Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, Ciudad de México, México.
ISSN 2707-2207 / ISSN 2707-2215 (en línea), mayo-junio 2025,
Volumen 9, Número 3.

https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i1

PROCESOS DE DEFENSA DE LA AUTONOMÍA ALIMENTARIA DE LA ETNIA SÁLIBA DE OROCUÉ, CASANARE

PROCESSES OF DEFENSE OF THE FOOD AUTONOMY OF THE SÁLIBA ETHNIC GROUP OF OROCUÉ, CASANARE

Jorge Enrique Gutiérrez Abaunza
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. UPTC

DOI: https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i3.17864

Procesos de defensa de la autonomía alimentaria de la etnia Sáliba de Orocué, Casanare

Jorge Enrique Gutiérrez Abaunza [1]
Jorge.gutierrezabaunza@uptc.edu.co
https://orcid.org/0009-0009-5380-9114
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. UPTC
Colombia

RESUMEN

El artículo presentado, fue realizado en la comunidad indígena etnia Sáliba de Orocué Casanare, con el objetivo de ofrecer a la comunidad un modelo biodinámico productivo orientado hacia el rescate de su autonomía alimentaria y preservación de sus saberes ancestrales, analizando cuatro categorías fundamentales y que son abordadas desde la autonomía alimentaria de la comunidad como son: el autoconsumo, la agrobiodiversidad, la conservación de semillas y el autogobierno comunitario. Para ello se hizo uso de una metodología con enfoque cualitativo tipo descriptivo etnográfico, las técnicas empleadas para recolectar la información incluyen la observación, a través del diseño y ejecución del diario de campo que abarca todas sus actividades cotidianas, la observación participante, maneras propias, es decir, sabiduría, saberes y conocimientos autóctonos, talleres e historias orales, tomando como población y muestra representativa autoridades tradicionales de los ocho resguardos que conforman la etnia y que integran un total de 73 indígenas. Los resultados muestran que la totalidad de los resguardos se encuentran en reestructuración hacia la agroecología, evitando con ello que las presentes y futuras generaciones no desliguen sus saberes ancestrales de su autonomía alimentaria. Se concluye del estudio, que a través de la implementación del modelo biodinámico se logra la meta de fortalecer las cuatro categorías consideradas en el análisis de la autonomía alimentaria, se garantiza su supervivencia y el empoderamiento de la comunidad, permitiéndoles ser guardianes de su propia cultura y alimentación.

Palabras clave: autonomía alimentaria, saberes ancestrales, comunidades indígenas, agroecología, agrobiodiversidad

[1] Autor principal.
Correspondencia: gjorgeabaunza@gmail.com

Processes of defense of the food autonomy of the Sáliba ethnic group of Orocué, Casanare

ABSTRACT

The article presented was carried out in the Sáliba ethnic indigenous community of Orocué Casanare, with the objective of offering the community a productive biodynamic model oriented towards the rescue of their food autonomy and preservation of their ancestral knowledge, analyzing four fundamental categories that are addressed from the food autonomy of the community such as: self-consumption, agrobiodiversity, seed conservation and community self-government. For this, a methodology with a qualitative descriptive ethnographic approach was used. The techniques used to collect information include observation, through the design and execution of the field diary that covers all their daily activities, participant observation, their own ways, that is, wisdom, knowledge and indigenous knowledge, workshops and oral histories, taking as the population and representative sample traditional authorities of the eight reservations that make up the ethnic group and that make up a total of 73 indigenous people. The results show that all of the reservations are being restructured towards agroecology, thereby preventing present and future generations from separating their ancestral knowledge from their food autonomy. The study concludes that through the implementation of the biodynamic model the goal of strengthening the four categories considered in the analysis of food autonomy is achieved, their survival and the empowerment of the community are guaranteed, allowing them to be guardians of their own culture and food.

***Keywords*:** food autonomy, ancestral knowledge, indigenous communities, agroecology, agrobiodiversity

Artículo recibido 15 marzo 2025

Aceptado para publicación: 18 abril 2025

INTRODUCCIÓN

En Colombia se vive una crisis alimentaria, que perjudica al país y en mayor medida a las comunidades indígenas, entre ellas, la etnia Sáliba de Orocué en Casanare, siendo estas comunidades las que con su trabajo abastecen de alimentos a gran parte de la población. Esta etnia ha tenido un plan de vida que ha seguido una forma tradicional en cuanto a la seguridad, soberanía y autonomía alimentaria; sin embargo, hace algunos años, muchas de sus costumbres y tradiciones se han ido perdiendo. No porque se cuente con comida suficiente, se tendrá buena y sana alimentación, pues muy ligada a la soberanía y autonomía alimentaria se encuentra lo que se siembra, lo que puedan obtener de su territorio y lo que les asegure alimentación sana y segura.

