución y el consumo** de alimentos. Su abordaje, como alternativa a los efectos de la producción económica neoliberal pasa por el análisis de la tenencia de la tierra, al igual que la producción y conservación de semillas propias, foco de atención de varios colectivos rurales y urbanos en Colombia y el mundo(JIMÉNEZ, 2016).

Desde la AA se puede contribuir a la construcción de una economía solidaria, integrada a espacios de políticas públicas(AGUILAR PEÑA; TOBAR BLANDÓN; GARCÍA PERDOMO, 2020; URREGO RODRÍGUEZ, 2020) que estimule la producción agroecológica sostenible y reduzca el efecto invernadero (BANU; THAMIZOLI, 1998). Así mismo promueve el rescate de experiencias comunitarias relacionadas con la producción de alimentos libres de transformaciones genéticas(CALDERÓN FARFÁN *et al.*, 2021) y representa una alternativa potencial para reducir la pobreza y el hambre(CURRIE *et al.*, 2018).

Desde la agricultura familiar tradicional, la AA promueve la conservación de la biodiversidad y las tradiciones culturales(MARISCAL MÉNDEZ; RAMÍREZ

MIRANDA; PÉREZ SÁNCHEZ, 2017), posicionándose como práctica contrahegemónica al modelo neoliberal y extractivista(CALDERÓN FARFÁN *et al.*, 2018; GONZALES; GONZÁLEZ, 2015; MOYANO FERNÁNDEZ, 2018). En este panorama, Colombia, el segundo país con mayor número de pueblos indígenas de América Latina después de Brasil(GONZÁLEZ, 2022), registra altas cifras de inseguridad alimentaria, desnutrición y el hambre en sus comunidades indígenas(CALDERÓN FARFÁN *et al.*, 2018, 2021; LÓPEZ RÍOS; MEJÍA MERINO; FRÍAS EPINAYÚ, 2021; NOVA LAVERDE; ROJAS CHÁVEZ; RAMÍREZ VANEGAS, 2019).

En el contexto antes expuesto, la pandemia por COVID-19, supuso un reto para muchos sectores, que se vieron obligados a reinventarse para afrontar la nueva realidad que tomó desprevenidos y poco preparados a gobiernos de distintos países y de comunidades indígenas(TUAZA CASTRO, 2020), mismas que afrontaron escasez de alimentos y dificultades en su distribución. De esta forma, la pandemia afectó el acceso y disponibilidad a los alimentos para las poblaciones rurales, entre estas las comunidades indígenas, reconfigurando los procesos alimentarios y revitalizando prácticas ancestrales de autonomía alimentarias al interior del territorio. Con lo expuesto, este artículo *describe las principales prácticas de autonomía alimentaria revitalizadas a partir del confinamiento por COVID-19 en una comunidad indígena Nasa del sur de Colombia.*¹

Método

Investigación participativa basada en comunidad (CBPR por sus siglas en inglés), con enfoque cualitativo, dado su valor en la identificación de particularidades culturales de las comunidades (CRISTANCHO; GARCÉS; PETERS, 2012; ISRAEL *et al.*, 2012) y en su interés de transformar condiciones de los grupos más oprimidos y marginados de la sociedad bajo principios participativos que incentivan el trabajo comunitario desde el saber popular y el científico. Bajo tal enfoque, los problemas de salud pública y las perspectivas ecológicas de la comunidad se abordan desde múltiples determinantes de la salud y la enfermedad(ISRAEL *et al.*, 2012).

La población de estudio estuvo conformada por la comunidad del Resguardo Indígena Nasa Huila, originaria del Municipio de Páez- Cauca (Colombia), reubicada tras el desborde del Río Páez en 1994. La comunidad hace parte del pueblo Nasa,

que representa el 12.76% de la población colombiana y se concentra principalmente en los departamentos del Cauca y Huila; este último se localiza esta comunidad, en donde se han liderado movimientos sociales basados en luchas de resistencia (CALDERÓN FARFÁN; ROSERO MEDINA; ARIAS TORRES, 2022).

En la actualidad según el Censo del Resguardo indígena Nasa Páez Huila de 2018, la comunidad está conformada por 569 familias y 2.248 comuneros ubicados en un territorio de 2.103 hectáreas con predios en Íquira, Nátaga y Tesalia-Huila y Páez-Cauca, organizados en veredas. La mayor parte depende de las actividades agrícolas, la artesanía y cría de especies menores (CALDERÓN FARFÁN; ROSERO MEDINA; ARIAS TORRES, 2022).

La coalición comunitaria, entendida como el conjunto de personas de la comunidad (autoridad tradicional, sabedores ancestrales, etnoeducadores, jóvenes, madres de familia, entre otros actores de la comunidad) encargadas del acompañamiento, seguimiento y asesoría en toma de decisiones alrededor del proyecto ejecutado (conformada al inicio del proceso investigativo en campo), apoyó la selección de 74 participantes considerados informantes clave dada la trayectoria en procesos comunitarios, quienes voluntariamente aceptaron la invitación, así:

Tabla 1. Distribución de participantes

Técnica de recolección de información	Tipos de participantes	Total, participantes
Grupo de discusión 1	Etnoeducador y estudiantes.	21
Grupo de discusión 2	Comuneros, manipuladores de alimentos, agentes educativos de primera infancia, Dinamizadores de primera infancia.	28
Grupo de discusión 3	Cabildantes y dinamizador de primera infancia	9
Grupo de discusión 4	Promotores de salud	4
Entrevistas	Etnoeducadores, médicos tradicionales, dinamizadores, excabildantes, agentes educativos	12
Total		74

Fuente: Elaboración propia.

