

**TRADICIÓN ORAL Y SABERES ANCESTRALES DE LOS ABUELOS EN LA  
ESCUELA**

MARÍA VICTORIA PÉREZ BARBOZA  
ANTONIETA VÁSQUEZ GÓMEZ

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN AVANZADA  
FACULTAD DE EDUCACIÓN  
UNIVERSIDAD PONTIFICIA BOLIVARIANA  
MEDELLÍN  
2018

**LA TRADICIÓN ORAL Y SABERES ANCESTRALES DE LOS ABUELOS EN LA  
ESCUELA**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PARA OPTAR POR EL TÍTULO DE MAGÍSTER EN  
EDUCACIÓN

MARÍA VICTORIA PÉREZ BARBOZA  
ANTONIETA VÁSQUEZ GÓMEZ

DIRECTOR DE TESIS  
ADRIÁN MARÍN ECHAVARRÍA  
MAGISTER EN EDUCACIÓN Y DESARROLLO HUMANO

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN AVANZADA  
FACULTAD DE EDUCACIÓN  
UNIVERSIDAD PONTIFICIA BOLIVARIANA  
MEDELLÍN  
2018

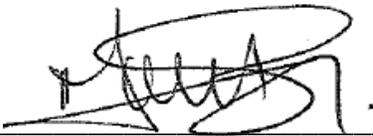
## Declaración de originalidad

Declaramos que esta tesis no ha sido presentada para optar a un título, ya sea en igual forma o con variaciones, en esta o cualquier otra universidad.

Art. 82 Régimen Discente de formación avanzada.

MARÍA VICTORIA PÉREZ BARBOZA  
ANTONIETA VÁSQUEZ GÓMEZ

Firmas:



---



---

## **Dedicatoria**

María Victoria Pérez Barboza

En primer lugar a nuestro MOO BUINAIMA, nuestro PADRE CREADOR, y a la Virgen María, quienes orientaron mi camino en esta investigación tan linda. A los abuelos por su valor y su amor, a ellos que son emblema de sabiduría. A mi padre, Luciano Pérez Flórez, a mi mamita María Cleotilde Barbosa Benchirno y a mi hermanito Alejandro Ignacio Pérez Barbosa, quienes desde el cielo me acompañaron en este proceso. A mi hermanita Gina Paola Pérez Barbosa y a mi hermano Efraín Marciano Pérez Barbosa. A mi esposo Carlos Marcial Villota Vélez, quien ha sido mi apoyo incondicional; a mis hijos Mario Stuart Villota Pérez, Sthacy Bright Villota Pérez y Griezman Alejandro Pérez López. A los abuelos de la comunidad N+MAIRA NA+MEK+ IB+R+, en especial a Jesús Vásquez Mesías, Laura Albán y Fernando Morales Pérez.

Antonieta Vásquez Gómez

Mi agradecimiento, en primera instancia, al padre creador, ya que todo está escrito en nuestra cosmovisión, él ya tenía para mí este regalo. A este ser supremo, que iluminó mi pensamiento y sabiduría, doy gracias desde mis entrañas que dieron vida y de donde brotan sentimientos inmemoriales. En segunda instancia, a los uzut+a+, patrimonio cultural de los saberes, memoria y sabiduría de nuestra tradiciones. En tercer instancia, a mis padres, Esther Gómez Flórez y Jesús Vásquez Mesías, por cuidarme siempre, por sus aportes tradicionales de sus conocimientos, por el tiempo tan significativo que compartimos; a mis hermanitas, por su apoyo logístico y humanístico; a mis sobrinos por hacerme sonreír en los momentos de cansancio.

A mis adorados retoños, mis hijos Johan, Jhon, Arnulfo, Eduardo, Antonio y Sebastián, por estar allí aprendiendo de mí otros saberes, aprendiendo de otra cultura para que más adelante sean personas buenas y emprendedoras. También dedico este logro a mi querido hermano G+doma Arrnold Jesús Vásquez, a Andrea Victoria Lasprilla y a mi sobrinito Leónidas, por sus aportes en mi trabajo.

A mi esposo, Nulden Avendaño Heredia, quien es mi vida, mi apoyo incondicional en todo lo que llevamos construyendo.

## **Agradecimientos**

Infinitas gracias a nuestro MOO BUINAIMA y a la Virgen María por hacernos partícipes de este proyecto; a nuestros esposos, por la comprensión y el apoyo en este proceso; a nuestros hijos, por la colaboración prestada cuando más lo necesitábamos; a la Secretaria de Educación Departamental por tenernos en cuenta en el otorgamiento de esta beca, por darnos la oportunidad de hacer realidad nuestros sueños de ser magister y seguir trabajando en el fortalecimiento en la identidad cultural de los niños de nuestra institución; a los abuelos de la comunidad N+MAIRA NA+MEK+ +B+R+, en especial a nuestros sabedores Laura Alban, Jesus Vásquez y Fernando Morales, quienes nos regalaron su valioso tiempo y sus saberes específicos sin egoísmo; a los estudiantes de grado quinto por su trabajo, por su entrega y responsabilidad; a los maestros de la Institución Francisco José de Caldas; a la Universidad Pontificia Bolivariana por los maestros de cada materia, por su entrega y responsabilidad en cada clase; a la profesora Olga Arbeláez, a nuestro asesor Adrián Marín Echavarría y a cada uno de las personas que de una u otra manera hicieron parte de este proyecto.

## Glosario

**Almidón:** esencia de la yuca ya procesada.

**Ambil (yera):** estrato espeso obtenido de la cocción del zumo de hoja del tabaco. Para consumirlo se mezcla con la sal de monte.

**Baile (rafue):** ritual celebrado en la maloca que tiene una duración de dos noches. Los invitados al baile traen caserías y cantos, los cuales son pagados por los dueños de la maloca con comida, ambil y mambe. Los bailes tienen un carácter específico de acuerdo con el dueño de la maloca.

**Cahuana (ja+gab+):** bebida preparada con almidón de yuca y mezclada con esencia de frutas de cosechas (principalmente asai, aguaje, mil pesos, umari, vacaba y piña).

**Casabe (ta+noj+):** arepa grande, elaborada con la masa exprimida y cernida de la yuca, la cual es asada sobre un tiesto de barro y su forma es circular.

**Chagra ( ):**  campo de cultivo de monte alto de tumba y quema.

**Comida tradicional (iy+co):** caldo de variedades de especies de carnes de monte, peces, camarones, caracoles, ajíes, hormigas y hortalizas.

**Maloca (ananeko):** casa sagrada donde se congregan varias familias. Su forma es circular u ovoide, además está sostenida sobre cuatro columnas de madera fina y su cubierta con un techo tejido de hojas de carana. También se usan para las celebraciones de rituales y bailes tradicionales.

**Mambe (jiibie):** polvo que se obtiene al tostar, pilar y cernir las hojas de coca, finalmente es mezclado con hoja de charumo.

**Sabedor (uzuma):** personas adultas especializadas en unos saberes propios y ancestrales.

## **Resumen**

La presente investigación surge de la experiencia como docentes etnoeducadoras de educación básica primaria en la Institución Educativa Indígena Francisco José de Caldas en el Resguardo indígena Ticuna Uitoto del kilómetro 6 al 11, a las afueras de la ciudad de Leticia.

Esta investigación la realizamos bajo un enfoque etnográfico que nos permitió identificar la importancia de los saberes orales Murui como tópico para la formación de niños, para que sean personas íntegras, con sentido de pertenencia y orgullosas de su identidad cultural. Este trabajo estuvo articulado desde el campo pedagógico con la participación activa de los sabedores con el fin de generar un intercambio de saberes propios, donde el estudiante pudo interactuar desde su entorno escolar con su contexto cultural.

Entre los hallazgos de la investigación, encontramos que los saberes que se transmiten oralmente son fuente de sabiduría, en ellos se encuentran consejos, normas, disciplinas, hábitos para la formación de las nuevas generaciones, están relacionados como metáfora del buen vivir. Para nosotras, como docentes etnoeducadoras pertenecientes a la etnia Murui, el mambe, el ambil, las historias, los cantos, los bailes, las comidas y las bebidas típicas son aprendizajes significativos de mucho respeto y valor, puesto que son fuente de consejos, enseñanzas y aprendizajes que son transmitidos por los abuelos en diferentes momentos del ciclo de vida de las personas.

## Palabras clave

**Tradición oral:** se define la tradición oral como todas aquellas experiencias culturales que se transmiten de generación en generación y que tiene el propósito de difundir conocimientos y experiencias a las nuevas generaciones. Forma parte del patrimonio material de una comunidad, y se puede manifestar a través de diferentes formas habladas, como por ejemplo cantos populares, cuentos, mitos, leyendas, poesías, etc. Dependiendo del contexto, estos relatos pueden ser antropomórficos, escatológicos, teogónicos, entre otros.

**Identidad cultural:** es la forma como se concibe una comunidad con respecto a otras comunidades. Es un conjunto de valores, tradiciones, símbolos, creencias y modo de comportamiento que funciona como elemento dentro de un grupo social, y actúa para que los individuos que forman una comunidad puedan fundamentar su sentido de pertenencia.

**Etnoeducación:** es un proceso social permanente que parte de la cultura misma. Consiste en la adquisición de conocimiento y en el desarrollo de valores y aptitudes que preparan al individuo para el ejercicio de su pensamiento y su capacidad de toma de decisión conforme a las necesidades y expectativas de su comunidad.

**Oralidad:** es el primer momento de comunicación complejo utilizado en las sociedades humanas, se da antes de la escritura, que no necesariamente nace en todas.

**Cultura indígena:** entendido como comunidades de naturalezas jurídicas, son las que están integradas por miembros identificados étnicamente (ciudadanos étnicos) que presuntamente preservan culturas tradicionales y aborígenes.

## Contenido

1. Introducción y formulación del problema .....	13
2. Pregunta problematizadora.....	16
3. Objetivos de la investigación .....	16
Objetivo general.....	16
Objetivos específicos.....	16
4. Contexto de la investigación .....	17
4.1 Regional.....	17
4.2 Local.....	18
4.3 Institucional .....	19
5. Elementos teóricos .....	21
6. Diseño metodológico.....	28
6.1 Enfoque.....	28
6.2 Instrumento de recolección de información .....	28
6.2.1 La entrevista.....	28
6.2.2 Conversatorio.....	29
6.2.3 Historia de vida .....	29
6.2.4 Taller.....	29
6.3 Población .....	30
6.4 Consideraciones éticas de la investigación .....	30
7. Hallazgos investigativos.....	31
7.1 Saberes de los abuelos: cantos, bailes, historias, elementos tradicionales, comidas y bebidas. ....	31
7.2 Niños y los saberes propios .....	33
7.3 Familia y diferentes culturas indígenas.....	36
7.4 Las escuelas y los maestros .....	37
8. Reflexiones de etnoeducadoras .....	39
8.1 Los saberes, los abuelos y la escuela .....	39
8.2 Integrar las familias en la educación y saberes ancestrales.....	40
8.3 La escuela los abuelos y la enseñanza .....	42
9. Conclusiones .....	44
Referencias.....	45

Anexos .....	47
Talleres.....	47
Historias de vida .....	56
Conversatorios.....	63
Evidencias.....	68
Preparación de las comidas típicas .....	68

## 1. Introducción y formulación del problema

La presente propuesta de investigación plantea la integración de los saberes ancestrales de los abuelos en los procesos etnoeducativos de nuestra Institución Educativa Indígena Francisco José de Caldas, ya que estos se han venido transmitiendo de generación en generación a través de la oralidad. Como maestras etnoeducadoras, hemos trabajado con poblaciones indígenas y vemos que en el transcurrir de nuestra labor y experiencia académica es muy importante vincular estos saberes porque los estudiantes no tienen identidad cultural, se sienten avergonzados de sus raíces, por lo tanto, ya no cantan sus cantos, no practican sus bailes, no conocen sus historias tradicionales, no valoran los elementos sagrados que posee la cultura Murui (tabaco, coca y yuca dulce), tampoco les gusta comer ni preparar sus comidas y bebidas tradicionales. Es por ello que con este proyecto buscamos abordar estos saberes ancestrales propios y su forma de enseñanza (momentos, espacios y actividades), ya que se está presentando un fenómeno de aculturación dentro y fuera de la institución en el que los niños no se sienten identificados con su cultura propia, sino con la cultura occidental.

