



PROCESO DE DIÁLOGO EN TERRITORIO PARA RECOPILAR INSUMOS FRENTE A LA INCORPORACIÓN DEL ENFOQUE DIFERENCIAL EN COMUNIDADES NEGRAS, AFROCOLOMBIANAS, RAIZALES Y PALENQUERAS (NARP) EN EL PAE

Entre los pueblos originarios se encuentran los afrodescendientes quienes basaron su alimentación en lo que brinda la naturaleza: la caza, la pesca, las frutas y productos de origen agrícola como verduras y cereales, entre ellos el maíz y el trigo, y tubérculos como la yuca.

Las comunidades africanas respetan y valoran la riqueza gastronómica que poseen por lo que la alimentación se convierte en pilar fundamental de identidad cultural, tradición, ancestralidad y bienestar. La gran riqueza gastronómica en todas las regiones es muy importante para mantener la cultura e identidad de la población Negra, Afrocolombianas, Raizal y Palenquera (NARP) en adelante.



Para la Unidad de Alimentos para Aprender (UApA) es muy importante la alimentación con enfoque diferencial en el marco del PAE, por lo que esta nota técnica pretende ilustrar a los actores del Programa PAE y a la comunidad en general sobre los diálogos adelantados en articulación con las Entidades Territoriales Certificadas en instituciones y sedes educativas con población mayoritariamente Negra, Afrocolombiana, Raizal y Palenquera (NARP), a través de la participación de estudiantes, docentes, directivos, padres de familia e integrantes de los Comités de Alimentación Escolar (CAE).

La metodología de estos diálogos fue participativa, permitiendo caracterizar el componente alimentario como insumo para un documento que busca establecer las directrices para incorporar en el PAE, desde la cosmovisión de las comunidades NARP, con enfoque diferencial, pertinente y que favorezca la operación y atención de los estudiantes en territorio acorde a sus usos, costumbres e identidad cultural que aún mantienen.

Las ETC con las que se logró articular las visitas, fueron: **Bolívar** (Mahates / Corregimiento San Basilio de Palenque, María la Baja), **Buenaventura, Cauca** (Guachené, Patía, Villa Rica); Cesar, Chocó (Atrato, Istmina, Tadó) **Córdoba** (Moñitos, San Bernardo del Viento), **San Andrés Islas, Sucre** (San Onofre - Corregimiento El Pajón); **Turbo y Tumaco**.



Fuente: UApA | Ilustración ETC visitadas

Instituciones y sedes visitadas



**MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL**

Departamento	Municipio	Institución / Sede educativa
Antioquia	Turbo	Institución Educativa 29 de noviembre
Antioquia	Turbo	Nueva Colonia
Bolívar	Mahates/Corregimiento San Basilio de Palenque	Institución Etnoeducativa Técnica Agropecuaria Benkos Bohío de Palenque sede Principal
Bolívar	Mahates/Corregimiento San Basilio de Palenque	Institución Etnoeducativa Técnica Agropecuaria Benkos Bohío de Palenque sede Primaria
Bolívar	María la Baja	Institución Etnoeducativa Técnica Agropecuaria San José del Playón
Bolívar	María la Baja	Institución Etnoeducativa Técnica Agropecuaria San Pablo
Cauca	Guachené	Institución Educativa Obando
Cauca	Patía	Bachillerato Patía - Sede Segismundo Zapata Ríos
Cauca	Villa Rica	Institución Educativa Senón Fabio Villegas
Cauca	Villa Rica	Institución Educativa Simón Bolívar
Chocó	Istmina	Normal Pio X
Chocó	Atrato	Institución Educativa Antonio Abad Hinestroza
Chocó	Tadó	Institución Educativa Nuestra Señora de la Pobreza
Chocó	Tadó	Institución Educativa Normal Superior
Chocó	Tadó	Institución Educativa Agroecológico
Córdoba	San Bernardo del Viento	Institución Educativa San Francisco de Asís
Córdoba	San Bernardo del Viento	Institución Educativa José Manuel de Altamira
Córdoba	San Bernardo del Viento	Institución Educativa Paso Nuevo, Zona Rural
Córdoba	Moñitos	Institución Educativa Nuestra Señora del Carmen
Nariño	Tumaco	Institución Educativa Nuestra Señora de la Espriella
Nariño	Tumaco	Institución Educativa Robert Mario Bischoff
Nariño	Tumaco	Institución Educativa Fátima, Sede María Auxiliadora
Nariño	Tumaco	Institución Técnico Industrial Nacional, Sede Exporcol
Nariño	Tumaco	Institución Educativa Robert Mario Bichoff, Sede Tres Cruces
San Andrés Islas	San Andrés Islas	Institución Educativa Flowers Hill Bilingual School, sector La Loma
San Andrés Islas	San Andrés Islas	Instituto Bolivariano, Sede el Esfuerzo
Sucre	San Onofre – Corregimiento El Pajón	Institución Educativa El Pajonal
Valle del Cauca	Buenaventura	Institución Educativa Liceo del Pacífico
Valle del Cauca	Buenaventura	Institución Educativa Normal Superior Juan Ladrilleros
Valle del Cauca	Buenaventura	Institución Educativa Teófilo Roberto Potes
Valle del Cauca	Buenaventura	Institución Etnoeducativa San Antonio
Cesar	Valledupar	Institución Educativa Nacionalizado El Paso
Cesar	Valledupar	Institución Educativa Potrerillo