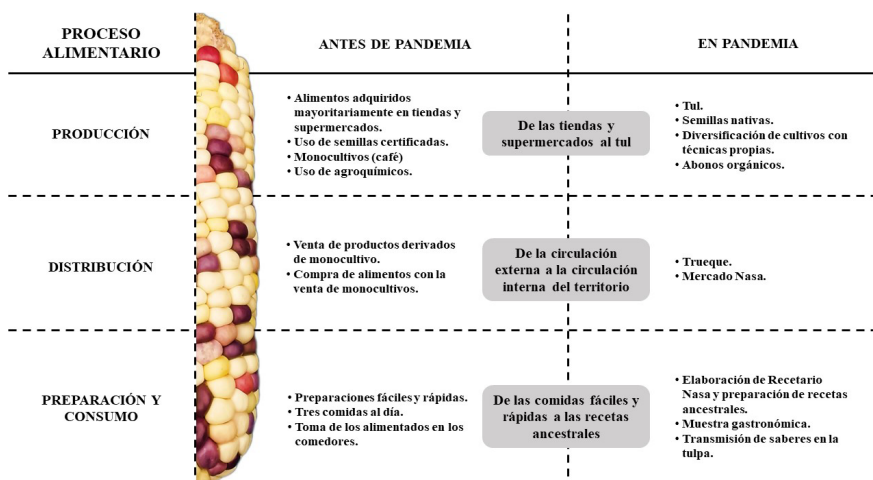
La recolección de información se realizó mediante grupos de discusión y entrevistas individuales a profundidad, basados en el diálogo de saberes como método para comprender, sintetizar, teorizar y contextualizar el conocimiento mediante la reflexión y discusión de los actores, a partir de las palabras de la misma población (HERNÁNDEZ RINCÓN *et al.*, 2017). En los dos casos, se elaboraron y validaron con el equipo de coalición comunitaria los guiones de entrevista; las sesiones duraron entre 50 y 65 minutos, se realizaron en espacios conocidos por la comunidad (caseta del cabildo, maloca, Institución educativa y restaurante escolar); se tomaron registros de audio y fotografía, previo consentimiento de los participantes; y se contó con el apoyo de traductores bilingües de la comunidad para el caso de los relatos en lengua propia (Nasayuwe).

El análisis de la información se realizó siguiendo técnicas de la investigación cualitativa con ayuda del software ATLAS.ti 8 con licencia educativa, mismo que facilitó la codificación abierta y axial, al igual que la descripción de las categorías emergentes.

Resultados

A partir del análisis de la información recolectada y siguiendo los procesos de Goody en torno a la producción, distribución, preparación y consumo de alimentos (GOODY; WILLSON, 1995), a continuación, se describe cada proceso alimentario con las prácticas alimentarias pre y durante la pandemia.

Figura 1. Cambios evidenciados con ocasión de la pandemia por COVID 19 en la comunidad de estudio



Fuente: Elaboración propia.

Producción: de las Tiendas y Supermercados al Tul

En relación con el proceso de producción, previo a la pandemia por COVID, los tules dentro del territorio eran escasos; posibles causas, según los participantes del estudio: desinterés de los jóvenes por cultivar, injerencia de procesos externos como el monocultivo y la comercialización de alimentos en tiendas y supermercados.

Por influencia externa, se han suscitado cambios en el sistema alimentario de la comunidad Nasa Huila; antes de la pandemia era frecuente la compra de alimentos producidos fuera del territorio, pese a ser considerados por la comunidad como dañinos o poco saludables por el alto contenido de químicos que se utilizan en su producción. Tal forma de producción estaba generando tensión con las tradiciones culturales y alimentarias Nasa:

Esas comidas son dañinas. Hay productos muy contaminados (como la granadilla), productos que les echan muchos químicos y fuertes; cuando uno los come se está intoxicando. (Entrevista Exgobernador, hombre 75 años).

Por imposición del mercado, las semillas nativas eran reemplazadas por las semillas certificadas o transgénicas, utilizadas para mejorar la producción y hacerlas más “resistentes a ciertas plagas”. Éstas a su vez, demandan agroquímicos e insumos que afianzan la dependencia de la producción a recursos externos:

Esas semillas que se tenían antes, ya no existen, porque se implementaron las semillas transgénicas; por ejemplo, el maíz, da una sola producción y uno siembra el otro y ya no se da, entonces eso ha roto la autonomía alimentaria. (Grupo de discusión, Dinamizador primera infancia, hombre 28 años).

Por otra parte, el debilitamiento progresivo de los tules o huertas familiares, espacio donde se plantan alimentos propios y plantas medicinales y se crían animales pequeños (gallinas, cuyes) para el consumo del hogar, se ha visto afectado por distintos factores. Entre ellos, se identifica la presencia de tiendas y supermercados dentro del Territorio, el monocultivo (especialmente el café) lo cual acentúa la dependencia alimentaria a mercados externos y debilita sus sistemas alimentarios propios:

El tul se ha reemplazado por el monocultivo del café y prácticamente se ha perdido; muy pocos lo tienen y también porque casi no hay espacio; las familias son grandes, por eso se ha perdido. (Grupo de discusión, Cabildante hombre 35 años).