Es de allí donde el trabajo integrado con los conocimientos de los abuelos fortalecerá nuevas experiencias pedagógicas. Desde la Constitución Política de 1991 fuimos reconocidos como una nación multicultural y pluricultural, eso ha sido muy importante y relevante para nuestras comunidades indígenas; sin embargo, nos damos cuenta que día a día se está perdiendo la identidad cultural por la globalización, por las dinámicas de aculturación, por no querer ni valorar lo propio, por no tener sentido de pertenencia y, sobre todo, por no darle la importancia a los conocimientos que tienen los abuelos desde sus saberes ancestrales como la medicina tradicional, la medicina espiritual, el trabajo en la chagra, los alimentos tradicionales, la cosmovisión, la cosmogonía, sus usos y costumbres; las cuales son muy importantes para las comunidades. Todos estos conocimientos tan enriquecedores se están desapareciendo por que los abuelos se están muriendo en las diferentes comunidades del resguardo y, por ende, también mueren sus conocimientos. Finalmente, nos parece importante considerar que estos saberes también tiene sus propias expresiones epistemológicas, es decir, formas de enseñanza

y aprendizaje que son dadas desde la experiencia y el consejo; de esta manera, el conocimiento debe considerar también una forma alternativa sobre cómo acompañar a los abuelos a participar en los diferentes trabajos y localizar los conocimientos en la escuela.

Actualmente, en la Institución Educativa Indígena Francisco José de Caldas, perteneciente al resguardo Ticuna - Uitoto en el km 6 y 11, tiene una población configurada de la siguiente manera: 50 % pertenecen a la etnia Ticuna; 40 % pertenecen a la etnia Uitoto, y el restante 10 % pertenecen a Cocamas, Yucunas y mestizos. Nos damos cuenta que estos olvidos de los saberes culturales y ancestrales es igual en los niños, ya que sienten vergüenza de su identidad cultural, por esta razón, no quieren hablar la lengua materna, ni comer sus comidas típicas, tampoco participar en bailes y cantos tradicionales que son realizados en la “maloca”, y mucho menos quieren acompañar a los padres a trabajar en la chagra y elaborar artesanías.

La Institución Educativa Indígena Francisco José de Caldas, le apuesta a una educación diferencial, donde la base del aprendizaje es el fomento al reconocimiento de la cultura, y propone la articulación de saberes propios y universales para la adquisición de conocimientos. Los saberes, usos y costumbres de los pueblos indígenas se ven adscritos al modelo pedagógico crítico social con enfoque pedagógico intercultural al horizonte institucional; por ende, se debe reflejar en la enseñanza de los valores propios de nuestra cultura en todos los niveles de educación.

Actualmente se evidencia una descontextualización del saber en la enseñanza, dándole más prioridad a las áreas fundamentales. La educación propia y el uso de un modelo pedagógico autóctono sigue siendo un reto, ya que estos deben responder a las dinámicas culturales, políticas y económicas de dos mundos: el occidental, impuesto hace más de 500 años con la llegada de los europeos al continente, y la cosmovisión indígena.

Como maestras etnoeducadoras es importante este proyecto de investigación sobre los saberes ancestrales y la tradición oral de los abuelos, junto con sus formas de transmisión, para el proceso de enseñanza que debemos realizar en la institución sobre los conocimientos propios que poseen nuestros sabedores (esta es la manera como se denominan los abuelos). Es decir, con la ayuda de la comunidad educativa, especialmente, con el acompañamiento de los abuelos que son el pilar fundamental de los usos y costumbres de nuestra cultura y nuestra comunidad.

Finalmente, el objetivo es lograr que los niños se sientan orgullosos de su identidad cultural, que tengan sentido de pertenencia al amar y valorar lo propio que sustenta una forma de vivir; así, la institución puede tener una herramienta pedagógica pertinente y contextualizada logrando un fortalecimiento de nuestro PEC (Proyecto Educativo Cultural) y un aporte importante a las formas de educación propia.

Proponemos con esta investigación identificar, describir y poner en práctica estos saberes que poseen los sabedores desde la oralidad, ellos habitan nuestro resguardo Ticuna –Uitoto km 6 y km 11. Se propicia a la vez la valoración de la participación de los abuelos en el proceso etnoeducativos de nuestra institución educativa indígena, a la vez esta experiencia será consolidada en el currículo como mecanismo de apropiación de formas y contenidos de aprendizaje con la meta del fortalecimiento de un modelo de educación propia.

## **2. Pregunta problematizadora**

¿Cómo integrar los saberes ancestrales de los abuelos en la formación de los estudiantes del grado quinto de la básica primaria de la Institución Educativa Indígena Francisco José de Caldas?

## **3. Objetivos de la investigación**

### **Objetivo general**

Integrar los saberes ancestrales de los abuelos en la formación de los estudiantes del grado quinto de la básica primaria de la Institución Educativa Indígena Francisco José de Caldas.

### **Objetivos específicos**

- Identificar los saberes ancestrales de los abuelos de la cultura indígena Murui (Uitoto).
- Desarrollar un proceso de enseñanza en la escuela que ayude a consolidar la identidad cultural de los estudiantes.

## 4. Contexto de la investigación

El contexto de esta investigación ha sido tomado del *Plan de desarrollo económico del municipio de Leticia 2016-2019 “Pensando en grande”* (Alcalde municipal de Leticia, Amazonas, 2016).

### 4.1 Regional

Amazonas es uno de los 32 departamentos de Colombia, ubicado en la parte meridional del país, en gran parte de la línea ecuatorial. Es el departamento más grande en cuanto a la extensión territorial, y se compone en su totalidad de la selva amazónica. Limita con los departamentos de Caquetá, Vaupés y Putumayo, y con la frontera internacional de Brasil y Perú.

Como departamento, el Amazonas es uno de los más recientes en Colombia, hasta 1991 era parte de los llamados “Territorios Nacionales” del país, una entidad bastante discutida, pero eliminada con la redistribución territorial de la nueva Constitución Política.

El departamento del Amazonas está conformado por dos municipios, Leticia y Puerto Nariño, nueve corregimientos: El Encanto, La Chorrera, La Pedrera, La Victoria, Miriti-Paraná, Puerto Alegría, Puerto Arica, Tarapacá y Puerto Santander. En Amazonas se encuentran veintiocho resguardos correspondientes a territorios de veintitrés pueblos indígenas identificados, entre los más representativos se encuentran Andoque, Bora, Caraballo, Cocama, Inga, Karijona, Macuna, Matapi, Miraña, Muinane, Nonuya, Ocaína, Tanimuca, Tariano, Ticuna, Uitoto, Yagua, Yanacona, Yauna y Yucuna. Los indígenas del departamento del Amazonas son en su mayoría hablantes activos de sus idiomas maternos, a la vez clasificados en los troncos lingüísticos Tucanos oriental, Tucanos occidental Uitoto y Arawak, especialmente.

Su capital es Leticia y se encuentra al sur del departamento del Amazonas, limita con la vecina población de Tabatinga (Brasil), con el asentamiento peruano, Santa Rosa y con el resguardo indígena Ticuna – Uitoto km 6 y 11; su población es de 48.000 habitantes. Leticia cuenta con treinta y ocho barrios en la zona urbana, tiene dos organizaciones

indígenas AZCAITA, ubicada sobre la vía a Tarapacá, y ACITAM, sobre la margen del río Amazonas. Tiene dieciséis resguardos y veintiséis comunidades indígenas, organizadas de acuerdo a sus usos y costumbres. En el casco urbano la mayoría son mestizos, una minoría son de grupos étnicos y afro descendientes, los demás son de nacionalidad peruana y brasilera. Su economía se basa en el turismo, la pesca, la artesanía y la horticultura.

## **4.2 Local**

El municipio de Leticia se encuentra al sur del departamento del Amazonas, cuenta con una excelente ubicación, con una riqueza única en biodiversidad, un conocimiento ancestral milenario y uno de los depósitos de minerales y agua dulce más grande del planeta. Limita por el sur con la vecina población brasileña de Tabatinga, por el oriente con Brasil, por el occidente con el asentamiento peruano llamado Santa Rosa y por el norte con el resguardo indígena Ticuna – Uitoto km.6 y km 11.

El municipio presenta una temperatura de entre 32 a 34 grados, aunque en los últimos años se encuentra más elevada por el incremento de la temperatura global, a causa de la contaminación atmosférica, generando un impacto no deseable a nivel social y ambiental.

La población es de 48.000 habitantes y cuenta con treinta y ocho barrios en la zona urbana, dos organizaciones étnicas, una de ellas son las poblaciones ubicadas en el margen derecho del río Amazonas, ruta Leticia – Puerto Nariño y la otra sobre la vía Leticia – Tarapacá. En los pueblos indígenas de nuestro municipio encontramos doce grupos étnicos, dieciséis resguardos y veintiséis comunidades, las cuales se encuentran bien organizadas, desarrollando sus propios planes de vida, basándose en sus usos y costumbres, en su entorno y en sus pensamientos ancestrales, supliendo sus necesidades básicas insatisfechas con presupuesto propio. En el casco urbano la mayoría de habitantes son mestizos, una minoría de grupos étnico y otros habitantes de nacionalidad peruana y brasilera. Algunas comunidades afro descendientes se

encuentran residiendo en el municipio de Leticia y otros en el resto del departamento, incluyendo la ribera del río Amazonas jurisdicción de Leticia.

Su economía se basa en el comercio, en las actividades de horticultura en la pesca y el turismo. El municipio se encuentra ubicado en un punto estratégico para el fomento de actividades turísticas ya que en contamos muy cerca países como Brasil y Perú.

### **4.3 Institucional**

La Institución Educativa Indígena Francisco José de Caldas (sede principal) está ubicada en el resguardo Ticuna – Uitoto km 6 y 11, en la comunidad San José, municipio de Leticia. La Institución Indígena pertenece a la Asociación Zonal de Consejo de Autoridades Indígenas de Tradición Autóctono (AZCAITA). La sede Virgen de las Mercedes está ubicada en la comunidad km 11, la sede San Fernando está ubicada en la comunidad San Sebastián, vía Los lagos y la sede San Antonio en la comunidad que lleva su mismo nombre (Proyecto Educativo Institucional, 2017).

La Institución Indígena Francisco José de Caldas, cuenta con una población de 1012 estudiantes que integran los grados de pre-escolar a undécimo, y ofrece en el plantel las jornadas diurna y nocturna. Atiende al 80 % de la población estudiantil indígena de las diferentes comunidades adyacentes pertenecientes a la zona de AZCAITA como San Antonio, San Juan de los Parente, San Pedro, San Sebastián, El Castañal, San Miguel, San José km 6, Ciudad Jitoma km 7 y km 11 (Proyecto Educativo Comunitario, 2015).

Se cuenta con treinta y seis docentes etnoeducadores, licenciados, especialistas y normalistas que atienden a las poblaciones estudiantiles de la Institución, además de administrativos como secretarias, celadores, aseadores y personal que labora y manipula los alimentos de los restaurantes escolares en cada una de las sedes. Cada una de las sedes está dirigida por un docente líder que apoya las directrices institucionales en la administración y funcionamiento de las mismas. Se cuenta con el apoyo de las autoridades del cabildo en el desarrollo pedagógico, acciones de trabajo comunitario y

logístico, inspección y vigilancia de los procesos etnoeducativos y acompañamiento en la construcción del PEC.

## 5. Elementos teóricos

La presente conceptualización está apoyada en la postura de algunos autores que le dan soporte teórico a nuestra investigación. En este proceso se partirá del reconocimiento e implementación de la enseñanza sobre las etapas de su desarrollo de acuerdo a la cultura Murui. Teniendo en cuenta estas etapas de aprendizaje, articularemos nuestro proyecto educativo comunitario en los diferentes niveles educativos, pues nos direcciona a tener una educación propia, pertinente de acuerdo a nuestros usos y costumbres.

### Pasos de la etapa de desarrollo

**Naarede (gestación):** es el inicio que va desde el embarazo hasta nacimiento. Es como una fruta en el proceso de su maduración, así esta semilla que es descendiente del tabaco, la coca y la yuca dulce empieza a ser parte de esta familia que lo espera con amor, con ella viene la palabra de la vida al igual que sus padres se preparan en la palabra, prudencia, sabiduría. Por lo tanto, Naarede es el tiempo de reflexión y dieta.

**Kome urue (niño-hombre):** esta etapa está basada en el respeto. El niño empieza hacer tolerante, alegre, amable, con un corazón lleno de amor y dulzura.