Lo más importante a nivel de la comunidad es fomentar la recuperación de su alimentación propia, continuando con algunas de sus costumbres, por ejemplo, a través de la diversificación de la huerta familiar, de la valoración de cultivos y semillas tradicionales, conservación de cultivos tradicionales, desarrollo de proyectos productivos, capacitar a la población de la etnia, en todo lo relacionado con producción y conservación de recursos naturales, orientadas hacia la implementación de acciones tendientes a mejorar la alimentación, a desarrollar nuevos modelos productivos, aumentar la comercialización de sus productos con miras a la comercialización para su propio beneficio (Cogua, 2017).

Deben tenerse en cuenta algunas de las costumbres que se han eternizado en la comunidad, porque han pasado de generación en generación, logrando mantener muchas de sus tradiciones, entre ellas la conservación de semillas, realización de rituales en torno a la alimentación y buscando minimizar cualquier efecto negativo que pueda entorpecer el desarrollo de estrategias de mejora en los procesos a llevar a cabo. Aunque el Estado ha garantizado a través de sus entidades algunos productos para estas comunidades, por un lado, se desconoce su procedencia y por el otro, no es algo constante, seguro y ni siquiera con garantía de permanencia, tampoco es lo mismo para ellas no tener la oportunidad de sembrar sus productos, en su propio territorio, con abonos propios de su región, compartiéndolos e intercambiándolos con otras comunidades, ya que es otra de sus arraigadas costumbres y como uno de sus derechos fundamentales (ONU, 2015).

Desde esta perspectiva, lo más importante para la etnia, además de la obtención de utilidades económicas

con la siembra y comercialización de sus productos, es que todas estas acciones estén en concordancia con los requerimientos y necesidades de la comunidad, en este caso, la seguridad, soberanía y autonomía alimentaria, tradición necesaria para su subsistencia y reconociendo que con la implementación de cambios, acciones, estrategias, se logrará alcanzar su bienestar, siendo bien analizados, destacando ventajas, riesgos, luchando por la recuperación de sus costumbres y evitando la destrucción de su legado. Es de reconocer que los recursos que llegan del Estado a muchas de estas comunidades, no coinciden en muchas de las prácticas culturales de esta etnia; especialmente porque para ella lo fundamental es fortalecer y rescatar sus costumbres, recuperar sus tradiciones, volver a la siembra de sus semillas nativas consideradas como tesoro de pervivencia de la sana alimentación para las siguientes generaciones (Mazo & Rodríguez, 2021), protegiendo, fortaleciendo, minimizando el exterminio de los territorios y los saberes de los pueblos indígenas (Bernal & Amaya, 2023). Comunidades como la etnia Sáliba de Orocué en Casanare, llevan tiempo reclamando su derecho para la reivindicación de su derecho hombre-comunidad, con enfoque al respeto de su vida, al de una economía cuya base sea el fortalecimiento de su autonomía y sustentabilidad de su territorio, mediante procesos que no limiten su desarrollo y que se haga extensivo a todas las comunidades que tengan como objetivo llevar a cabo acciones que les garantice una alimentación sana y un efectivo proceso de recuperación de su soberanía y autonomía alimentaria.

La crisis alimentaria es una amenaza y represión para los pueblos indígenas, especialmente para quienes necesitan redireccionar sus actividades, económicas, sociales, culturales al fortalecimiento de su seguridad, autonomía y soberanía alimentaria, acciones como empoderamiento de iniciativas que minimicen efectos perjudiciales a sus territorios, que puedan seguir realizando prácticas sustentables en sus territorios, sin presiones políticas, económicas, que las grandes empresas no se sigan aprovechando de sus necesidades para comercializar a su manera y para su propio beneficio la riqueza de sus territorios, a costa de su cultura, amenazando sus intereses, afectando sus tierras y sin importar el sentir de los pueblos indígenas (Martínez & Haro, 2015).