El monocultivo de café y de otros productos (frijol, granadilla, etc.) ha implicado cambios en la forma de producción de alimentos, algunos de ellos influenciados por

la tecnificación y las condiciones del terreno, en consecuencia, la producción para el autoconsumo se ha descuidado.

Para el pueblo Nasa el tul, lo mismo que el uso de semillas nativas, se constituyen en escenario de vital importancia y la principal fuente de abastecimiento de alimentos sanos y culturalmente apropiados para el autoconsumo familiar.



Ilustración 1. Tul: Terreno de cultivo Nasa

Respecto a las formas de producción, antes de la pandemia se estaba transitando de la producción colectiva a la familiar; la primera, se realizaba mediante prácticas colectivas denominadas mingas y/o el mano-cambio dadas las grandes extensiones de tierra, que hacía indispensable el apoyo colectivo, afianzando así el tejido social y comunitario. La producción familiar se concentraba en fincas lejanas del hogar. Fue necesaria la pandemia para retomar el cauce.

Nuestros mayores hacían las mingas. La familia hacía minga porque tenía una roza de maíz, tenía su frijol, tenía sus cosas, y las otras familias también, entonces cada quien aportaba algo. Entonces la gente llevaba su leñita, nunca se iban así a mano limpia, ellos también llevaban sus cosas, sus productos y hacían un almuerzo comunitario en grande y la gente se mantenía unida. (Entrevista, Excabildante hombre 49 años).

Antes de la pandemia, los saberes ancestrales como los calendarios agrícolas basados en ciclos lunares y solares, la siembra en espiral y prácticas de medicina tradicional aplicados a la actividad agrícola, se estaban reemplazando por prácticas occidentales; algunas de ellas impuestas desde programas o proyectos productivos tecnificados, desconociendo saberes y prácticas ancestrales de producción de alimentos:

Estamos sembrando de una manera desorganizada: no estamos teniendo en cuenta el calendario lunar. Sembramos en cualquier momento y luego decimos “no, es que eso no se da” ¿cierto? porque sencillamente no hemos tenido en cuenta el tema cultural. (Entrevista, Excabildante hombre 49 años)

Como se aprecia, la producción de alimentos del pueblo Nasa pasaba por una etapa de debilitamiento que estaba contribuyendo a la dependencia económica y alimentaria; era frecuente el uso de semillas certificadas y transgénicas, abonos y fertilizantes químicos, los monocultivos con desplazamiento de las prácticas de producción propias.

Durante el periodo de confinamiento, producto de la pandemia por COVID-19, en la comunidad de estudio, las prácticas de producción propias fueron revitalizadas. Un hecho que facilitó tal condición fue el cierre total del territorio; no se permitía el ingreso de personal externo; ello creó la necesidad de establecer estrategias para el autoabastecimiento alimentario.

Una de las protagonistas de prácticas revitalizadoras de AA fue la institución educativa Kwe Dsi'j, que adelantó el Proyecto de Tules. Los docentes encargados de las áreas de economías propias iniciaron el desarrollo de un proyecto transversal de apoyo a los tules familiares; en tal dirección, adelantaron ejercicios, talleres y visitas domiciliarias para el fortalecimiento de la autonomía alimentaria en los hogares de los estudiantes. El proyecto incluyó rituales de armonización, entrega de semillas nativas, diálogos de saberes con mayores y prácticas de cultivo propias. Lo importante del proyecto fue la vinculación de las nuevas generaciones y la transmisión de saberes en torno a la alimentación propia.

Distribución: de la Circulación Externa a la Circulación Interna del Territorio

Acerca de la circulación de alimentos, se resalta que antes de la pandemia era usual la distribución de productos externos con el consiguiente desplazamiento de alimentos tradicionales. También cambió su distribución; el trueque o intercambio de alimentos y semillas sin mediación del dinero, fue reemplazado por la venta y compra de productos foráneos, práctica que se intensificó con el crecimiento y aparición de tiendas y supermercados próximas al resguardo.



Ilustración 2. Mercado Nasa

Durante el confinamiento por COVID-19 fue evidente la dificultad para el ingreso de alimentos externos, fue así que el trueque se revitalizó; en este caso mediante el Mercado Nasa, espacio en el que las familias sacaban su producción los domingos para el intercambio interno (trueque).

En el día del trueque, los productos tradicionales se intercambian como una práctica económica y cultural y el plato fuerte es el mote. (Grupo de discusión, Etnoeducadora mujer, 37 años).

Cabe resaltar que la base para realizar este intercambio o trueque es la producción de productos propios, que denota el papel preponderante que juega el tul dentro del proceso alimentario ancestral. Es una práctica ancestral que garantiza la variedad y distribución de los alimentos al interior y entre los territorios indígenas.