**Komo naidade (prácticas culturales):** es la etapa de la niñez donde se logra el respeto por las relaciones sociales y familiares, y el dominio de algunas actividades cotidianas en la maloca. Se empieza a tejer canasto, se participa en la sócala y se derriba de monte para la chagra

**Jitokome (joven):** en esta etapa el niño ya es un joven físicamente, es más fuerte y trabaja con mayor resistencia, es responsable, pone en práctica todos los consejos que los abuelos le dieron para su formación. Este momento vital es para la preparación de su vida familiar, ya empieza a mambear y a realizar trabajos de hombre con los sabedores caciques y abuelos, como un autocontrol de lo aprendido.

Siguen cuatro etapas que marcan la vida adulta, la madurez y la vejez de los hombres y mujeres, en estas etapas se apoderan de los saberes y se inicia un proceso de enseñanza a los nietos y generaciones venideras. “La sabiduría amanece” y se ayuda a que las nuevas semillas “germinen” como reemplazo de la vida con las nuevas generaciones.

Estas etapas son: *gem+e* (adulto), *eima* (anciano), *uzuma* (abuelo) y, finalmente, *ba+de* (muerte). Un paso entre la vida y la muerte, donde los nietos empiezan a germinar, porque ellos son las semillas de la coca, el tabaco y la yuca dulce que serán el reemplazo para toda la vida de generación en generación.

Según esta forma de entender las etapas de crecimiento, los estudiantes del grado quinto de nuestra institución están entre los diez y trece años, específicamente se refiere a la etapa como *Naidade*; en esta etapa los niños han aprendido el respeto, el cómo comportarse y también tener buenas relaciones sociales y familiares al vivenciar momentos de integración, poniendo en práctica los buenos modales con los demás.

También los niños van desempeñando actividades cotidianas de enseñanzas en la maloca, cada género van asimilando, a través de la oralidad, su aprendizaje y a la vez se van vinculando e integrándose a dicha enseñanza. En el caso de las niñas acompañan siempre a su abuela y madre en el lugar donde las mujeres realizan sus actividades de preparación de comidas y bebidas típicas; los niños, en este caso, van observando cómo se prepara el mambe o el ambil que son elementos sagrados de la cultura, también se sientan cerca al mambeadero donde se encuentran los sabedores transmitiendo sus conocimientos, contando las historias, ensayando cantos y a la vez van empezando a escuchar la palabra. Por otra parte, al tejer el canasto, el niño en su elaboración refleja su enseñanza, dónde se observa la disciplina, la paciencia y la concentración. De igual manera en este periodo el niño va participando en la sócala con sus padres, como un ejemplo de aprendizaje cultural.

Tener en cuenta estas etapas de aprendizaje, nos permitirá articular a nuestro Proyecto Educativo Comunitario (PEC) en los diferentes niveles educativos, y destacar estas etapas de desarrollo que hacen parte de nuestra cotidianidad cultural, dándole un valor significativo que le permita a nuestros niños valorar estos conocimientos desde los diferentes momentos, porque nos direcciona a tener una educación propia, pertinente de acuerdo a nuestros usos y costumbres.

Por otra parte, sobre los procesos de transición del saber y los conocimientos de consejos para la formación de la vida, debe darse un énfasis a la oralidad y a la noción de la palabra, que es central para la cultura Uitoto. A través del “uai” (que es Palabra en la etnia Murui), los cantos, relatos, historias y mitos se nos permite un acceso al mundo cosmogónico y a la cosmovisión de valores como el respeto, la responsabilidad, la solidaridad, entre otros.

Todos esos conocimientos van enfocados y direccionados al “*yetarauai*” (palabra de consejo) que los abuelos les dan a los niños y jóvenes, consejos en valores para la formación en la vida. Esta es como la constitución, la carta magna de la cultura occidental, la ley que hay que cumplir. Esos consejos son adquiridos en el lugar sagrado para la etnia Murui que es la maloca (*yofuerako*) durante la noche.

Esta investigación también hace consideraciones sobre el tratamiento del tiempo y el espacio desde la educación propia, es importante resaltar en la propuesta la pluralidad y diversidad de espacios de enseñanzas como son la chagra, la maloca, el hogar, la escuela y la selva. Sobre el tiempo, se hace referencia a etapas que expresan el desarrollo y crecimiento de la vida, momentos de transmisión del saber desde la gestación, los cambios naturales, desarrollo físico y emocional del ser humano (Buinaje, 2013).

Benavides (2007), describe la importancia de la palabra para la cultura Uitoto y su relación con el manejo del canasto de conocimiento. A la búsqueda de la palabra verdadera se dedican largas jornadas en el mambadero, lugar desde el cual también se

imparten las enseñanzas, historias y consejos dedicadas a la búsqueda del buen vivir. Para esta enseñanza es necesario tener en cuenta los diferentes roles que los sabedores desempeñan de acuerdo a su especialidad y su saber (cazador, pescador, tejedor, elaboración de canoas, elaboración de manguare, construcción de la maloca, talladores, medicina tradicional, curanderos del bien y del mal, preparación de alimentos, cuidado las semilla y plantas en la chagra, manejo de las huertas medicinales, entre otras).

Tradicionalmente los maestros del saber se reconocen con el nombre de *Nimairama* y *Buinaima*. El *Nimairama* es un personaje muy sabio que ha cumplido las dietas de conocimiento y maneja ciertas plantas de poder que le permiten incorporarse en el saber y abrir la visión a una percepción especial sobre la cosmología. El *Buinaima* es también un hombre de saber, aparece como un líder, quien junto a su compañera generan las condiciones para el bienestar de su gente en abundancia, ejecuta los conocimientos rituales traducidos en bailes, son guerreros y protectores, actúan como padre y madre de la gente.

Echeverri & Candre (1993) hacen una recopilación rescatando la oralidad y los saberes propios a través del libro *Tabaco frío Coca dulce*, donde comunican, enseñanzas sobre las disciplinas, los consejos, la formación del hogar, el trabajo, la curación, la formación de la mujer y su fuerza, entre otros temas. Este saber está relacionado con el manejo del tabaco, la coca y la yuca dulce, porque para la cultura Murui estos elementos son los pilares de la sabiduría, y a partir de esta responsabilidad se debe enseñar para que esta transmisión se dé a las nuevas generaciones, revalorando cada elemento sagrado y los trabajos asociados a él, estos elementos tienen un significado y una enseñanza, y, a la vez, cumplen una función dentro de nuestra cultura.

A partir del reconocimiento del tabaco, la coca y la yuca como seres poderosos que enseñan y fundamentan muchos aspectos de nuestra cultura, podemos plantear formas de transmisión de nuestros saberes, articulando procesos de educación propia que existen mediante las dinamización de memorias ancestrales.

Con Villa & Villa (2010) entendemos que a partir de la pedagogización debemos utilizar, como maestras Etnoeducadoras, los cinco momentos pedagógicos que se encuentran plasmados en el proyecto educativo comunitario, dándole principios culturales a la oralidad como el primer momento de enseñanza, en donde los niños expresan sus vivencias cotidianas. A partir de estas enseñanzas culturales, los estudiantes tienen un momento, tiempo y espacio para desarrollar los saberes propios; como en el caso del *Ananeko* (maloca), lugar de diferentes enseñanzas para niños y niñas, ya que adquieren allí, de acuerdo a su género, una enseñanza específica a través de la oralidad. También la enseñanza que se recibe a partir de la construcción de la chagra y todo aquello que hace parte de la cosmovisión y cosmogonía. Teniendo en cuenta que este bagaje cultural tiene una razón de ser, debemos cuidar, valorar y respetar los principios culturales de cada pueblo. Es así que a partir del trabajo de investigación se llevaron a cabo estas prácticas pedagógicas, teniendo en cuenta los espacios de saber donde los abuelos transmitían, a través de la oralidad, sus conocimientos a los niños. Este aprendizaje se desarrollaba de una forma participativa y dinámica, ya que muchos de ellos traían consigo algunos conocimientos previos.

El antropólogo Walter Ong (1982) afirma con relación a la oralidad que todos los seres humanos nacemos sin la escritura. Teniendo en cuenta este referente, y basándonos en nuestras experiencias de vida como pueblos indígenas, nos hemos dado cuenta y reconocemos que nosotros somos una cultura oral, pero esa oralidad la vivenciamos en la relación mutua y continua que tenemos con la madre tierra, esa conexión hombre-naturaleza es trascendental porque cada ser que allí habita tiene un valor y un significado desde sus creencias hacia los lugares sagrados como el salado, los cananguchales, los ríos, lagos y quebradas, pepeaderos, la maloca y los elementos sagrados que allí se comparten.

Para este proyecto, la etnoeducación también es de suma importancia, ya que esta nos permite llevar a la escuela procesos de enseñanza más pertinentes a las realidades de las comunidades. Desde 1991, con la llegada de la nueva Constitución, ocurre un hecho histórico: se reconoce de manera legal a las diferentes comunidades indígenas del país.

A partir de este momento las diferentes organizaciones indígenas se plantean la necesidad de llevar a cabo modelos de etnoeducación y educación propia.

Desde el año 2012, CONCEPI (Comisión Nacional de Trabajo y Concertación de la Educación para los Pueblos Indígenas) tiene por objetivo direccionar una educación propia de acuerdo a nuestros usos y costumbres. A partir del Decreto 088 nos da la facultad de desarrollar estos procesos etnoeducativos. A través de la nueva política educativa podemos decir que en nuestro contexto pedagógico y espacios propios nos dan la facilidad de interactuar con los momentos y saberes innatos que poseemos de la cultura. A la vez resaltamos la importancia de nuestras raíces como protagonistas de nuestro propio proceso de educación diferencial.

La etnoeducación se entiende como:

Un proceso social permanente que parte de la cultura misma y consiste de la adquisición de conocimiento y el desarrollo de valores y aptitudes que preparan al individuo para el ejercicio de su pensamiento y su capacidad social de decisión, conforme a las necesidades y expectativas de su comunidad. (Ministerio Educación Nacional, 1996)

A partir de estos referentes, nos damos cuenta que nuestros saberes propios como la chagra, nuestra lengua, nuestra cosmovisión estaban en desventaja, pero siempre la oralidad de nuestros antepasados permitieron ir sembrando estos saberes que son tan importantes para pervivir en esta sociedad que a diario trae grandes cambios a nuestra cultura; es por eso que hoy en día los pueblos indígenas se han visto en la tarea de diversificar esta educación formal, basándose en realizar un proyecto de vida, buscando dinamizar la cultura.

Ya que el MEN afirma que la etnoeducación es un proceso social continuo que nos permite reflexionar y construir colectivamente un mecanismo de identidad cultural para fortalecer la autonomía desde la interculturalidad y la interiorización de los valores encaminado a un conocimiento integro para el desarrollo de los saberes; entonces, como maestras etnoeducadoras, buscamos fortalecer la apropiación de valores culturales en las practicas pedagógicas, en la metodología, en los contenidos propios de la educación, que nos permita trabajar articuladamente, teniendo en cuenta las habilidades y destrezas

de acuerdo a nuestra cultura y a nuestro plan de vida, nuestros saberes propios como el territorio, la jurisdicción, el manejo de la chagra, nuestra cosmogonía y cosmovisión, nuestros conocimientos ancestrales.

## 6. Diseño metodológico

### 6.1 Enfoque

El trabajo de investigación se desarrolló bajo un enfoque etnográfico de corte cualitativo, ya que permitió una descripción más detallada de la escuela y el contexto sociocultural que nos rodea. De acuerdo a Rodríguez, Gil & García (1996) la metodología de investigación cualitativa:

Estudia la realidad en su contexto natural, tal y como sucede, intentando sacar sentido de, o interpretar fenómeno de acuerdo con los significados que tienen para las personas implicadas. La investigación cualitativa implica la utilización y recogida de una gran variedad de materiales —entrevistas, experiencia personal, experiencia de vida, observaciones, textos históricos, sonidos— que describen la rutina y las situaciones problemáticas y los significados en la vida de las personas.

Esta investigación cualitativa permite tener un mejor diálogo asertivo, una mejor relación e interacción con los miembros de la comunidad, generando más aproximación comunicativa entre los actores indígenas que hicieron parte de esta investigación; además permitió mayor acercamiento a los conocimientos ancestrales de cada sabedor, teniendo en cuenta el rol y el espacio desde donde cada uno se caracteriza para una enseñanza significativa de nuestros niños y jóvenes.

### 6.2 Instrumento de recolección de información

Dentro de las técnicas de investigación más eficientes y eficaces sobre el trabajo de campo y la consolidación de la información, se tuvieron en cuenta:

#### 6.2.1 La entrevista

**La entrevista semi estructurada:** es una herramienta de orden cualitativo que se constituye de preguntas abiertas, las cuales se formulan con el fin de recopilar la mayor información posible sobre un tema determinado. Es importante resaltar que quien responde tiene la posibilidad de extenderse en su respuesta.