¿Qué hemos aprendido en estos territorios donde habitan comunidades NARP?



Al realizar acercamientos a través de las Instituciones y sedes educativas, en articulación con las ETC, se apreció que, en las comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueros (NARP) la familia es el núcleo principal, sin embargo, a nivel colectivo se organizan entre familias, lo que les da un reconocimiento como grupo étnico para defender su historia, sus prácticas tradicionales y costumbres, para preservar y proteger la identidad cultural, sus derechos culturales y territoriales.

En los departamentos y municipios visitados se identificó que las comunidades NARP, a nivel local, están organizadas a través de la conformación de uno o varios **Consejos comunitarios**, de acuerdo con la Norma Ley 70 de 1993, quienes representan a su territorio. Entre sus funciones están velar por la conservación y protección de los derechos de la propiedad colectiva, preservar la identidad, conservar los recursos naturales, y escoger al representante legal de la respectiva comunidad, entre otros.

Entre las experiencias de talleres realizados en la **IE Bachillerato Patía, Sede Segismundo Zapata Ríos**, municipio de Patía, Cauca, y en la **IE Senón Fabio Villegas**, municipio Villa Rica, Cauca, se ratificó que las comunidades se organizan a través de consejos comunitarios, quienes eligen a sus representantes a través de un acta de elección que radican a la alcaldía municipal para su formalización. Su organización y conformación trae algunos beneficios colectivos, entre ellos los que tienen que ver con la parte territorial, con actividades colectivas que fortalecen su cultura afrocolombiana a través de la danza, música, arte, poesía, y las cantadoras del Patía.

Algunos consejos comunitarios indicados en el taller fueron los siguientes: Patía, Galíndez, el Hoyo, Chondural, El Estrecho, El Pedrero, Guayabal, La Fonda, y Piedra de Moler.



Así mismo, en el **Taller IE Senón Fabio Villegas**, Municipio Villa Rica, Cauca, los participantes refirieron la misma dinámica, en la que las comunidades también se organizan a través de consejos comunitarios, eligen a sus representantes y legitiman la misma a través de un acta de elección por tres años que radican en la alcaldía municipal.

Entre las funciones del consejo comunitario están: representar al colectivo en diferentes espacios, defender su territorio y gestionar más territorio, proteger el medio ambiente, capacitar deberes y derechos, rescatar y preservar la cultura, aportar al plan de desarrollo y participar en los procesos de concertación, entre otros. Los consejos comunitarios identificados por los participantes son Tenorio y Paz, y Quebrada Tabla.