Preparación y Consumo: de la Comida Fácil y Rápida a las Recetas Ancestrales

La preparación y consumo de alimentos, históricamente ha sido una actividad asignada a la mujer: previo a la pandemia, era costumbre tres preparaciones fáciles y rápidas al día, con alimentos y productos de fácil acceso en tiendas. Tal elección, liberaba tiempos para trabajar la tierra, mejorar su producción y por tanto su economía:

[... Ahora] La gente, por los afanes de trabajo que genera el monocultivo de café, prefiere hacer un arroz con un agua de panela, o un caldito de fideos; pero realmente eso no es nutritivo. (Entrevista, Excabildante hombre, 49 años).

[...] Las mujeres son las encargadas de la cocina y las niñas le colaboran en los oficios sencillos; desde la edad de 8 años ayudan a pelar plátano, a lavar losa, a pelar revuelto y a colaborar y aprender en medio de las señoras, de las mamás. (Entrevista, Médico tradicional hombre 39 años).

Los Nasa, al igual que muchos pueblos indígenas de Colombia y Latinoamérica, disponen del maíz, como ingrediente base para la preparación de múltiples platos tradicionales, entre ellos el mote, cuya preparación tiene una alta demanda de tiempo. Tal característica lo posicionó tradicionalmente como la única preparación del día.

Con el confinamiento por COVID-19, se empezaron a recuperar recetas tradicionales. A partir del diálogo de saberes con las mayores y sabedoras del Resguardo, se inició la elaboración de un Recetario de Preparaciones Nasa. Su co-construcción fue una colaboración entre agentes de la comunidad, instituciones de educación y salud propias, como respuesta a la necesidad del fortalecimiento de las prácticas tradicionales de la comunidad, retomando recetas poco preparadas e incluso olvidadas, promovidas a través de una Muestra gastronómica en el resguardo:

La comunidad es consciente de los cambios en la alimentación y están planteando la necesidad de fortalecer las comidas propias. (Entrevista, Cabildante hombre 46 años).

De esta manera las diferentes condiciones implementadas durante la pandemia instauraron cambios alrededor de las prácticas alimentarias de la comunidad Nasa.

Discusión

La pandemia por COVID-19 generó cambios significativos en el modo de vida de las personas y las comunidades. Los cierres y confinamientos obligatorios llevaron a que las prácticas de rutina diaria se modificaran tanto en el país como en el resto del mundo. Colombia entró en confinamiento total el 24 de marzo 2020 como medida del gobierno nacional para contener los niveles de contagio entre la población (BOGDANOVA *et al.*, 2020) y consiguio en todo el territorio nacional.

La falta de preparación para afrontar pandemia hizo que el mundo y particularmente las comunidades indígenas se vieran seriamente afectadas y vulnerables(CORTEZ GÓMEZ; MUÑOZ MARTÍNEZ; PONCE JIMÉNEZ,

2020; TUAZA CASTRO, 2020). El nuevo contexto llevó a adoptar medidas de contingencia para resolver urgencias cotidianas, dentro de las que se incluyen compañías de concientización sobre el virus, prohibición de acceso a los territorios, supervisión comunitaria, protocolos de seguridad y aislamientos con medicina tradicional y medidas alimentarias(CEPAL Y OTROS, 2020). Sin embargo, pese a todas las problemáticas suscitadas por la pandemia, desde el punto de vista de algunas organizaciones indígenas, la crisis creó oportunidades para repensar la vida comunitaria y revitalizar prácticas ancestrales(TUAZA CASTRO, 2020).

Para el caso de la comunidad de estudio, el nuevo panorama representó un renacer cultural que los llevó a retomar prácticas de autonomía alimentaria debilitadas, para hacer frente a problemas y necesidades básicas de subsistencia.

Una de las principales modificaciones, tuvo que ver con la limitación del número de ingreso de personas ajenas al territorio, situación similar a medidas implementadas en otras comunidades indígenas latinoamericanas para evitar la transmisión de la enfermedad(CEPAL Y OTROS, 2020; CORTEZ GÓMEZ; MUÑOZ MARTÍNEZ; PONCE JIMÉNEZ, 2020; TUAZA CASTRO, 2020). De esta manera, la crisis permitió la reconexión con prácticas ancestrales de medicina tradicional y autonomía alimentaria, fenómeno acentuado en países con grandes brechas económicas, especialmente en comunidades vulnerables(FAO; CELAC, 2020).

Los controles y medidas introducidos por las autoridades sanitarias incidieron en el acceso y disponibilidad de alimentos en los territorios(CEPAL Y OTROS, 2020; TUAZA CASTRO, 2020); sin embargo, este nuevo panorama la comunidad se convirtió en una oportunidad para la revitalización de los tules, retoma de prácticas nativas de siembra, conservación de semillas propias y el intercambio de alimentos sin mediación monetaria. El trueque también se fortaleció en otras poblaciones indígenas latinoamericanas, permitiendo así tanto el abastecimiento de productos de primera necesidad como el fortalecimiento de las recetas propias (CEPAL Y OTROS, 2020; TUAZA CASTRO, 2020).