La entrevista nos permitió establecer un diálogo de saberes sobre la tradición oral, además de realizar un intercambio de conocimientos, saberes y prácticas.

Las entrevistas se realizaron a ocho estudiantes del grado quinto de la Institución Educativa Indígena Francisco José de Caldas Km 6. Estas fueron enfocadas en los conocimientos sobre los saberes de los abuelos respecto a la preparación de los alimentos y bebidas típicas (iy+co, cahuana, casabe, juare, tucupi, masato de yuca), de las preparaciones de los elementos sagrados como el mambe y ambil y de las historias de los cantos en los bailes.

### **6.2.2 Conversatorio**

Se implementó el conversatorio como fuente primaria de información en la que los abuelos enseñan de acuerdo al rol que cada uno desempeña en sus saberes. En ellos se trataron temas como la preparación de los alimentos y bebidas típicas (IY+CO, cahuana, casabe, juare, tucupi, masato de yuca), la preparación de los elementos sagrados mambe y ambil y las historias de los cantos en los bailes.

A partir de estos conocimientos propios se realizó un análisis para tener una información primaria recolectada que permitió formular e implementar procesos de enseñanza desde las prácticas culturales.

### **6.2.3 Historia de vida**

Otra técnica utilizada fue la recopilación de historias de vida de cada sabedor, en ellas dan a conocer su trayectoria, reseña, travesía, migraciones, desplazamiento y acontecimientos sucedidos desde su niñez hasta ser adultos, en este sentido se busca conocer, valorar y respetar su existencia y reconocer en sus vivencias la historia colectiva del pueblo Murui en Leticia. Se realizaron tres historias de vida de los abuelos Laura Albán, Fernando Morales y Jesús Vásquez

### **6.2.4 Taller**

También está el taller como técnica de investigación en donde buscamos desarrollar y fortalecer diferentes saberes propios como el canto, los relatos, los bailes y los cuentos para la adquisición del aprendizaje significativo, y de esta manera apropiarse de la cultura participando y demostrando en los actos culturales todo esos conocimientos aprendidos por los abuelos.

Se realizaron tres talleres con los siguientes temas: *Elaboración de comidas y bebidas típicas, Preparación de los elementos sagrados mambe y ambil e Historias y cantos de los bailes rituales.*

### 6.3 Población

Esta investigación se desarrolló con los niños de grado quinto de la Institución Educativa Indígena Francisco José de Caldas, con los abuelos y la comunidad educativa en general.

Instrumento	Persona	Cantidad
Entrevista	Estudiante	8
	Maestros	3
Conversatorio	Estudiantes Abuelos	1
Historia de vidas	Los abuelos	3
Talleres	Estudiantes Abuelos	3

### 6.4 Consideraciones éticas de la investigación

Para la realización de esta investigación se pidió permiso al rector de la institución, a los padres y acudientes de los niños participantes. En cuanto a la información brindada por los abuelos, se les puso en conocimiento que esta investigación no tiene fines económicos y que está al servicio de la comunidad.

## **7. Hallazgos investigativos**

Después de un año de implementar este proceso de investigación con la aplicación de los instrumentos y después de haber compartido con los abuelos, estudiantes y comunidad educativa, hemos evidenciado la importancia que tienen los abuelos y sus saberes para la integración de sus conocimientos propios dentro de la escuela. A continuación, presentamos los hallazgos que encontramos en este trasegar investigativo

### **7.1 Saberes de los abuelos: cantos, bailes, historias, elementos tradicionales, comidas y bebidas.**

Desde su infancia, los abuelos fueron formados en la obediencia y en el respeto, aprendieron y se especializaron en su rol que ahora desempeñan. Todos sus saberes los ponen en práctica y los transmiten a los niños de la comunidad para que sean buenos hombres y mujeres dentro de la comunidad y la sociedad en general, enseñándoles a valorar las costumbres y los principios éticos y morales de nuestra tradición.

También vemos que los abuelos no son mezquinos con su saber, irradian sin egoísmo sus conocimientos a las demás personas, convirtiéndose en bibliotecas andantes y siempre dispuestas a brindarnos sus saberes. Los abuelos manejan el arte de la oralidad por que han vivido y platicado siempre sus vivencias y las actividades que desarrollan a diario. Ellos les dan un valor importante a los niños en sus espacios de enseñanza porque reconocen que los niños aprenden practicando, observando y desarrollando estos saberes tan relevantes para nuestra cultura.

Los abuelos se han destacado por su sabiduría y conocimiento, por la especialidad que cada uno tiene y que han venido cultivando y fortaleciendo en las diferentes actividades que se desarrollan dentro y fuera de la comunidad. La abuela, Laura Albán, se destaca en el saber de las comidas y bebidas típicas (iy+co, ta+noj+ y ja+gab+), porque desde su niñez fue criada con su abuela, quien le enseñó e inculcó la importancia y el valor que tienen estos alimentos dentro de la cultura, y para adquirir estos conocimientos tenía que

cumplir unas dietas. La especialidad de la abuela es el iy+co. En primera instancia se deben tener todos los ingredientes naturales que son cosechados en la chagra, el rastrojo, la selva y la quebrada (hojas comestibles, ají de diferentes variedades, las semillas de los macambos, hongos comestibles, el d+r+k+ño, caracoles, camarones, cangrejos, variedades de peces y carne de monte ahumado). Ya con todos estos ingredientes se ponen dentro de una olla de barro donde posteriormente se ponen a cocinar por un tiempo mínimo de media hora. Esta comida debe ir acompañada por el ta+noj+, que es el casabe de yuca, y su preparación consiste en cosechar la yuca, pelarla y ponerla a madurar en una canoa o en una tula en la quebrada durante tres días, luego se pone en un canasto ojón cubierto con hoja de yarumo para que escurra y esté lista la masa para llevarla al batan para ser machacado hasta quedar suave, posteriormente se lleva al exprimidor hasta dejarla completamente seca. Nuevamente se machaca y se cierne para hacer la torta de casabe en el horno.

La abuela también prepara el ja+gab+ que es una bebida tradicional elaborada con el almidón y las esencias de frutas naturales que estén en cosecha, la abuela lo prepara de la siguiente manera: pone a hervir el agua, luego se agrega el almidón disuelto en agua fría y se empieza a mover con un palo rápidamente hasta tener una consistencia homogénea, seguidamente disolvemos la esencia de la fruta en una porción de agua fría y batimos nuevamente con mucha rapidez quedando listo para el consumo.

EL abuelo Fernando Morales es especializado dentro de la comunidad en narrar historias sobre los bailes tradicionales y los cantos que representan cada baile. En esta actividad los niños se entusiasmaron por escuchar historias relacionadas con nuestra cultura, lo hacían con mucho respeto. Para dar inicio a las narraciones, el abuelo cuenta sobre el origen del pueblo Murui, cuenta que el primer hombre se llamó Monar+ jitoma, quien salió de un hueco llamado Kom+mafo que era el centro de la tierra llamado Guiriyado, de donde salían y se convertían en humanos; este es un cerro, y a medida que iban saliendo del hueco se iban formando los clanes. Dice el abuelo que después de la comida de un pescado grande llamado agaro, se untaron de su sangre por todo el cuerpo, y así se formó el pueblo Murui. Los niños aprendieron el origen del pueblo Murui, sus sitios

sagrados que aún existen y se conservan en estos territorios. Uno de los sueños de los niños es ir a conocer esos lugares.

En la cultura se realizan diferentes clases de fiestas de acuerdo al tiempo y al espacio, algunas de estas son el jua+ que es la fiesta del Manguare, porque es un elemento sagrado e importante para la cultura donde nos comunicamos para diferentes actividades, llamar a fiestas, reuniones, invitar a mingas, hacer entrega de invitaciones con el mambe y el ambil. El baile del men+sa+, fiesta de la charapa que significa el poder del agua y la tierra. Otra fiesta es del s+k+ que es el juego de las alianzas, el de compartir, es el de intercambiar productos alimenticios. Otro baile es yua+ fiesta de las frutas de la abundancia o recolección de semillas. También está la fiesta es el del yadico que es el baile de la boa para matar las malas energías o maldades. Dice el abuelo que esas son las fiestas más significativas e importantes para el pueblo.

En estas ceremonias siempre hay una entrada para el invitado, empieza el FACARITE que son cantos de adivinanzas donde Buinaima, el dueño de la fiesta, debe adivinar y así será premiado de acuerdo a lo que lleva de regalo para la fiesta.

Dice el abuelo que todas estas fiestas tan importantes los niños, jóvenes y adultos no las pueden olvidar, sino que deben practicarlas con sus cantos, porque es el encuentro cosmogónico con los ancestros, es como una limpieza espiritual ya que cada fiesta tiene su dueño espiritual donde nos enriquece como personas de bien para la sociedad.

## **7.2 Niños y los saberes propios**

Hoy en día los niños de grado quinto de la escuela no están motivados e interesados en las enseñanzas de los conocimientos propios de la cultura, están más interesados en los avances tecnológicos, la moda, la música, la comida, el internet. También la aculturación y la globalización han hecho que su identidad cultural y sus raíces se vean remplazados por una cultura más dominante, es por eso que al desarrollar los diferentes instrumentos en compañía de los abuelos, maestras y niños se observó un cambio de actitud frente a la importancia de los saberes propios que tienen los abuelos como emblema de sabiduría

y conocimiento tradicional, encaminado a la orientación para que sean personas integras en su formación para la vida.

Con este trabajo nos dimos cuenta que los estudiantes de grado quinto traen inmerso un conocimiento previo sobre los saberes de su etnia, reconocen los elementos sagrados como el mambe y el ambil, las historias, los cantos, los bailes, las comidas y bebidas típicas. También se observó la motivación y el interés por seguir practicando, interactuando, compartiendo, manipulando, observando y degustando en los diferentes espacios propios de la maloca y la chagra.

A los niños también les llamó la atención la forma de enseñanza de los abuelos con la oralidad con una coherencia con la práctica, lo que les permitió vivenciar, experimentar y aclarar sus conocimientos. Es el caso de la mata sagrada, el abuelo nos enseñó a que no todo el mundo mambea, sino únicamente los hombres. El hombre que mambea tiene que saber la historia, ser trabajador, debe tener su chagra, su cocal y también familia. Para ser mambeador debe cumplir unas dietas para que no se envíe ni sufra enfermedades, en el momento de coger la hoja de coca el abuelo les enseña y explica la importancia del respeto, el valor que poseen estos elementos sagrados en la cultura Murui. El abuelo Jesús Vásquez Mesías dice: *“al arrancar cada hoja hay que hacerlo con mucha delicadeza y cuidado ya que esta mata representa una mujer, y las mujeres hay que tratarlas bien con amor por que son madre, hija, hermana y esposa, porque hoy en día arrancan las hojas mal, sin cuidado ya que no saben la enseñanza, el significado que nos dejaron nuestros ancestros”*. Desde este punto vista los estudiantes empiezan a realizar la práctica de la recolección de la hoja de coca en sus canastos teniendo en cuenta la enseñanza del abuelo, ya en la maloca los niños se sientan a escuchar con atención al abuelo su explicación sobre la elaboración del mambe y sus elementos necesarios. Dice el abuelo: *“cada elemento para la preparación del mambe representa un miembro de la mujer: pilón, vagina; cernidor, placenta de la mujer; totuma, cadera; machucador, pene; y, el mambe, un bebe*. Los niños, muy respetuosos, participaron en la elaboración del mambe, y el abuelo a cada uno le hizo probar.

Finalmente, los estudiantes manifestaron que iban a tener en cuenta todo lo que el abuelo les enseñó y poner en práctica cuando sean adultos. También los niños aprendieron historias, cantos y bailes tradicionales; los niños estaban con mucho entusiasmo en espera a que el abuelo les contara la historia, cada historia traía una enseñanza para la vida donde el abuelo hacía hincapié en los valores que fueron enseñados desde nuestros antepasados. Una de las historias fue sobre el friaje, que significa la curación, especialmente para las etapas de la niñez y la juventud, ya que en estas épocas se deben cumplir unas dietas. Dice el abuelo Fernando Morales Pérez que *“en época de frío hay que bañarse por la mañana bien temprano para no sufrir enfermedades, para no tener pereza en su cuerpo, sino ser una persona activa y dinámica. Cuando se bañe en la quebrada y al zambullirse están votando todo lo negativo, las malas energías y no se deben secar ni tocar el rostro porque tienen una vejes prematura. En esta época no se debe gritar ni hablar fuerte porque tiene sus consecuencias ocasionándole en la boca un aliento fétido y salida de verrugas”*. Es por eso que los niños al escuchar estas enseñanzas del abuelo, dicen que cumplirán y van hacer obedientes a las enseñanzas de curación que trae esta época, porque no quieren que le suceda este castigo que trae el friaje.