La figura de los consejos comunitarios se mantiene a nivel nacional en las comunidades NARP, sin embargo, hay que destacar que para el caso de los Palenques, además de su consejo comunitario, mantienen la figura de “kuagros” una tradición transmitida de generación en generación. En San Basilio de Palenque está es la base de la organización social que cuenta con un líder y un nombre particular que los diferencia de los demás Kuagros, estos espacios culturales son conformados por personas de la misma edad y del mismo sector, se vinculan desde la infancia por lo que los lazos son muy fuertes.

En relación con el consejo comunitario de San Basilio, este se denomina Makankamaná y es la máxima autoridad de la comunidad. Existe un representante legal, así como un secretario, fiscal, y consejeros de medicina tradicional, deporte, juventud, de mujeres, y género, entre otros. El proceso de elección se realiza cada tres años por voto popular en la plaza pública, con varias planchas para su elección. Una vez elegidos y para validar el proceso, realizan un acta que radican a la alcaldía, se emite una resolución y finalmente se envía al Ministerio del Interior.

En las comunidades NARP es importante resaltar los espacios de encuentro y solidaridad denominados **Convites**: fiestas con comida y bebida en las que participan las familias, y cuando se presentan momentos o situaciones difíciles, el apoyo es incondicional.



En las visitas también describieron otra de las figuras activas en los territorios, las **Organizaciones de Segundo Nivel**: allí se asocian los Consejos Comunitarios que agrupan a más de dos (2) que se encuentren inscritas en el Registro Único de la Dirección de Asuntos para Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras del Ministerio del Interior, siempre y cuando el área de influencia de la organización de segundo nivel corresponda a más de la tercera parte de los departamentos donde existan comisiones consultivas.

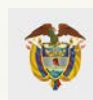
Comisiones Consultiva Departamental y de Alto Nivel



La Comisión Consultiva Departamental de Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras (NARP) está integrada por miembros que son elegidos por las organizaciones de base y consejos comunitarios en asamblea general. Ellos son los representantes en los diferentes espacios de concertación, intermediación y diálogo frente a las acciones que realiza el Gobierno en el nivel municipal, departamental y nacional.

Por su parte, la Comisión de Alto nivel es la instancia creada con la Ley de Reconocimiento. Constituye un espacio de interlocución permanente para la atención de los asuntos de carácter regional y nacional que interesan a las comunidades negras beneficiarias de la Ley 70 de 1993. Esta Comisión fue reglamentada por el Decreto 1371 de 1994 que define su conformación, funciones y el proceso de registro de las organizaciones y consejos comunitarios de estas comunidades.

La Comisión está conformada por viceministros y directores del gobierno y por representantes de las comunidades negras de Antioquia, Valle, Cauca, Chocó, Nariño, Costa Atlántica y demás regiones del país con comunidades negras, y de raizales de San Andrés, Providencia y Santa Catalina. Otro de los espacios de participación es la Comisión Pedagógica Nacional.



Todos los espacios y estructuras organizativas son válidas al interior de los territorios a nivel local, departamental y nacional de las comunidades NARP. La Unidad de Alimentos para Aprender respeta y valora la autonomía que hacen parte de su forma de gobierno al interior de sus territorios.

A continuación se muestra un gráfico que representa los procesos organizativos en las comunidades NARP en sus territorios.

Figuras organizativas en las comunidades NARP



Fuente: UApA | Ilustración procesos organizativos NARP

A través de los diálogos en territorio se evidenció que el Programa de Alimentación Escolar respeta la autonomía y las formas organizativas al interior de los territorios NARP. La UApA pretende incorporar la cultura gastronómica, reconociendo procesos de conservación tradicional, rituales alrededor de la siembra, sabores tradicionales, medicinales, alimentos regionales que puedan estar disponibles e involucrarlos en la planeación de las minutas desde un enfoque diferencial.