Tanto en la comunidad Nasa, como en muchos otros grupos indígenas se han suscitado cambios sustanciales en los saberes y prácticas alimentarios que han debilitado sus sistemas alimentarios locales; en algunos casos debido a presiones externas ejercidas por políticas globales y nacionales, y en otros casos por el contacto estrecho con población no indígena. Ello ha estimulado el uso de semillas

certificadas, abonos industriales, agroquímicos, monocultivos, sincretismo de la producción al plano familiar y mayor destinación de la producción para la venta en los mercados externos. Sin embargo, tal panorama cambió con la llegada de la pandemia por COVID-19.

En general, se encontró que con la pandemia se suscitó una transición hacia lo propio, lo natural; se incentivó el uso de semillas nativas; ellas garantizan ciclos reproductivos y de producción constante, lo mismo que la sostenibilidad al adaptarse a las condiciones locales: también se redujeron los costos de insumos y se está fortaleciendo la soberanía en la medida en que las semillas se conservan; estas prácticas promueven la agrobiodiversidad y son pertinentes frente a las inclemencias del cambio climático (GARCÍA LÓPEZ *et al.*, 2019). El confinamiento revitalizó prácticas propias de producción en la Comunidad Nasa como los tules, el uso de semillas y técnicas de cultivo propias. Estas prácticas son una fuente inagotable de saberes que han de ser valoradas y protegidas para reivindicar la autodeterminación y sabiduría ancestral de los pueblos (IIRR, 1996).

El tul o producción ancestral de alimentos y plantas medicinales a través de huertas familiares y comunitarias tiene por objeto mantener el equilibrio entre el entorno y la familia desde un sistema de producción sustentable; podría ser considerado un modelo local alternativo pues fomenta la preservación de la diversidad, la cultura y la economía de los habitantes de la región (FRANCO VALENCIA; VALERO CARVAJAL, 2011); no obstante, esta práctica depende en gran medida de las características del territorio habitado.

En Bolivia, las comunidades indígenas reaccionaron de manera autónoma bajo la lógica comunitaria, adoptando medidas de protección, contención y autocuidado frente al nuevo virus, aplicando así el “Autoaislamiento y el cierre de territorios”, acción que fue común en muchos territorios indígenas a lo largo de Latinoamérica (CEPAL Y OTROS, 2020), entre las que se destaca la “Producción familiar y comunitaria de alimentos” que permitió el autoabastecimiento de alimentos sanos en las comunidades (FAO, 2015).

En Latinoamérica se registraron diversas experiencias alternativas comunitarias, campesinas e indígenas, para contener la pandemia. Muchas de ellas, basadas en volver a las estructuras propias para resistir, identificando así la producción agroecológica de alimentos como la práctica fundamental para generación de alimentos limpios y sanos (ROSSET; PINHEIRO BARBOSA, 2021).

Por su parte, un estudio realizado en Nepal analizó la injerencia del cambio climático, el Covid-19 y sus repercusiones en la seguridad alimentaria y nutricional y la salud de las poblaciones indígenas. El estudio revela aumento de su vulnerabilidad en tiempos de crisis, por lo que se propone comprender, reforzar y proteger los sistemas alimentarios tradicionales los cuales serán la “*pedra angular*” para la recuperación postpandemia (ZAVALETA CORTIJO *et al.*, 2020).

Entre las formas tradicionales de distribución de alimentos, el trueque garantizó intercambio o circulación de productos, lejos de la lógica monetaria; el mismo involucró intercambio de semillas, frutas, vegetales, tubérculos, animales, entre otros, basado en la necesidad mutua de las personas. De esta manera se fortaleció el intercambio de saberes y se creó un espacio para dar a conocer productos del campo indígena y retroalimentar los saberes ancestrales.

Al respecto, Jairo Tocancipá Falla (TOCANCIPÁ FALLA, 2008) describe el trueque como una práctica colectiva, un espacio de formación y de socialización de las nuevas generaciones sobre los valores de resistencia de la cultura indígena en proceso de fortalecimiento; no solo es el intercambio de productos sino de ideas, pensamientos y tiene un objetivo amplio en los ámbitos político, social, cultural y organizativo. Sobre el mismo tema, Meneses (MENESES, 2006) señala que mediante el trueque se recuperan las semillas tradicionales, lo cual contribuye al fortalecimiento de la autonomía alimentaria y de la producción limpia, a la sensibilización de la población y a retomar la función social del territorio recuperado.

De destacar que la práctica ancestral del trueque en la pandemia fue el puente de reconexión hacia el pasado que retoma fuerza en múltiples comunidades a lo largo del mundo como respuesta a las dificultades de vender y comprar productos en las cabeceras municipales. Este fue el caso de Guatemala, Bolivia, Ecuador y en Colombia con el Consejo Regional Indígena del Cauca – CRIC (ROSSET; PINHEIRO BARBOSA, 2021).

En la comunidad Muisca de Chía (Colombia), ante la crisis económica se reactivaron las huertas de producción limpia, dando así acceso al autoconsumo y reduciendo la necesidad de compra (CUCARIAN PEDRAZA, 2021). De igual forma, encuesta realizada por el Grupo de las Naciones Unidas para el Desarrollo Sostenible, mostró que adolescentes y jóvenes indígenas tuvieron aumento en su carga de trabajo doméstico y de cuidados no remunerados desde el comienzo de la

pandemia y las medidas de confinamiento (CEPAL Y OTROS, 2020), para el caso de la comunidad de estudio, igualmente. Igual ocurrió con las mujeres, encargadas de la preparación y consumo de alimentos.