También participaron de la enseñanza del canto y el baile del Yua+, que es la fiesta de la abundancia, practicaron el canto y el baile participando de la fiesta tradicional de la comunidad. Con la abuela Laura Albán aprendieron de las comidas y bebidas típicas realizadas en la maloca, en este caso el iy+co, ta+noj+ y jaigab+. La abuela explicaba sobre los productos que contiene cada alimento y la importancia de cada uno. La abuela Laura Albán dice que *“antiguamente en la maloca siempre debían estar estos tres alimentos principales para compartir con toda la familia y las demás personas que llegaban a visitar, y también para compartir en las fiestas tradicionales”*. Los niños con mucha atención estas enseñanzas del iy+co, ta+naj+, jaigab+, y luego empezaron, junto con la abuela, la preparación de estos alimentos donde observamos que todos participaron activamente. Los estudiantes degustaron lo preparado, repitiendo varias veces los alimentos y concluyeron que esta clases de alimentos son saludables y nutritivos, es por eso que le pedirán a sus padres que les prepare comidas tradicionales.

### **7.3 Familia y diferentes culturas indígenas**

Los estudiantes manifestaron y demostraron atención e interés escuchando con respeto lo que la abuela y los abuelos les contaban. La abuela contaba que antiguamente las familias vivían en la maloca, como signo de unidad, hermandad, solidaridad, y siempre pensando en la colectividad todos estos valores impartidos por el creador Moo Buinaima, para vivir en paz y armonía con los hermanos y la madre tierra.

También las familias tenían que cumplir un patrón cultural que consistía en enseñar los usos y costumbres para conservar estos principios tradicionales. Por consiguiente, los matrimonios se deberían dar teniendo en cuenta los clanes en las mismas etnias, como los Ereia+, Fayagen+, G+don+ y Yor+a+. De esta manera se mantenía la cultura, los conocimientos y enseñanzas que le permitían a los niños vivenciar, a través de las prácticas culturales, momentos significativos para su aprendizaje. La abuela Laura les pregunta si sus padres les enseñan de los saberes propios como los elementos sagrados mambe y ambil, las comidas típicas IY+CO, Ta+noj+ y Ja+gab+, y sobre las historias de la cosmogonía Murui, que están relacionada también con los rituales. Los niños le responden a la abuela que sus padres no les enseñan, porque ya sus padres no trabajan en las chagras, trabajan con el Estado, van al casco urbano allí trabajan en construcción, auxiliares de cocina, niñeras, entre otros trabajos.

También los niños manifiestan que ya muy pocos conviven con las misma etnias, pues los matrimonios son con otras culturas y ninguno de los dos se preocupa por enseñar los usos y costumbres. Al igual cuentan los alumnos que cuando los niños son pequeños, los padres los llevan al programa del bienestar familiar, allí permanecen la mayor parte de su tiempo dejando atrás sus costumbres en las diferentes etapas de su crecimiento, lo hacen por protegerlos de accidentes como picaduras de serpientes, mosquitos, zancudos, avispas, de caídas y golpes. Desde este punto de vista, los niños reciben otra clase de educación, ocasionando pérdida de su cultura. Nosotras como etnoeducadoras nos hemos dado cuenta que muchos de los niños no conviven con sus progenitores ya que son criados y educados por los abuelos, tías, hermanos, por lo que sus aprendizajes

son occidentalizados en su mayoría. Otras de las causas de pérdida de los saberes propios es que los padres piensan que educarlos en zonas urbanas es la mejor educación para sus hijos, ellos no se dan cuenta que en la medida que se van desvinculando de lo propio van perdiendo su identidad cultural.

Todas estas variables culturales están ocasionando pérdida de las tradiciones y olvido de las memorias ancestrales en los niños de la comunidad. A través de la investigación observamos que al conformar un hogar los progenitores son de distintas etnias y ninguno de los dos enseñan los usos y costumbres de acuerdo a su cultura; igualmente, esta variable se da cuando hay uniones de parejas de colono con indígena. Sin embargo, hoy se busca a través del proyecto de investigación, articular estos saberes propios, teniendo en cuenta los espacios de enseñanza que son tan importantes para que el estudiante, a través de su interacción con el medio, adquiera un saber conforme a sus principios culturales.

#### **7.4 Las escuelas y los maestros**

La escuela es un espacio de aprendizaje donde los niños pasan un tiempo de cinco horas diarias, es allí donde se van construyendo los conocimientos. Nosotras estamos, a través de este proyecto de investigación, buscando articular los saberes propios desde nuestro entorno escolar y buscamos a la vez recorrer los espacios propios, para que a partir de allí podamos desarrollar actividades encaminadas al fortalecimiento de nuestra cultura. La Institución cuenta con un currículo propio ya que es un establecimiento indígena, pero desafortunadamente no se lleva a la práctica porque se le da más importancia a las temáticas que exige la educación formal del país. También nos damos cuenta que en la escuela no contamos con los espacios propios para desarrollar en su totalidad los saberes encaminados a los usos y costumbres. Teniendo en cuenta los tres pilares de la investigación hablaremos del espacio sagrado que es la maloca, desde donde se preparó y se utilizaron los elementos propios para la consecución del iy+co, ja+gab+, ta+naj+; también desde el lugar de la chagra donde estaban las plantas de la coca para la preparación del mambe que se hizo con sus elementos propios, allí se narraron historias que enseñan los valores culturales.

Por otra parte, teniendo en cuenta que la mayoría de los maestros son etnoeducadores que vivencian sus saberes propios de la cotidianidad, se encontró que ellos no articulan sus saberes propios, pues están enfocados en lo que exige el Ministerio de Educación Nacional, ya que se quiere cumplir con las metas de calidad. Por otro lado, también contamos con maestros de culturas occidentales, ellos se enfocan directamente en la educación formal, desde la cual no tienen en cuenta la el desarrollo de actividades relacionadas con los saberes culturales.

## **8. Reflexiones de etnoeducadoras**

Reconocemos que pertenecemos a la cultura de la oralidad, por tal motivo realizamos esta investigación para que a partir de los tres pilares focalizados trabajemos los saberes sobre la comida tradicional, las historias, los cantos, los bailes y los elementos sagrados, para que desde ellos conozcan nuestra riqueza cultural, y a partir de ella trabajemos una educación propia, enfatizando siempre los valores como el respeto, la armonía y la disciplina en todo los campos educativos.

También, a través de las actividades desarrolladas con los tres pilares de saberes nos dimos cuenta que los niños sienten interés por aprender y vivenciar los espacios propios de los aprendizajes, se observa un reencuentro con su cultura y a la vez sienten mucho respeto hacia los abuelos.

Finalmente, con este trabajo de investigación buscamos articular en nuestro plan de estudio, temáticas propias de nuestra cultura, para que haya un cambio pedagógico donde resaltemos la importancia y las prácticas de nuestro uso y costumbres, teniendo en cuenta el fortalecimiento de nuestra identidad cultural y, a su vez, el estudiante interiorice esos saberes que son tan importantes para su relación con los demás, y además tengan un respeto hacia la madre tierra, ya que es el símbolo de la vida.

### **8.1 Los saberes, los abuelos y la escuela**

Los saberes se han transmitido siempre desde la tradición oral, y para adquirir algunos de ellos se requiere cumplir con unas dietas, unos tiempos apropiados. Las horas nocturnas son cada vez más exigentes, pues allí hacen amanecer la palabra. Esta palabra trae consejo y disciplina para la formación del hombre, esta palabra es llevada luego a la práctica para que tenga vida y a la vez tenga fruto.

Entonces, podemos concluir que el tejido de saberes se va construyendo en la medida que escuchas, prácticas y los compartes con otros, de esta manera ese saber se va nutriendo, consolidando en una memoria.

Los abuelos para nuestra cultura es un emblema de sabiduría, son respetados y se le da un valor dentro de nuestros pueblos, ya que ellos han pasado por varias etapas y desarrollo en su vida que le ha permitido construir una educación con buenas bases. También son poseedores de una gran riqueza inmemorable, siempre ellos han sido amplios en su saber, pero sí son exigentes de que se haga el protocolo de acuerdo a nuestras costumbres en el momento que se necesite saber sobre nuestra tradición. A partir de estas estructuras culturales, podemos decir que los abuelos inspiran respeto, nobleza humildad, entre otros valores. Todo esto es lo que le hace trascendental en su sabiduría.

También podemos concluir que los abuelos no son indiferentes a la participación en los procesos educativos, ellos se encuentran presentes y dispuestos en un proyecto de aula, en proyectos transversales, en salidas pedagógicas, entre otros. Su presencia es necesaria como conocedores de lo propio, ya que es un deber dentro de la cultura enseñar todo aquello que se requiere aprender para poder defender en la vida.

Concluyendo esta reflexión a partir de los saberes, los abuelos y la escuela, podemos decir que estos tres factores son directrices culturales donde cada uno cumple una función básica para la pervivencia de los pueblos indígenas. Nuestra institución tiene unos principios culturales que están encaminados a fortalecer los usos y costumbres, valorando nuestras memorias como un baluarte de pervivencia.

## **8.2 Integrar las familias en la educación y saberes ancestrales**

A través de esta reflexión, y teniendo en cuenta los hallazgos, hemos podido determinar que una tarea primordial es involucrar e integrar a las familias en la educación que impartimos en nuestro entorno escolar para que participen continuamente en los procesos formativos por la memoria de los saberes culturales.

Otras reflexiones están relacionadas con el acercamiento que debemos tener hacia los padres de familias, buscando espacios educativos para socializar actividades

pedagógicas encaminadas a las prácticas de los usos y costumbres. También debemos involucrar a los padres de familias para que ellos participen en el desarrollo de las diferentes actividades programadas por los maestros, de esta manera los padres de familia sacarán tiempo para vivenciar, enseñar y compartir experiencias significativas relacionadas con los saberes tradicionales. Los estudiantes y los padres de familia, a partir de estos encuentros con sus hijos, van a nutrir y tejer lazos familiares, ya que allí se comparten valores a través del consejo, la disciplina, todo solidificado con el patrón del conocimiento que es la sabiduría. En la medida que se den estos encuentros de interrelación, se va tejiendo una estructura de memoria, y así, posteriormente, se pueda enseñar a sembrar en otros hijos con el fin de la pervivencia de nuestra cultura. En esta misma línea de educación, lo que se plantea es consolidar los saberes propios estructurándolos con el plan de estudios, con unas directrices y unas dinámicas educativas flexibles, y obtener así elementos propios teniendo en cuenta los orígenes con arraigo pertinente, y a la vez sea coherente ese reflejo de identidad en los niños de nuestras comunidades.

Posteriormente, nuestra reflexión respalda los valores, las creencias, disciplinas, actitudes y patrones de comportamiento que son impartidos desde el momento que recibimos las enseñanzas para compartir con otros, ya que desde allí se adquiere un sistema de valores culturales con el fin de vivir bien, en armonía con nuestros hermanos y a la vez con nuestra gran madre tierra.

Del mismo modo, nosotras como Etnoeducadoras, somos dinamizadoras y protagonistas de esta articulación de saberes ancestrales, ya que siempre hemos estado trabajando muy silenciosamente, pero hoy daremos gritos a los cuatros vientos, desde oriente a occidente, desde norte a sur, para que esta pedagogía propia se conozca y a la vez se trabaje en nuestras escuelas, ya que somos una Institución Educativa Indígena y debemos darle relevancia a nuestros conocimientos culturales y homenajear a los abuelos, ya que en ellos está la memoria de nuestros ancestros, está la pervivencia de una cultura, de un pueblo, que tiene mucho que enseñar a las otras culturas.

Finalmente, queremos mencionar, como maestras indígenas, que hemos sido afortunadas de que se nos hayan facilitado las vivencias y las prácticas de nuestras experiencias pedagógicas ya que pudimos aportar desde la teoría y la práctica para que los niños pudieran ampliar sus horizontes y la propia visión del mundo teniendo en cuenta sus riquezas culturales. A la vez, también hemos sido afortunadas de estar en nuestra Institución Educativa Indígena, porque ella tiene un horizonte pertinente de acuerdo a nuestra cosmovisión que nos permitió una educación diferencial en la que dio una inclusión para todos aquellos que quisieron hacer parte de estos saberes, que hacen parte también de una interculturalidad para una mejor integración de sabidurías y memorias.