Debido a esta situación, se tiene como objetivo, implementar un proceso de defensa a la autonomía alimentaria de la etnia Sáliba de Orocué, Casanare, apoyando su intento de lucha por la defensa de su protección, pervivencia y conservación de sus costumbres y tradiciones, proyectos de desarrollo que

garanticen su derecho a seguir produciendo, a evitar el despojo de sus territorios o a ser obligados a permitir que foráneos invadan su territorio para comercializar con cultivos ilícitos o a que les implanten políticas gubernamentales donde la generación de dinero sólo sea para empresarios y dueños de grandes multinacionales. Por lo tanto y teniendo en cuenta todas estas consideraciones, la vida de las futuras generaciones en la etnia está cada vez más expuesta a no poder contar con los recursos necesarios para su subsistencia, explotar no debe ser sinónimo de destruir, para ello existen reglamentaciones y es lo que le falta a Colombia, sobre todo aquellos que manejan estos asuntos, desde el gobierno se deben sentar las bases para el cuidado de las comunidades, de los pueblos indígenas, dejando a un lado la importancia de la seguridad, soberanía y autonomía alimentaria, de la cual dependen para su pervivencia, a través de abonos orgánicos, preparación de alimentos y consumo, buscando que la etnia revalore sus productos nativos.

METODOLOGÍA

Se presenta una investigación donde se tomaron en consideración diversidad de aspectos fundamentales para lograr un acercamiento profundo de la comunidad etnia Sáliba de Orocué en Casanare. A través del enfoque cualitativo tipo descriptivo etnográfico, considerando además la ciencia del cuidado, por su orientación hacia el estudio de la forma de vida de la etnia, sus conductas y modos de percibir y conocer su universo (Cruz, 2018) y como lo advierte Vasilachis (2006), una perspectiva positivista, que entiende los hechos como entidades que influyen sobre las personas desde lo externo y fenomenológico, centrado en la comprensión de fenómenos sociales desde el punto de vista del actor. Lo que se busca es contribuir al posicionamiento de la organización comunitaria y el saber ancestral, para fortalecer y reivindicar, social, cultural y organizacionalmente, la etnia.

Dentro de las técnicas empleadas para recolectar la información se incluyeron la observación a través del diseño y ejecución del diario de campo que abarca todas sus actividades cotidianas, llevadas a cabo en los espacios observados y prácticas realizadas como reuniones, rituales, danzas representativas, entre otros (De la Cruz, et al., 2020). Es importante que se tenga en cuenta que el manejo de información en la comunidad, en lo relacionado con sus dinámicas propias, presenta ciertas reservas, precisando la implementación de estrategias que llevaban hacia la reflexión permitiendo dar respuestas a las inquietudes que surgen a partir de su universo espiritual, con el fin de que todo lo manifestado sea algo

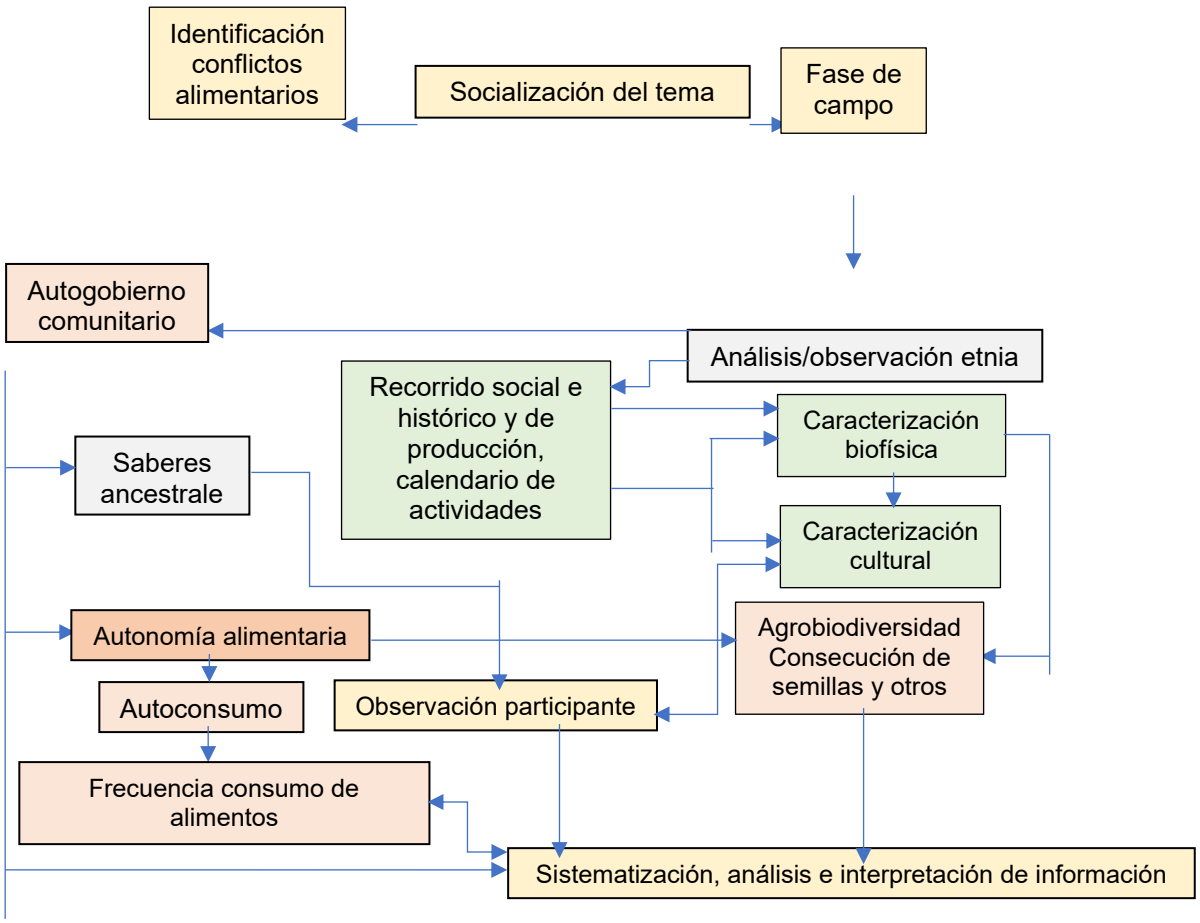
natural del propio ser de la comunidad.