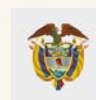
A continuación, se referencian algunos alimentos, descrito en los talleres por los participantes que son considerados autóctonos o propios en la alimentación NARP:



ETC	Alimentos considerados autóctonos o propios de la alimentación del grupo étnico	Platos autóctonos y tradicionales que hacen parte de la gastronomía
Antioquia-Turbo	Pescado (anchova, róbalo, sábalo, pargo), jaibas, camarones. Mango, guayaba, guanábana, arasá, coco, plátano, banano. Yuca, ñame.	Arroz de coco, arroz de aceite, arroz encocado. Jaiba guisada y frita. Pescado frito, guisado tapado o viuda., Pescado frito con arroz de coco y patacón, viudo de pescado con banano y plátano.
Valle del Cauca-Buenaventura	Pescados, mariscos (piangua, camarón, calamar, jaiba, almejas), chontaduro, borojó, papa china, cangrejo, plátano, pescado (sudado, tapado, frito, en sopa), camarón, piangua, muchilla, piacui, toyo, calamar, pepapan, caña, banano, coco, maidi, milpesos, guayaba, arazá, ñame, poma rosa.	Arroz con coco, tapado de pescado, pescado frito, pescado sudado, sancocho de pescado, cazuela de mariscos, arroz a la marinera, sudado de piangua, sudado de camarón, sancocho de gallina, pescado frito con banano o chiribí. Agua de panela, plátano frito, queso, banano cocido, banano, papachina, chontaduro, pepa de pan, naidi, borojó, coco, caña, pescados moluscos, ñame, sudado de camarón, piangua, toyo, arroz con camarones, arroz con mariscos.
Córdoba-San Bernardo del Viento-Moñitos	Hortalizas, arroz, plátano, yuca, maíz, pescado, carne de res y cerdo, pato, cerdo, ñame, chipichipi, cangrejo. Mango, guanábana, papaya, piña, limón, naranja, maracuyá, guayaba, patilla, coco, corozo, arroz, habichuela. Cangrejo, camarón, torombolo, papoche, aves de corral, bocachico, mojarras, ajo, berenjena, pepino, calabaza, frijoles, maíz, leche, aguacate, ciruela, mariscos.	Arroz con coco, pescado con patacón, ensalada, sopa de pescado, arroz con frijol, ensalada y cangrejo, arroz de cangrejo, arroz de camarón, arroz de yuca con pescado, frito y ensalada. Arroz con plátano maduro amarillo, con carne guisada, mazamorra de maíz y arroz. Plátano sancochado con queso y chocolate, cabeza de gato con queso, chicharrón con yuca, jugo de tamarindo, carnero guisado con yuca, mote de queso. Dulces como mango, papaya con piña y coco, corozo. Cangrejo: arroz, viuda, sopa, coctel, sancochado. Pescado: fritos, sopa, guisados, viudas (sudados). Gallinas: sopa, guisado. Arroz con coco, sancocho de huevo, mazamorra de maíz, pasteles de cerdo y arroz, guisos de carne de res, cerdo, y aves de corral. Mazamorra de maíz, dulce de ciruela, piononos, buñuelo, bollo, dulce de mango.
San Andrés Islas	Rondón, sopa de cangrejo, frijoles con, caracol en sus distintas preparaciones. Langosta, pescado.	Rondón, ingredientes: carne de pescado, caracol y pigtail, puede ser de los tres o combinado caracol con pescado o cualquiera de ellos, como ingrediente principal la leche de coco. Raíces, yuca, ñame, plátano, batata, cuatro filosas bases de harina, rabo del cerdo salado.