Los cambios suscitados por la COVID-19 en diferentes partes del mundo, son muestra de la capacidad de adaptación del ser humano y las comunidades (FAO; CELAC, 2020). Los pueblos indígenas optaron por revitalizar el cultivo de productos propios y a partir de éstos, preparar y consumir platos autóctonos.

En síntesis, la crisis global actual, se ha convertido en oportunidad para la revitalización de la AA. Desde dicho momento se vienen repensando prácticas asociadas al uso del territorio para la producción de alimentos limpios y sanos, es decir, sin uso de agrotóxicos. También se viene intensificando el uso de semillas nativas, la transmisión intergeneracional de saberes, las mingas, el trueque y la tradición oral de la comunidad. Este renacer cultural es sostenible en el tiempo con voluntad y afianzamiento identitarios desde el ejercicio de la autoridad y gobernabilidad indígena en sus territorios y organizaciones. Se espera que estos cambios perduren en el tiempo y contribuyan a la recuperación de tradiciones debilitadas por la modernidad y políticas globales que ponen en riesgo su pervivencia.

Conclusiones

En un contexto de debilitamiento de las prácticas y saberes tradicionales de autonomía alimentaria, la pandemia por COVID19 permitió a las comunidades, especialmente a las indígenas, reflexionar sobre la importancia de fortalecer saberes ancestrales asociados a las costumbres alimentarias. Estos despertares se tradujeron en revitalización de antiguas prácticas como los tules, el trueque o intercambio de alimentos propios y los mercados Nasa, preparaciones tradicionales, entre otros.

En tal sentido, la pandemia representó una oportunidad para posicionar la autonomía alimentaria como una práctica sustentable y duradera en el tiempo, que puede contribuir al rescate de valores y principios inherentes a la cultura del Pueblo Nasa y se convierte en un campo de acción permanente para la defensa de derechos a la alimentación, autonomía y autodeterminación de los pueblos indígenas. Los saberes y prácticas tradicionales indígenas trascienden a estrategias de innovación que responden a necesidades concretas de salud desde el fortalecimiento del tejido

social y la identidad indígena que pueden trascender a políticas públicas adecuadas a sus contextos, planes de vida y aspiraciones de buen vivir.²

Referencias

- AGUILAR PEÑA, M.; TOBAR BLANDÓN, M. F.; GARCÍA PERDOMO, H. A. Salud intercultural y el modelo de salud propio indígena. *Revista de Salud Pública*, v. 22, n. 4, p. 1–5, 1 jul. 2020.
- BANU, Z.; THAMIZOLI, P. Indigenous Women, Seed Preservation and Sustainable Farming. *Journal of Human Ecology*, v. 9, n. 2, p. 181–185, 24 mar. 1998.
- BOGDANOVA, E. et al. Food Sovereignty of the Indigenous Peoples in the Arctic Zone of Western Siberia: Response to COVID-19 Pandemic. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, v. 17, n. 20, p. 7570, 18 out. 2020.
- CALDERÓN FARFÁN, J. C. et al. Condiciones de seguridad alimentaria en una comunidad indígena de Colombia. *Physis: Revista de Saúde Coletiva*, v. 28, n. 4, 2018.
- CALDERÓN FARFÁN, J. C. et al. Practices of food autonomy in the nasa indigenous cosmovision in Colombia. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, v. 45, n. 2, p. 279–295, 7 fev. 2021.
- CALDERÓN FARFÁN, J. C.; DUSSÁN CHAUX, J. D.; ARIAS TORRES, D. Food autonomy: decolonial perspectives for Indigenous health and “buen vivir”. *Global Health Promotion*, v. 28, n. 3, p. 50–58, 28 set. 2021.
- CALDERÓN FARFÁN, J. C.; ROSERO MEDINA, D. F.; ARIAS TORRES, D. Soberanía alimentaria y salud: perspectivas de tres pueblos indígenas de Colombia. *Global Health Promotion*, 1 jun. 2022.
- CEPAL Y OTROS. “El impacto del COVID-19 en los pueblos indígenas de América Latina-Abya Yala: Entre la invisibilización y la resistencia colectiva”, Documento de proyectos. Santiago: [s.n.]. Disponível em: <www.cepal.org/apps>.
- CORTEZ GÓMEZ, R.; MUÑOZ MARTÍNEZ, R.; PONCE JIMÉNEZ, P. Vulnerabilidad estructural de los pueblos indígenas ante el COVID-19. *Boletín sobre COVID-19*. Mexico: [s.n.]. Disponível em: <<https://dsp.facmed.unam.mx/wp-content/uploads/2022/03/COVID-19-No.7-8-04-Vulnerabilidad-estructural-de-los-pueblos-indigenas.pdf>>. Acesso em: 24 ago. 2023.
- CRISTANCHO, S.; GARCÉS, M.; PETERS, K. Psicología comunitaria y salud indígena en la Amazonía: La experiencia del Proyecto Chatáee. *Revista de Ciencias Sociales*, v. 25, p. 112–129, 2012.