Se toma como población y muestra representativa autoridades tradicionales de los ocho resguardos que conforman la etnia y que integran un total de 73 indígenas; dentro de ella se contemplan aspectos relevantes como la adecuación, es decir, personas representativas de la comunidad, entre ellas líderes o representantes con amplio conocimiento y sentido de pertenencia, y la suficiencia, o sea, seleccionar entre la información suministrada la que no aporta nada nuevo o aquella que presenta redundancia (Ocariz, 2018).

Determinado lo anterior se pasa al análisis e interpretación de resultados, considerando las mayores fuentes de información y objeto de conocimiento, entre ellos teorías y datos, esenciales para el buen establecimiento de resultados, con una temporalidad de 28 años, o sea, parte de 1995 y hasta la actualidad, con la formulación del plan de vida según los mandatos de la etnia.

La figura representa las fases metodológicas del estudio.

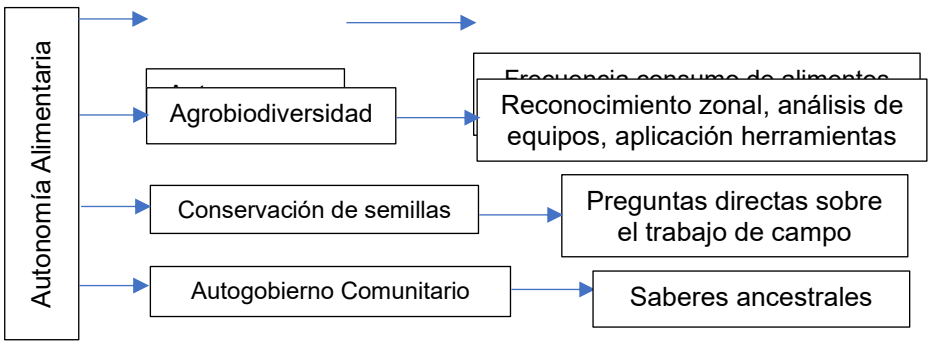
Figura 1. *Fases metodológicas.*



Fuente: Elaboración del autor, 2024.

La socialización del tema e identificación de conflictos alimentarios, se llevó a cabo con el acercamiento a la zona de estudio; se hizo reconocimiento a la zona de estudio, ubicación de espacios e identificación de conflictos y problemas relacionados con la seguridad y autonomía alimentaria, selección de participantes, salidas de campo, abordando la autonomía alimentaria con base en el autoconsumo, la agrobiodiversidad, conservación de semillas y autogobierno comunitario (Lucco, 2019), como se muestra en la figura.