ETC	Alimentos considerados autóctonos o propios de la alimentación del grupo étnico	Platos autóctonos y tradicionales que hacen parte de la gastronomía
Cauca-Guachené	<p>Maíz en diferentes formas, plátano, yuca, zapallo o ahuyama banano.</p> <p>El arroz como base, se consume bastante pescado, pollo y en gran cantidad carne de cerdo y de res.</p> <p>Mandarina, aguacate, limón, zapote, zapote mamey, caimo, guamo, mango, guayaba, cacao, café, caña, panela, naranja, caraotas, pipilongo, achote. Todos los productos cultivados en la región.</p>	<p>El sancocho, en todas sus presentaciones: de res (hueso o carne), pescado, de gallina en leña. Mondongo, sopa de arroz con menudencias de res, zamba de zapallo (calabazo), mazamorra, tamales mixtos (cerdo y pollo), arepa de maíz cote, envuelto de choclo, arroz con pollo.</p> <p>El Birimbí. Los jóvenes de hoy no conocen qué es este plato, que consiste en una preparación a base de maíz, se hace con panela y queda un poco agrio porque se fermenta.</p> <p>Otros platos que se usan mucho son la ensalada de papa, la ensalada de zanahoria, y remolacha que acompaña los frijoles.</p> <p>Ensalada de tomate y cebolla.</p> <p>Actualmente se condimenta con los productos del mercado, anteriormente se condimentaba con el pipilongo, el achiote, el azafrán de vena, la verbena negra, orégano, cimarrón y el ajo. La cebolla larga, el tomate y la cebolla cabezona que viene incursionando, ya que anteriormente se utilizaba la cebolla larga en todas las preparaciones.</p> <p>Destacan el dulce de manjar blanco, las rellenas. Hay varias costumbres que se han ido perdiendo, la cayoya, por ejemplo, es una forma de arepa de maíz que se hace sin queso, solo con dulce o con sal.</p> <p>El maíz amarillo, carne ahumada, el envuelto de maíz sin sal, el envuelto de choclo, el zango casi ya no se consume, pero es propio de la región, es una especie de sopa de maíz como cuchuco, con varias especies de carne.</p> <p>El arroz atollado con mucha carne, la longaniza.</p> <p>El plátano asado verde o maduro, hoy en día el plátano verde se consume en retacaditas.</p> <p>Concluyen que el maíz es la base de la alimentación propia de la región y que las costumbres van cambiando.</p>
Bolívar -San Basilio de Palenque	<p>Mazamorra. El Bleo: una planta característica del caribe, sus hojas son utilizadas como ingrediente del plato típico, se seleccionan las hojas, se sacan las venas, se cocina y se sazona con tomate y cebolla es parecida a una espinaca, arroz con coco.</p>	<p>Arroz de coco con pescado, arroz con hicoitea, arroz con bleo, mazamorra, arroz de frijol con gallina guisada, bleo con arroz de coco, arroz de coco con pescado, patacón.</p> <p>Arte de festividades: manzana mela.</p> <p>Alimentos autóctonos y tradicionales como bollo limpio, arroz con cerdo o con diferentes alimentos como frijol o pollo, Ensalada payaso.</p>



ETC	Alimentos considerados autóctonos o propios de la alimentación del grupo étnico	Platos autóctonos y tradicionales que hacen parte de la gastronomía
Nariño-Tumaco	Tapao de pescado, encocado de marisco (encocado de pescado, raya, cangrejo, concha, camarón), pescado frito, patacón.	Tapado de pescado: es pescado, plátano, hiervas, aliños (cebolla, ajo, tomate, pimentón, chiyangua, chicharán, orégano). Pusandao: carne serrana, pollo criollo, huevo, aliños (cebolla, ajo, tomate, pimentón, chiyangua, chicharan, orégano). Carne de monte: conejo, huatín, ratón, perico) aliños (coco, cebolla, ajo, tomate, pimentón, orégano). Sancocho de gallina criolla, de costilla de res. Encocao (tollo, raya, camarón), arroz con coco, tortillas de harina, café, chocolate, otaña, patacón, costilla ahumada, pan. En fechas especiales como Semana Santa se consumen mariscos y pescado salado.
Sucre, San Onofre		Mote de queso (Coco rayado, cebolla, ajo, ñame, leche de coco, queso, suero y hojas de bledo o berenjena sofrita). Arroz de frijol (frijol verde, leche de coco, arroz y azúcar), Arroz de cangrejo (cangrejos, leche de coco, arroz).

A través del PAE, el consumo y preparación de alimentos autóctonos o propios de la alimentación del grupo étnico, así como de frutas, verduras, condimentos, entre otros, que se conservan en las comunidades NARP, se fortalece y recupera toda una gastronomía para que de manera articulada se promueva una alimentación saludable y se adecúe a las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana que enriquece la alimentación diferencial en un país de gran diversidad.

Más información:

Nohora Inés Muchavisoy Chindoy
Profesional Universitario Subdirección de Análisis, Calidad e Innovación
nmuchavisoy@alimentosparaaprender.gov.co