### **8.3 La escuela los abuelos y la enseñanza**

La escuela como espacio de aprendizaje y teniendo en cuenta nuestra estructura temática y siguiendo el plan de estudios, vemos que allí se deben incluir actividades relacionadas con nuestros saberes propios para motivar y recrear en ella nuestra cultura. Esto ha permitido grandes ganancias simbólicas teniendo en cuenta nuestra cosmovisión, porque a partir de estas actividades se va neutralizando el efecto homogenizante del quehacer pedagógico, permitiendo en nuestro entorno escolar momentos agradables desde las prácticas de la enseñanza, haciendo que se produzcan cambios educativos con nuevos sentidos culturales.

Posteriormente, nuestros abuelos, como emblema de sabiduría, tienen la habilidad del arte oral, son especialistas de acuerdo a su rol, pues ellos tuvieron que cumplir unas dietas rigurosas, de mucha disciplina, y por eso se han ganado ese honor. Sus enseñanzas requieren de mucho silencio, tranquilidad, y allí el niño se va preparando para la vida. Cada enseñanza trae una historia ya sea en un canto, en la elaboración de un elemento sagrado o en la preparación de las comidas y bebidas típicas, esto implica aprender un valor relacionado con la disciplina.

En la actualidad; no se les está dando este valor tan importante a nuestros abuelos en nuestra cultura, principalmente en la escuela, como un espacio de aprendizaje para que ellos puedan aportarnos desde sus conocimientos culturales.

Finalmente, la escuela, los abuelos y las enseñanzas son tres elementos que deben estar correlacionados en un mismo canasto, para crear conciencias propias encaminadas en la pervivencia de nuestras culturas, y a partir de nosotras como maestras, tomar razón y valorar estas mallas de aprendizajes que se requieren desde nuestros espacios académicos.

## 9. Conclusiones

A través de esta investigación *La Tradición Oral Saberes Ancestrales de los Abuelos* aprendimos a valorar y respetar los conocimientos innatos que poseen y las prácticas culturales como son los tres pilares de saberes: bebidas y comidas típicas; historias, cantos y bailes; y los elementos sagrados, el Ambil y el Mambe que vivencian nuestros pueblos indígenas. Cada uno de estos tres pilares trae consigo un consejo, un valor, una disciplina que lo instruye para ser una persona de bien dentro de la sociedad y ayuda a establecer una buena relación con la madre tierra, que es la que nos da todo para nuestro sustento de nuestras familias.

Desde esta perspectiva, y teniendo en cuenta que nuestros abuelos son emblema de conocimiento y sabiduría, debemos involucrarlos en los diferentes espacios educativos para que sean reconocidos y valorados como agentes esenciales en la educación propia de transmisión de saberes que a su vez han mantenido un enlace interaccionar milenario de nuestra cultura. Son los abuelos quienes han venido fortaleciendo, a través de las prácticas culturales, nuestras memorias grabadas en cada espacio: la selva, las quebradas, las chagras, las malocas, los lugares sagrados, entre otros. Esto se ha reflejado en la pervivencia de nuestros pueblos. En esta misma línea se le debe dar relevancia a nuestros abuelos como patrimonio cultural de la humanidad porque son conocedores de la cosmovisión y la cosmogonía de los pueblos, de sus saberes y memoria.

También resaltamos el interés y el respeto que tienen los niños por aprender, compartir, vivenciar e interactuar con los aprendizajes propios, llevando la práctica dentro de su cotidianidad. Como maestras indígenas etnoeducadoras, sabemos que es un reto para nosotras llevar el horizonte con sentido de pertenencia haciendo énfasis a una educación diferencial, incluyente e intercultural que posibilite una integración de conocimiento donde se pueda dinamizar estos enfoques pertinentes de acuerdo a nuestra cosmovisión, ya que está contemplado en nuestro PEC.

## Referencias

- Alcalde municipal de Leticia, Amazonas. (1 de junio de 2016). *Plan de desarrollo económico del municipio de Leticia 2016-2019 "Pensando en grande"*. Obtenido de <http://alcaldialeticia.gov.co/Transparencia/PlaneacionGestionYControl/Plan%20de%20Desarrollo%20Econ%C3%B3mico%202016%20-2019.pdf>
- Asociación Zonal de Consejo de Autoridades Indígenas de Tradición Autóctono - AZCAITA. (2015). *Proyecto Educativo Comunitario*. Leticia.
- Benavides, J. (diciembre de 2007). *"Palabra verdadera" en los Uitotos para "vivir sabroso"*. Obtenido de <http://bibliotecadigital.univalle.edu.co/xmlui/bitstream/handle/10893/2997/Poligramas%2c%20No.28%2cp.169-189.pdf?sequence=1>
- Buinaje, A. (2013). *La maloca Uitoto como espacio educativo de vida desde los principios tradicionales del clan Eimen+ de la etnia Uitoto de La Chorrera, Amazonas Colombia*. Obtenido de <http://repositorio.pedagogica.edu.co/bitstream/handle/20.500.12209/1843/TE-16266.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Echeverri, J., & Candre, H. (1993). *Tabaco frío Coca dulce*. Leticia: Editora Guadalupe.
- Gil, J., García, E., & Rodríguez, G. (1996). *Metodología de la investigación cualitativa*. Granada: Aljibe.
- Institución Educativa Indígena Francisco José de Caldas . (2017). *Proyecto Educativo Institucional*.
- Ministerio Educación Nacional. (1996). *La etnoeducación: realidad y esperanza*. Bogotá. Obtenido de [https://www.mineducacion.gov.co/1621/articles-85375\\_archivo\\_pdf.pdf](https://www.mineducacion.gov.co/1621/articles-85375_archivo_pdf.pdf)

Ong, W. (1982). *Oralidad y escritura. Tecnologías de la palabra*. México: Fondo de cultura económica.

Villa, W., & Villa, E. (2010). La pedagogización de la oralidad en contexto de afirmación cultural de las comunidades negras del Caribe seco colombiano. *Cuadernos de literatura del Caribe e Hispanoamérica*, 69-89.

## Anexos

### Talleres

Espacio de enseñanza: la maloca

Nombre de la sabedora: Laura Albán

Etnia: Murui

Clan: g+don+ (murciélago pequeño)

Edad: 72 años

Rol en la comunidad: sabedora de la comunidad

Fecha: 10 abril 2018

Comunidad: n+maira naimeki ib+r+ (patio de agua dulce)

Entrevistadores: Antonieta Vásquez y Victoria Pérez

Tema: alimentos típicos (iy+co sancocho, jaigab+ cahuana, ta+noj+(casabe)

Siendo las 2:15 p.m. se realizó en la Maloca una entrevista a la abuela Laura Albán sobre las comidas típicas de la etnia Murui, sobre lo cual nos dijo lo siguiente:

iy+co (sancocho de alimentos)

Antiguamente, nuestros ancestros poseían conocimientos y enseñanzas para defenderse en la vida, los cuales eran transmitidos a través de la oralidad y la práctica; para ellos era muy significativo porque no existía la escritura, es por eso que al escuchar las palabras sabias lo hacían con seriedad y respeto, por lo tanto, era tan importante porque se quedaba en la mente y el corazón; y si por el contrario no lo hacían correctamente, se tenían que cumplir unas dietas. Eesa preparación era por dos años, las preparaban en su forma de comer, de trabajar en la casa, cocina y la chagra con purgas, rezos y dietas, es por eso que la abuela nos dice que las comidas tradicionales son importantes como el ly+co,Ja+gab+,Tajona.

IY+CO

El iy+co es una comida tradicional basada en alimentos naturales, donde van mezclados pescados, carnes de monte, ajís, caracoles, camarones, verduras, hongos comestibles, omai, d+r+quiño, k+ove y se preparaban en la maloca para compartirlos con todos los miembros que vivían en ese lugar, pues antiguamente todas las familias vivían en la maloca, y para los niños el iy+co era diferente, era una comida suave, no llevaba omai. El iy+co se preparaba para todas las fiestas tradicionales, para el fiambre de los hombres cuando iban de pesca y cacería.

### **Preparación:**

El pescado simi los niños no lo comían, pero para los adultos sí. En una olla grande se colocan todos los ingredientes: k+ove, d+r+quiño, omai, hongo comestible, camarones, ajís, fuño, pescados y verduras, siempre va acompañado con el ta+noj+ y el ja+gag+. Se deja cocinar por un tiempo de 20 minutos.

La abuela recalca, especialmente a las niñas, que tienen que saber preparar estos alimentos para defenderse en la vida, pues son alimentos propios de la cultura, saludables, deliciosos y fáciles de preparar, porque hoy en día las señoritas no saben ni preparar un arroz. Además debemos conservar nuestros usos y costumbres.

### **JA+GAB+**

Antiguamente, nuestros ancestros consumían y siguen consumiendo esta bebida tradicional muy deliciosa. La sabedora Laura dice desde su sabiduría que esta bebida es muy importante para la cultura Murui, es consumida por los niños, jóvenes y adultos. Nuestros antepasados la utilizaban para las fiestas tradicionales, cuando iban de cacería o pescas, en las mingas. Siempre el ja+gab+ debe permanecer en la maloca para brindarle a todas las personas que llegan al ananeko. Esta bebida tiene un principio de unidad, de tranquilidad, de armonía, de paz, de amor. También es importante prepararlos con todas las esencias de frutas naturales en cosechas y conservadas como son: asai, aguaje, vacaba, mil pesos, piña, umari.

### **Preparación:**

La abuela también dice que para preparar el ja+gab+ la mujer Murui siempre debe tener el almidón junto al fogón para conservarlo seco. EL ja+gab+ se prepara de la siguiente manera: se pone a hervir el agua, luego se agrega la piña machacada en la olla que está hirviendo durante 20 minutos, cuando ya está lista la cocción de piña, lo sacamos y lo ponemos sobre el cernidor hasta dejar la sustancia sin ninguna cascara, posteriormente, cogemos el almidón y lo disolvemos en agua para mezclarlo junto con la esencia de la piña, se bate rápidamente con un palo, hasta que quede en una consistencia espesa y a la vez homogénea, quedando con un sabor delicioso y listo para consumir.

Finalmente, la abuela nos dice que estas comidas y bebidas típicas de nuestra cultura Murui se deben mantener y continuar con su preparación y consumo en los diferentes espacios y actividades cotidianas, ya que estos son alimentos naturales y saludables para nuestro pueblo, es por eso que debemos sentirnos orgullosos de nuestras raíces y de nuestra identidad cultural.

#### TANOJA+ (CASABE)

La abuela cuenta la importancia de la yuca, porque de allí se derivan varios alimentos como el casabe, juare, yomenico, almidón y omai, los cuales son acompañados para la alimentación de los pueblos. Una de esas variedades es el casabe que se prepara de la siguiente manera: se cosecha toda clase de yuca de la chagra, luego se pela, se lava en la quebrada y se pone a madurar con la madre de la yuca para que se pueda madurar más rápido, pero también se puede madurar con la cascara sin necesidad de pelarlo, colocándolo en una olla de barro o en una canoa a la orilla del río y se deja por tres días, luego se saca la masa y se pasa a un canasto de bejuco forrado con hojas de yarumo, esto con el fin de que la masa se escurra con facilidad. Posteriormente, se lleva la masa de yuca al batan para empezar a machacar con el dobeño en varias pasadas, esperando que esta masa tenga una misma contextura y a la vez sea homogénea. Ya estando lista la masa la pasamos al matafrío para escurrirla y quede seca, y toda esa se recoge para hacer el omai. Luego la bajamos del matafrío y la colocamos en el batán, empezamos a machacar hasta que quede pulverizada, para después llevarla al cernidor y así obtener una harina de yuca muy homogénea y lista para llevarlo al tiesto. Con una totuma

colocamos al tiesto la harina de yuca, empezamos a regar por todo el espacio del tiesto y la aplastamos primero con la palma de la mano, haciendo presión; luego lo pasamos con el totumo y con el racoraño organizamos el borde, dejamos que se hace a fuego lento y lo empezamos a dar vuelta, y así nos damos cuenta que está listo para voltearlo. Seguidamente, cuando lo sacamos debe estar listo el cernidor para colocar el ta+noj+ y consumirlo en la maloca o en cualquier espacio. Dice la abuela que la mujer Murui debe tener chagra y allí debe abundar el maicaj+(yuca) ya que de este producto se prepara el ta+noj+(casabe), y siempre su pareja vivirá feliz ,también dice la abuela que este alimento tradicional es saludable, natural y que los niños no deben consumir los bordes del Ta+noj+ (casabe) porque se vuelven llorones, y así un sinnúmeros de creencias, por eso reafirma la abuela la importancia que se debe tener con el conocimiento tradicional y no dejar que esos conocimientos se olviden sino practicarlo en la cotidianidad.