Figura 2. *Categorías abordadas desde la autonomía alimentaria.*



Fuente: Elaboración del autor, 2024.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Como principal problemática de la etnia Sáliba de Orocué en Casanare, se tiene la pérdida de autonomía alimentaria, debido a situaciones como abandono del campo, conflictos armados, llegada de empresas extractivas de hidrocarburos y búsqueda de mejores oportunidades, dejando atrás la territorialidad ancestral, con sus usos y costumbres y el propio desinterés de la comunidad. Unido a lo anterior, la influencia de la cultura occidental, ocasionando la adopción de otras prácticas agrícolas y pecuarias no tradicionales, alimentación desbalanceada, generadoras de problemas de salud desnutrición e inseguridad alimentaria, traducidos en pobreza, emigración y deterioro social, reflejados en baja calidad de vida y lenta, pero continua desaparición física y cultural del pueblo Sáliba.

A través del proceso de revisión bibliográfica se extrajeron algunas reflexiones relevantes, logrando establecer técnicas, prácticas y saberes ancestrales fundamentales para fortalecer su autonomía. Debe entenderse que la pérdida de conocimientos tradicionales del pueblo, se considera un problema, porque progresivamente se van perdiendo las raíces culturales y todos aquellos elementos sociales que han caracterizado sus prácticas y creencias.

Lo anterior, porque la cultura incide de forma indirecta en el contexto de las comunidades, en sus percepciones (Giraldo & Toro, 2020; Bravo & Benítez, 2019), porque ellas se van construyendo en base a procesos que encierran elementos afectivos y corporales, todos atados en cierta forma a su hábitat.

De ahí que, la cultura para el pueblo Sáliba es una experiencia originada desde su espiritualidad y corporalidad, que requiere de un esfuerzo continuo para la preservación de sus saberes ancestrales, integrando a toda la comunidad en esta experiencia, a través de la cual, no solamente se van a adquirir conocimientos, también el desarrollo de percepciones y vivencias para fortalecer sus raíces culturales (Cabezas & Escalante, 2022).

El pueblo Sáliba ha fundamentado su cultura en su territorio, en quienes lo ocupan, soportado en su historia, leyes naturales y autonomía, todo como un reflejo de sus ancestros quienes, a través de los años, han ejercido sabiduría y prácticas naturales y culturales, orientado siempre al cuidado, protección y respeto al territorio, permitiéndoles una vida en equilibrio.

El preservar la autonomía alimentaria de la etnia estudiada, tiene entre otras implicaciones, que se garantice la producción, acceso y consumo de una alimentación, que además de saludable y sostenible, sea nutritiva y que se encuentre en armonía con su cultura y su entorno (Bonilla, 2018). Llegar al modelo pensado para la preservación de la autonomía alimentaria de esta comunidad, requirió la consideración de algunos aspectos relevantes.

Tabla 1. *Línea de preservación de autonomía alimentaria.*

Dimensión	**Acción**	**Técnicas**
Recuperar/valorar prácticas tradicionales	Rescate y promoción de conocimientos y prácticas agrícolas, medicinales, culinarias de tradición	Cultivo, recolección plantas silvestres, preparación de alimentos autóctonos y criadero de animales
Diversificación de cultivos	Fomento a la diversidad de cultivos locales y nativos, resistentes a condiciones climáticas y enfermedades	A través de la rotación de cultivos, lo que mejora la fertilidad del suelo y reduce la dependencia de monocultivos
Producción agroecológica	Implementación de prácticas agrícolas sostenibles, respetuosas con el medio ambiente	Uso de abonos orgánicos, control biológico de plagas, riego eficiente, conservación del suelo, evitando uso de agroquímicos y transgénicos

Sistemas agroforestales	Integración de árboles frutales, maderables y medicinales en los sistemas de cultivos para fomentar la biodiversidad y mejorar la calidad del suelo, proteger contra la erosión, proporcionar alimentos y recursos adicionales	Técnicas de conservación de suelos
Comercialización local	Promoción de la venta e intercambio de productos agrícolas en los mercados comunitarios, programas de alimentación escolar, ferias agroecológicas	Mediante la priorización de consumo de los alimentos que la comunidad produce
Educación y capacitación	Formar a los miembros de la comunidad en lo relacionado a la agroecología, nutrición, seguridad alimentaria y gestión sostenible de los recursos naturales	Involucrando a las generaciones jóvenes en el aprendizaje de prácticas agrícolas tradicionales.
Respaldo institucional y político	Establecimiento de alianzas con instituciones gubernamentales y otros actores relevantes	Por medio de la implementación de políticas públicas que promuevan la soberanía alimentaria y el reconocimiento de los derechos de las comunidades indígenas sobre sus territorios y recursos.