- CUCARIAN PEDRAZA, A. V. Autonomía alimentaria del resguardo indígena Muisca de Chía, como aporte a la identidad indígena. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia - Facultad de Medicina, 2021.
- CURRIE, E. et al. Health beliefs, healing practices and medico-ritual frameworks in the Ecuadorian Andes: the continuity of an ancient tradition. *World Archaeology*, v. 50, n. 3, p. 461–479, 27 maio 2018.
- FAO. Política de la FAO sobre pueblos indígenas y tribales. FAO ed. Roma: [s.n.].
- FAO; CELAC. Seguridad Alimentaria bajo la Pandemia de COVID-19. Santiago: FAO, 2020. Disponível em: <<https://www.fao.org/3/ca8873es/CA8873ES.pdf>>. Acesso em: 24 ago. 2023.
- FRANCO VALENCIA, M. H.; VALERO CARVAJAL, L. N. Thul Nasa: huerto casero tradicional, modelo de desarrollo alternativo en el resguardo indígena de yaquivá 1. *Revista Facultad Nacional de Salud Pública*, 2011.
- GARCÍA LÓPEZ, V. et al. Seed sovereignty and agroecological scaling: two cases of seed recovery, conservation, and defense in Colombia. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, v. 43, n. 7–8, p. 827–847, 14 set. 2019.
- GONZALES, T.; GONZÁLEZ, M. Introduction: Indigenous peoples and autonomy in Latin America. *Latin American and Caribbean Ethnic Studies*, v. 10, n. 1, p. 1–9, 2 jan. 2015.
- GONZÁLEZ, G. I. COVID-19 y Pueblos Indígenas. *Enfoque*, v. 30, n. 26, p. 84–93, 2022.
- GOODY, J.; WILLSON, P. *Cocina, Cuisine y Clase: Estudio de Sociología Comparada*. Gedisa ed. [s.l: s.n.].
- HERNÁNDEZ RINCÓN, E. H. et al. Diálogo de saberes: propuesta para identificar, comprender y abordar temas críticos de la salud de la población. *Salud Uninorte. Barranquilla (Col)*, v. 33, n. 2, p. 242–251, 2017.
- IIRR. Recording and-using indigenous knowledge: A manual. (E. Mathias, Ed.)Silang, PhilippinesIIRR, , 1996. Disponível em: <<https://iirr.org/wp-content/uploads/2021/10/Recording-and-Using-Indigenous-Knowledges-A-Manual.pdf>>. Acesso em: 24 ago. 2023
- ISRAEL, B. A. et al. *Methods for Community-Based Participatory Research for Health*. 2. ed. David Satc. United States: [s.n.].
- JIMÉNEZ, N. La nueva independencia: de la huerta urbana a la autonomía alimentaria. Em: HANNE COTTYN et al. (Eds.). *Las luchas sociales por la tierra en América Latina: Un análisis histórico, comparativo y global*. U.N Mayor San Marcos ed. [s.l: s.n.]. p. 135–139.
- LÓPEZ RÍOS, J. M.; MEJÍA MERINO, C. M.; FRÍAS EPINAYÚ, C. E. Estrategias comunitarias para la seguridad alimentaria en indígenas wayuu, La Guajira, Colombia. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*, v. 27, n. 1, 2021.

MARISCAL MÉNDEZ, A.; RAMÍREZ MIRANDA, C. A.; PÉREZ SÁNCHEZ, A. Soberanía y Seguridad Alimentaria: propuestas políticas al problema alimentario. *Textual: análisis del medio rural latinoamericano*, n. 69, p. 9–26, 19 jun. 2017.

MENESES, L. E. Los cabildos indígenas en el manejo de los recursos naturales. Proyecto: Fortalecimiento de la autonomía comunitaria en el manejo sostenible de los recursos naturales. Componente sociocultural. Instituto de Investigaciones Ambientales del Pacífico, IIAp, 2006.

MORALES GONZÁLEZ, J. C. Colombia con hambre: Estado indolente y Comunidades resistentes. 3er Informe sobre la situación del Derecho a la Alimentación en Colombia. [s.l.: s.n.]. Disponible em: <https://www.fian.org/fileadmin/media/publications_2015/Informe_DA_FIAN_Colombia_2013.pdf>. Acesso em: 24 ago. 2023.

MOYANO FERNÁNDEZ, C. ¿Alimentarnos libremente o por igual? *Revista de Bioética y Derecho - Perspectivas Bioéticas*, 2018.

MUÑOZ IBARRA, T. C. et al. La soberanía de la salud como marco conceptual de la salud indígena: el caso de la medicina Misak. *Global Health Promotion*, v. 29, n. 4, p. 121–129, 2 dez. 2022.

NOVA LAVERDE, M.; ROJAS CHÁVEZ, M.; RAMÍREZ VANEGAS, Y. V. Análisis de narrativas sobre el desarrollo: “Seguridad Alimentaria” y “Soberanía Alimentaria” en Colombia y Bolivia. *Prospectiva: Revista de Trabajo Social e Intervención Social*, p. 317–359, 1 jul. 2019.

PIRACHICÁN AVILA, E. Autonomía alimentaria en sistemas agrícolas ecológicos y convencionales en Anolaima (Cundinamarca). Bogotá D.C: Universidad Nacional de Colombia - Facultad de Ciencias Económicas, 2015.