Nombre del sabedor: Fernando Morales Pérez

Etnia: Murui

Clan: fallagen+ (arrendajo)

Edad: 70 años

Rol en la comunidad: historiador tradicional cultural

Fecha: 10 abril 2018

Comunidad: n+maira naimeki ib+r+ (patio de agua dulce)

Entrevistadores: Antonieta Vásquez y Victoria Pérez

Tema: historias, cantos y bailes de la etnia Murui

El abuelo narra la historia del pueblo Murui, cuenta sobre el origen del pueblo Murui, cuenta que el primer hombre se llamó Monar+ jitoma, quien salió de un hueco llamado Kom+mafo que era el centro de la tierra llamado Guiriyado, de donde salían y se convertían en humanos; este es un cerro, y a medida que iban saliendo del hueco se iban formando los clanes. Dice el abuelo que después de la comida de un pescado grande llamado agaro, se untaron de su sangre por todo el cuerpo, y así se formó el pueblo Murui.

También nos contó sobre la historia del friaje. El friaje es un tiempo de enseñanza de mucho respeto donde los niños y jóvenes debían cumplir unas reglas específicas como no hablar fuerte ni gritar porque quien rompía esas reglas le salían verrugas en la boca y tendrían mal aliento.

Debían bañarse muy temprano sin utilizar ninguna clase de jabones ni secarse con toallas ni tocarse la cara porque si no se bañaban se volvían en niños perezosos y sucios, el baño les daba fuerzas, buenas energías, los ponía activos y los purificaba. Además los volvía niños muy sanos e inteligentes. Si se tocaban la cara se arrugaban rápido. El abuelo después nos cantó una canción alusiva al tintín y su historia.

El abuelo nos habló sobre las fiestas tradicionales más importantes que tiene la cultura Murui que son el jua+, que es la fiesta del Manguare, porque es un elemento sagrado e

importante para la cultura donde nos comunicamos para diferentes actividades, llamar a fiestas, reuniones, invitar a mingas, hacer entrega de invitaciones con el mambe y el ambil. El baile del men+sa+, fiesta de la charapa que significa el poder del agua y la tierra. Otra fiesta es del s+k+ que es el juego de las alianzas, el de compartir, es el de intercambiar productos alimenticios. Otro baile es yua+ fiesta de las frutas de la abundancia o recolección de semillas. También está la fiesta es el del yadico que es el baile de la boa para matar las malas energías o maldades. Dice el abuelo que esas son las fiestas más significativas e importantes para el pueblo.

En estas ceremonias siempre hay una entrada para el invitado, empieza el FACARITE que son cantos de adivinanzas donde Buinaima, el dueño de la fiesta, debe adivinar y así será premiado de acuerdo a lo que lleva de regalo para la fiesta.

Dice el abuelo que todas estas fiestas tan importantes los niños, jóvenes y adultos no las pueden olvidar, sino que deben practicarlas con sus cantos, porque es el encuentro cosmogónico con los ancestros, es como una limpieza espiritual ya que cada fiesta tiene su dueño espiritual donde nos enriquece como personas de bien para la sociedad.

Nombre del sabedor: Jesús Vásquez

Etnia: Murui

Clan: gudon+ (murciélago)

Edad: 68 años

Rol en la comunidad: conocedor tradicional cultural

Fecha: 10 abril 2018

Comunidad: n+maira naimeki ib+r+ (patio de ciencia dulce)

Entrevistadores: Antonieta Vásquez y Victoria Pérez

Tema: planta sagrada “jibina” (coca y mambe) y “ambil” (extracto de tabaco)

EL abuelo nos dice que la hoja sagrada significa un mujer hermosa que, por lo tanto, debemos tratarla con mucho cuidado porque la mujer para la cultura es muy importante porque requiere de mucho cuidado.

La planta sagrada requiere de mucho cuidado al cosecharla, cuando se arrancan las hojas se deben arrancar hoja por hoja, primero las de abajo ya que estas están más gechas e ir subiendo sin maltratarla. Para que una persona mambee, primero tiene que saber la historia espiritual, la preparación de esa persona es especial ya que tiene una dieta alimenticia y un conocimiento ancestral que debe conocer: el para qué, el porqué, el cómo y cuándo se mambea. Dice el abuelo que los que mambean son hombres trabajadores porque siembran la coca y mantienen limpio el sector cultivándola, deben tener chagra, tener los elementos esenciales para la preparación y su significado tradicional, también deben conocer del proceso y cuidado que se debe tener al utilizar el mambe.

Significado de cada componente del mambe:

**Pilón:** er+ño bakan+. Significa la vagina de la mujer.

**Machucador:** bakano. Es el pene del hombre.

**Totumas:** riño gig+co. Es la cadera de la mujer.

**Cernidor:** “isirafe”. Es la placenta del bebe.

**Mambe.** Bebe recién nacido.

**Hoja de yarumo.** Es la Ceniza.

### **Preparación del mambe “jibie”**

Dice el abuelo que antiguamente se preparaba el mambe en tiestos de barro, pero que hoy en día se preparan en blandón de aluminio. Para preparar el mambe se requiere de buena cantidad de leña, sacar hoja seca de yarumo “+m+sai”, se colocan las hojas de coca en el blandón, y se empieza a tostar a fuego lento moviendo las hojas continuamente para que no se quemen, esto requiere de mucha paciencia y concentración. Ya teniendo las hojas tostadas lo pasamos por un cernidor para desechar los residuos que no hacen parte de las hojas, luego se pasa al pilón para empezar a machucarlo con el palo machucador, cuando se comienza a machucar tiene un sonido único, y cuando ya está listo se pasa a la totuma y se mezcla una porción de ceniza dejándolo en el punto para poderlo cernir; ya en el cernidor se coloca en una vasija grande tapando el orificio para que no salga y se desperdicie ningún polvo, se empieza a mover constantemente hasta que salga y caiga toda la esencia, todo esto con mucha paciencia. Ya teniendo el mambe es el resultado de la preparación, y tradicionalmente es como el bebé recién nacido.

Nos dice el abuelo que para poder mambear siempre debe ir acompañado del ambil que es un elemento sagrado e importante, el ambil es el hombre y no se puede mambear solo siempre tiene que estar acompañado para hacer una fusión espiritual.

En el mambeadero donde se encuentran todos los sabedores, donde están aconsejando a los niños y jóvenes siempre deben haber tres elementos fundamentales: mambe, ambil, cahuana.

Finalmente dice el abuelo que no se debe perder esa tradición tan importante donde los niños, jóvenes y los hombres deben mantener estos principios culturales de conocimientos ancestrales, donde se les permite interactuar con lo espiritual, lo sagrado

y lo material porque son ellos los que mantienen los roles masculinos y no dejan que se pierda la tradición.

## Historias de vida

Nombre del sabedor: Jesús Vásquez

Etnia: Murui

Clan: gudon+(murciélago)

Edad: 68 años

Rol en la comunidad: conocedor tradicional cultural

Fecha: 06 abril 2018

Comunidad: n+maira naimeki ib+r+ (patio de ciencia dulce)

Tema: planta sagrada "jibina" (coca y mambe) y "ambil" (extracto de tabaco)

En el tiempo de conflicto de la cauchería, muchos fueron llevados a un pueblo que se llama Pebas que se encuentra en el Perú por la orilla del río Amazonas, allí fui criado por mis padres, pertenezco a la etnia Murui, mi clan es g+don+ que quiere decir *Murciélago que come frutas* y es muy pequeño. Desde pequeño acompañaba a mi padre a todas los trabajos que hacen los hombres: ir a pescar, sacar leña, acompañarlo en la chagra, etc. Mi papá me iba hablando cuando cogíamos mambe, para nuestra cultura el mambe es algo muy sagrado porque es una mujer muy bonita que se debe cuidar y proteger, por eso la planta cuando se siembra debemos cuidarla, abonarla y cultivarla alrededor, y cuando se está arrancando la hoja hay que hacerlo despacio con cuidado y se arranca de abajo hacia arriba.

Para poder mambear tiene que ser un hombre trabajador, saber de la cultura, tener chagra, hacer dietas para que tenga poder... ahora voy a contar como yo empecé a mambear. Yo mambeaba solamente robando de mi papa, ese mambe era mujer, ese mambe me llamaba y me llamaba. Yo tenía ocho años, yo abría un tarro de nescafe, lo olía y era muy rico, el olor era sabroso, luego llevé en un papelito y cogí un poquito de mambe yo lo lleve, fui a pescar y allí lo probé. Ahí, al mambear, sentía que mi saliva no entraba y mi boca pareciera que estaba abierta. Se adormeció mi boca y empecé a lavar mi boca en la quebrada, eso fue lo que me pasó por robar algo sagrado. Otro día lleve otro poquito, también me pasó lo mismo; a la tercera vez ya no me hizo nada, mi boca no se adormeció.

Siempre yo iba a pescar y cogía muchos pescados, y cada vez cogía más mambe para ir a pescar. Yo siempre me quedaba de último para ir a coger mambe de mi padre, ese día mi padre se quedó parado escondido; él se acercó a la casa, me vieron y no dijeron nada. Ese día lavé mi boca, traje mucho pescado y subí a la casa, mis padres estaban sospechando de mi picardía. Cuando mi padre estaba tostando el mambe me llamó me puso un asiento y me dijo: siéntate aquí. Me dijo: Jesús, el jibie dut+o; yo le dije: j++, bu oh iya. En ese momento yo le conté a mi padre lo que venía haciendo hace rato, mi papá me dijo: hoy te voy a dar tu mambe, tú me vas a ayudar. Mañana no tienes que estar durmiendo hasta tarde, porque este es una mujer... cuando se duerme hasta tarde el cuerpo se amaña dormir hasta tarde y así mismo es el mambe.

Mi papá me dijo: pasado mañana vamos a socalar rastrojo, yo te voy a dar palitos de mambe para que siembres y nunca cojas el mambe ajeno... el mambe es para trabajar, para cazar, para pescar. Cuando tengas mujer este sea una ayuda para ti y así a tu mujer no le haga falta nada.

También mi papá me enseñó a hacer trampas fatada para coger perdices, ratones, tintín. J+faz+ es la trampa en vara para cazar pájaros por la pata. El y+g+e es también para atrapar pájaros, por la cabeza. El zeki, trampa para coger pescado mediano. El zeda, tiene una brazada, se debe cercar con hojas en un lugar y cuando llegue el invierno uno se va a cazar.

También mi papá me enseñó que el ambil es el hombre, es por eso que debe ir acompañado del mambe que es la mujer, siempre utilizar como una unión para formar una familia. El tabaco que es uno de los ingredientes para preparar el ambil se siembra junto con la coca, siempre el hombre tiene que llevar los dos elementos porque es la protección, es lo que nos cuida de todo mal de picaduras de culebras, maldades, brujerías, y siempre nos va bien en lo que uno hace en la pesca, coge mucho pescado; en la cacería a lo menos se mata una panguana y en el trabajo en la chagra y mingas

rinde porque da fuerza y uno no se cansa. Es por eso que todo paisano o indígena que realmente conoce de la parte tradicional llevan su mambe y su ambil.

Nombre de la sabedora: Laura Albán

Etnia: Murui

Clan: g+don+ (murciélago pequeño)

Edad: 72 años

Rol en la comunidad: sabedora de la comunidad

Fecha: 08 abril 2018

Comunidad: n+maira naimeki ib+r+ (patio de agua dulce)

Tema: alimentos típicos (iy+co sancocho, jaigab+ cahuana, ta+naj+, casabe).

Yo no crecí al lado de mamá; yo crecí al lado de mi abuela, pero mi abuela no te hace dormir...no te hace dormir, abuela es abuela, ella me puso a dieta y dijo no vas comer cantidad, algo pequeño vas a comer, eso quiere decir que es para limpiar mi estómago, yo vomité botando todo mal, todo desbocado, ella tiene una cosa preparada, agua de maní, pero este maní, ella lo hace sola, es un remedio para quitar los males...esa es una consejo que me dejo mi abuela, ahora todos ustedes deben escucharme, mi abuela me quitó de mi mamá, porque mi mamá no tenía pensamientos buenos, ella era mala, castigaba con garrote y así mi abuela me cogió, ella es buena y todo lo que hacía me iba enseñando, yo iba grabando en mi cabeza y nada se me olvidaba. Me enseñó hacer ja+gab+ que es de la yuca dulce, iy+co caldo de yuca que tiene de todo era para comer pescaditos, camarones, caracoles, carne de monte, hojas de batata, oreja de palos, ajis, hormiguitas, d+r+k+ño y ta+noj+. Tuve que cumplir una dieta para saber hacer toda clase de comidas, porque mi abuela era una sabedora y la gente le gustaba lo que ella preparaba.

Participaba en todo lo que realizaban en la comunidad, por eso las mujeres deben saber todo lo que hace una mujer trabajadora, saber cocinar, lavar la ropa, sembrar en la chagra, cuidar los hijos, tejer, arreglar los animales, pescados y carnes de monte. Ese es el consejo que mi abuela me decía. Así yo aprendí, crecí analfabeta hasta ahora, pero yo grabé todo en mi cabeza, antes no había cuaderno ni lápiz, el cuaderno se moja, el lápiz se acaba, lo que se aprende no se olvida. Yo sufrí mucho para aprender, para comer, yo aprendí a dietar esos consejos, dos años demoré. Mi estómago es tablachito,

como de una cucha no había comida, ni agua ni casabe, en una totumita me daban un poquito de comida. La abuela decía que una mujer ya no es tragona, el día que va a parir va a comer las tripas de su propio hijo, por eso no debe comer mucho. Yo lloré tanto cuando me hacía dietar, era muy duro, yo me desmayaba, mi cuerpo estaba muy débil, mi abuela me decía ab+ yaroka, que es como sacudir, pero yo no tenía resistencia, ella me rezó y ahí tuve valor. Allí está el valor de uno hoy, y el sol está saliendo ya no voy a sentar sino a trabajar, por que así fue mi enseñanza. También nunca mi abuela me dejaba jugar con niños, las niñas eran aparte, no había ninguna clase de acercamiento, era con mucho respeto. Las niñas andaban siempre con la mamá o la abuela, y los niños con sus padres o abuelos, pero hoy día andan abrazados y no hay respeto, es por eso que las niñas y los niños consiguen marido y mujer muy jóvenes y no saben hacer nada, ya no se mira respeto, pasa al lado de los abuelos empujándolos, sin saludar, nadie dice abuelito, ya no se ve respeto. Por eso ustedes que aún están pequeños deben respetarse entre ustedes, respetar a sus padres y sobre todo a los abuelitos hay que cuidarlos y amarlos.

Nombre del sabedor: Fernando Morales Pérez

Etnia: murui

Clan: fallagen+ (arrendajo)

Edad: 70 años

Rol en la comunidad: historiador tradicional cultural

Fecha: 11 abril 2018

Comunidad: n+maira naimeki ib+r+ (patio de agua dulce)

Tema: historias, cantos y bailes de la etnia murui

Fui criado por mis padres. Mi abuela es de la etnia paugil, mi abuelo es del clan boruga. Ellos se casaron, .hicieron cursillo, duró un mes, y cuando terminaron su preparación, sacaron de una corteza de achapo, lo maduraron para sacar espuma para batir para tomar, para purificar su cuerpo y el alma. Cuando se toma tiene que vomitar y botar todo lo malo que hay en su cuerpo, esto se dice k+kuedoga, es confesar, es sacar el mal. Mi abuela se llama Rosaría, ella se murió el 26 de agosto de 1959, se murió solita en su casa que quedaba detrás de la comunidad de Monilla. Yo hice una casa grande allí para que viviera ella y. mi mamá. Por esos días había ido al pueblo el finado Mendoza, por allí pasaba y el fue quien vio a mi abuela muerta. Yo estaba en el cuartel cuando paso esto, yo recibí una carta y allí me contaron que mi abuela murió, yo me puse triste yo lloré.

En la tarde mi abuela me contaba estas historias, mi abuela siempre dietaba hasta este tiempo, ella come pescados pequeños, ese consejo ella recibió: estómago lleno no entra tanto conocimiento; por comer mucho uno se enferma. Cuando yo tenía doce años, yo ya entendía todo lo que ella decía, ella me contó muchas historias, y ahora empiezo a recordar. Ella me contaba las historias en la tarde después de bañarme, cuándo yo estaba en mi toldillo y yo me quedaba dormido de tanto escuchar. Mi papa casi no me contaba, pero recuerdo una historia que se llamaba d+oma, un hombre sabio. Un día hizo su hechicería en mitad de la gente así como chumilod+oma, se convirtió en boa, su hija le pidió que cogiera una boíta para criar y el papá le hizo gusto a su hija, primero lo crio en una totuma, Luego en una olla de barro grandísima, ese bichito comía así, como crecía su mascota de su hijo, comía una bolita de almidón pequeña. La boíta abría su

boquita y la muchacha le daba su comida. Como cada vez crecía, hizo en patio un hoyo más grande, allí iba creciendo la boa, iba midiendo a la muchacha y un día que le iba a dar la tragó y se fue para el río; después doma se puso bravo y se preparó para ir a cazar a la boa, él en su espíritu se comunicó, entonces él lloró amargamente por su hija. La gente vino con canciones, le regañó, usted es bruto, por tu culpa perdió a su hija. Él pidió cumare y puso a torcer, después forró con yarumo un cuchillo afilado de bambú, vino la boa y se lo tragó. Doma tenía un abejón que le informaba lo que le pasaba. Mi abuela me contaba esta historia para yo enseñar a mis hijos, a mis nietos.

Las historias que me contaba mi papa, lo hacía en la noche yo entendía muy rápido, tempranito me decía: Fernando tienes que irte a bañar. Cuando uno es niño aprende muchas cosas, uno está más atento porque en ese tiempo solo escuchábamos los consejos de los abuelos y las historias, cantos y bailes que compartíamos con la familia. A partir de estas historias el hombre tenía disciplina con sus hermanos y la selva. También mi papa me enseñó sobre los bailes, me habló sobre el yuak+ fiesta de abundancia, de frutas. Aquí se piden frutas que están en cosechas y semillas para que no falte. Allá se hace intercambio con el ta+naj+, yucue. Se toma juñoi, también se da el ambil jibe que es la fuerza de hombre; el dueño de la fiesta reparte a los invitados el mambe y el ambil. También hay otra fiesta el Menisa+, que es honor a la mujer trabajadora, que tiene su maní sembrado, tiene su yuca, sus ajís, que sabe hacer su cahuana, casbe, iy+co, tejer y cuida bien a sus hijos.

## **Conversatorios**

**Sabedores:** Jesús Vásquez Mesías, Fernando Morales Pérez y Laura Albán

**Espacios:** maloca y escuela

**Fecha:** 12 y 13 abril 2018

Siendo las 12:30 p.m. los niños del grado quinto se reunieron en la maloca y en la escuela para realizar unos conversatorios con los sabedores. Estos conversatorios giraron sobre los tres pilares: comidas y bebidas típicas; elementos sagrados, coca y ambil; y, sobre las historias, cantos y bailes. Los niños, ansiosos y con mucho respeto, se sentaron bien organizados alrededor de los abuelos Laura Albán y Fernando Morales, quienes narraban cómo habían aprendido el saber de las comidas y bebidas típicas. Laura Albán contó que su abuela le enseñó a preparar estos deliciosos alimentos, las dietas que debía utilizar para ser experta en este saber y los espacios en donde se pueden dar estos aprendizajes. Los niños les hicieron algunas preguntas, como el caso de Fredy Santiago Balcazar, de la etnia Murui, quien le pregunta a la abuela: “¿cómo haces para conseguir todo lo que se hecha en la olla? Ella le responde que consigue todo porque todo nos regala la selva, aunque a veces mi nieta, mi hija y mi hierno me ayudan a conseguir. Yo por ejemplo voy a sacar las hormigas que están en la selva en algunos lugares que yo ya conozco, los camarones y caracoles los consigo en las hojarascas de las quebradas Voy con el cernidor y así los cojo. También recojo pescaditos”. La abuela precisa a los niños que todas estas comidas son naturales y sanas. Naomi, niña de la etnia Ticuna, también le pregunta a la abuela cómo se hace la cahuana, el ja+gab+ y por qué esta bebida es rica. La abuela le dice que es fácil de preparar, primero hay que tener el almidón listo, se coloca una olla a la candela para que hierva, y cuando ya esté lista disuelve el almidón en una vasija y lo hecha a la olla, y se bate rápidamente, por último, se coloca una esencia de fruta de cosecha, esto le da sabor y queda rico.

La abuela estaba muy contenta contando todo lo que había aprendido y decía que enseñar es un deber de los abuelos. Después, el abuelo Fernando Morales empieza hablar sobre cómo qué, cuándo y dónde aprendió las historias, cantos y bailes. Dice el abuelo Fernando: “Yo, muchachos, soy un abuelo que tengo mucho que contar, mi

cabeza está llena de muchos conocimientos, por eso mi cabeza me duele cuando no hay a quien contar. Yo aprendí las historias de mi abuela Rosarían, en la tarde ella me enseñaba después de bañarme. Cuando yo tenía 12 años yo ya entendía todo, también me gustaba escuchar y cantar. Mi padre me enseñó historia de la creación, de nuestra tribu. Él me enseñaba en la noche cuando todo tenía que estar en completo silencio para concentrarnos. Yo tenía que cumplir dietas para aprender, para que sea fácil de aprender. Conozco el significado de las fiesta, el consejo y la disciplina que cada uno tiene que cumplir”.

El estudiante Willinton Sangama, de la etnia Cocama, le pregunta al abuelo sobre alguna dieta que tuvo que cumplir. El abuelo le contó, entonces, que “tenía que bañarse muy temprano, cumplir la ley del friaje y no tener relaciones cuando se está aprendiendo, porque se voltea en una maldad, es malo para uno, por eso hay que tener disciplina, obediencia a los mayores, a los abuelos”. El abuelo Fernando Morales contaba con mucho sentido de pertenencia, orgulloso y concentrado, ya que son experiencias culturales que en el transcurrir de su vida y tiempo ha compartido.

El día de este conversatorio no llegó el abuelo Jesús porque vive muy lejos de la comunidad; entonces él fue a la escuela otro día para continuar el conversatorio sobre los pilares de saberes sagrado, mambe y ambil. El abuelo Jesús Vásquez empezó a contar sobre cómo él aprendió este saber. Empieza diciendo que su papá le enseñó, porque él ya había empezado a sacar su mambe sin permiso, de esta manera el papá empieza a enseñarles, allí le empieza a dar consejos y le enseñó la preparación. El abuelo Jesús Vásquez iba preparando y le enseñaba, también le enseñó como se prepara el ambil, y le decía que el mambe es para tener mucha fuerza para su trabajo y su familia, y el ambil para la protección de los males y el direccionamiento que debe tener para su vida individual, familiar y grupal.

El niño, Camilos Andrés del Águila, de la etnia Ticuna, le pregunta al abuelo si tiene cultivos de mambe y tabaco, a lo que el abuelo le responde que sí, que un hombre Murui siempre debe tener coca y tabaco sembrado en la chagra.

Finalmente, los niños estuvieron contentos escuchando a cada uno de estos abuelos, con respeto por sus conocimientos, por compartir saberes propios. De esta manera los niños de las otras etnias conocieron sobre otras culturas.

**Entrevistas a los ocho niños y niñas del grado quinto de la Institución Educativa Indígena Francisco José de Caldas km 6**

1. ¿Qué representan los abuelos para ustedes en su comunidad?
2. ¿Qué conoces de las comidas y bebidas típicas que preparan en tu comunidad?
3. ¿Qué representa el mambe y el ambil en tu comunidad?
4. ¿Qué historias, cantos y bailes conoces que hacen en tu comunidad?
5. ¿Qué te enseñan tus maestros sobre las prácticas culturales?

## **Entrevista a tres maestros de la Institución Educativa Indígena Francisco José de Caldas km 6**

1. ¿Qué simbolizan los abuelos en tu cultura?
2. ¿En tus prácticas pedagógicas desarrollas actividades con relación a los usos y costumbres de tu cultura?
3. ¿Crees que los espacios de la escuela es una barrera para poder desarrollar diferentes actividades de saberes propios?
4. ¿Qué te gusta de tu labor como maestro etnoeducador?
5. ¿Por qué crees que es importante retomar los espacios propios de enseñanzas de acuerdo a la cultura?

## Evidencias

### Preparación de las comidas típicas

















