ROSSET, P. M.; PINHEIRO BARBOSA, L. Autonomía y los movimientos sociales del campo en América Latina: un debate urgente. *Aposta: Revista de Ciencias Sociales*, v. 89, 2021.

TOCANCIPÁ FALLA, J. El trueque: tradición, resistencia y fortalecimiento de la economía indígena en el Cauca. *Revista de Estudios Sociales*, v. 31, 2008.

TUAZA CASTRO, L. A. El COVID-19 en las comunidades indígenas de Chimborazo, Ecuador. *Latin American and Caribbean Ethnic Studies*, v. 15, n. 4, p. 413–424, 1 out. 2020.

URREGO RODRÍGUEZ, J. H. Las luchas indígenas por el derecho fundamental a la salud propio e intercultural en Colombia. *Saúde em Debate*, v. 44, n. spe1, p. 79–90, 2020.

ZAVALETA CORTIJO, C. et al. Climate change and COVID-19: reinforcing Indigenous food systems. *The Lancet Planetary Health*, v. 4, n. 9, p. e381–e382, set. 2020.

Notas

¹ Este manuscrito se deriva de la Tesis doctoral titulada “*Construcción colectiva de vías para consolidar autonomía alimentaria en el Resguardo Indígena Nasa Huila*”, producto del convenio entre Minciencias y la Gobernación del Huila que financió a un Joven Investigador del Grupo de investigación Cuidar adscrito a la Universidad Surcolombiana. Los autores del manuscrito declaran no tener conflicto de intereses. El proyecto contó con aval del Comité de Ética de la Facultad de Salud de la Universidad Surcolombiana, según Memorando No.018 del 10 de mayo de 2018.

² J. C. Calderón Farfán: Concepción y redacción de la propuesta de investigación, recolección de información y procesamiento de datos, redacción de resultados, escritura del manuscrito, revisión crítica y aprobación de versión final a publicar. D. F. Rosero Medina e L. Cruz Rodríguez: Redacción del artículo, revisión crítica relevante del contenido intelectual y aprobación de versión final a publicar. J. D. Dussán Chaux: Procesamiento de datos, redacción de resultados, escritura del manuscrito y aprobación de versión final a publicar. D. Arias Torres: Concepción y redacción de la propuesta de investigación, revisión crítica relevante del contenido intelectual y aprobación final de la versión que se publicará.

Abstract

COVID-19: an opportunity to revitalize food autonomy in indigenous communities

Food autonomy allows communities to determine their food practices, starting with agricultural production in their territories, guaranteeing their own economy and harmony with Mother Earth. In this context, the COVID-19 pandemic generated changes in social practices in the communities. indigenous communities, including their food practices.

Objective: Describe food autonomy practices revitalized following the COVID-19 confinement in a Nasa indigenous community in southern Colombia. **Method:** Qualitative study oriented on community-based participatory research (CBPR) carried out in a Nasa indigenous community in southern Colombia. The collection and interpretation of information was carried out with qualitative research techniques: open and axial coding and until reaching the description of emerging categories. **Results:** Ancestral practices of the food system were strengthened to improve access to healthy foods produced in their territories, among which the following stand out: tul (family garden), barter, hand-exchange, Nasa market and traditional recipes. **Conclusions:** Confinement represented an opportunity to resume and revitalize the community's ancestral food practices that responded to specific health and food needs, strengthening the social fabric and indigenous identity, actions that can transcend public policies, life plans and aspirations for a good life.

► **Keywords:** Basic food. Food autonomy. Indigenous villages. Covid-19. Health of indigenous populations. Environmental health. Organic agriculture. Environment and Public Health.

Resumo

Covid-19: uma oportunidade para revitalizar a autonomia alimentar nas comunidades indígenas

A autonomia alimentar permite que as comunidades determinem suas práticas alimentares, começando pela produção agrícola em seus territórios, garantindo sua própria economia e harmonia com a Mãe Terra. Nesse contexto, a pandemia da Covid-19 gerou mudanças nas práticas sociais nas comunidades indígenas, incluindo suas práticas alimentares. Objetivo: Descrever as práticas de autonomia alimentar revitalizadas após o confinamento da COVID-19 em uma comunidade indígena Nasa no sul da Colômbia. Método: Estudo qualitativo orientado à pesquisa participativa de base comunitária (CBPR) realizada em uma comunidade indígena Nasa no sul da Colômbia. A coleta e interpretação das informações foram realizadas com técnicas de pesquisa qualitativa: codificação aberta e axial e até chegar à descrição das categorias emergentes. Resultados: As práticas ancestrais do sistema alimentar foram fortalecidas para melhorar o acesso aos alimentos saudáveis produzidos em seus territórios, entre os quais se destacam: tul (horta familiar), escambo, troca de mãos, mercado Nasa e receitas tradicionais. Conclusões: O confinamento representou uma oportunidade para retomar e revitalizar as práticas alimentares ancestrais da comunidade que respondiam às necessidades específicas de saúde e alimentação, fortalecendo o tecido social e a identidade indígena, ações que podem transcender as políticas públicas, os planos de vida e as aspirações por uma vida boa.

► **Palavras-chave:** Nutrição básica. Autonomia alimentar. Povos indígenas. Covid-19. Saúde das populações indígenas. Saúde ambiental. Agricultura orgânica. Meio Ambiente e Saúde Pública.