Fuente: Elaboración propia con datos de Salas, Valenzuela & Prada (2019). https://doi.org/10.29375/01240781.3634

El esquema presentado fue orientado hacia el fortalecimiento de la seguridad alimentaria, la autonomía cultural, la salud comunitaria y la resiliencia de la comunidad Sáliba a los desafíos que deben enfrentar, desde lo social, ambiental y económico, adaptándolas a sus particularidades y necesidades de cada uno de los resguardos, respetando su cosmovisión, valores y formas de vida tradicionales (Tarapues, 2022). La implementación de este modelo se hizo posible a través de un enfoque integral, respetando cultura, tierra, comunidades locales, siguiendo unos pasos esenciales, como son descritos en la tabla.

Tabla 2. *Pasos para la implementación del modelo biodinámico productivo.* **Fases**	**Recursos**
Investigación/entendimiento	Investigación profunda acerca de sus prácticas agrícolas tradicionales, analizando el entorno ecológico y sus condiciones socioeconómicas.
Participación comunitaria	Involucrar desde el inicio a los miembros de la comunidad en su planificación y diseño, sin interferir en sus conocimientos, tradiciones y necesidades, trabajo colaborativo en todo el proceso.
Diseño del modelo	Desarrollo detallado del plan, combinando prácticas agrícolas sostenibles y biodinámicas con su cosmovisión, prácticas culturales y los principios de la biodinámica.
Asesoramiento	Apoyo técnico, talleres, sesiones de formación, acompañamiento continuo.
Implementación gradual	Inicialmente se seleccionaron algunas parcelas para la prueba y el ajuste del modelo, para identificar desafíos y ofrecer soluciones controladas.
Monitoreo y evaluación	Se establecieron mecanismos de seguimiento que permitieran evaluar su impacto, lo que permitió realizar algunos ajustes que fueron necesarios para garantizar su sostenibilidad a largo plazo.
Documentación/difusión de aprendizajes	Llevando registros del proceso de implementación, lo mismo que los resultados obtenidos y las lecciones aprendidas, para ser compartidas posteriormente con interesados en la agroecología y la biodinámica.

Fuente: Elaboración propia, tomado de Bravo (2022). https://revistas.unc.edu.ar/index.php/alter-nativa/article/view/40980

Se tuvo en cuenta la importancia de una comunidad, por lo tanto, se fomentaron sus prácticas y saberes culturales, se trabajó con la comunidad, lo que permitió valorar, preservar y promover sus conocimientos tradicionales, mediante la implementación de las acciones aquí descritas.

Tabla 3. *Acciones para la conservación de la autonomía alimentaria.*

Actividad	Procedimiento
Diagnóstico participativo	Diagnóstico realizado con la comunidad, identificando prácticas y saberes tradicionales perdidos, recursos naturales disponibles y sus necesidades alimentarias.
Recuperación de semillas y variedades locales	Se ha promovido la conservación de semillas criollas, variedades locales, plantas autóctonas adaptándolas a su entorno climático y ecológico, con lo que se preserva su diversidad genética y seguridad alimentaria.
Formación en conocimientos tradicionales	Talleres y actividades educativas para reforzar tradiciones agrícolas, recolectoras, pesca, caza, entre otros, con la presencia de ancianos y líderes comunitarios, por ser los mayores transmisores de saberes.
Creación de huertos comunitarios	Se establecieron espacios de producción de alimentos a través del cultivo de las diferentes variedades existentes en la comunidad, incluyendo plantas aromáticas y medicinales.
Intercambio de saberes	A través del conocimiento y las experiencias entre las generaciones, promoviendo la participación a través de actividades de producción y preparación de alimentos tradicionales.
Promoción de alimentación saludable	Dando valor a la alimentación equilibrada y nutritiva de alimentos locales, orgánicos, frescos.
Redes de apoyo	Establecimiento de alianzas con organizaciones, instituciones y redes locales que aporten recursos y promuevan la comercialización de sus productos.
Respeto a la cosmovisión indígena	Dar valor a la conexión alimentación-naturaleza-espiritualidad; respeto a rituales, festividades, prácticas de producción y consumo de alimentos.

Fuente: Elaboración propia, 2024.

Con el fortalecimiento de la autonomía alimentaria mediante el fomento de prácticas y saberes culturales propios de la comunidad, se ha contribuido a su empoderamiento, a preservar su identidad cultural y a que su sistema alimentario sea más sostenible y justo; por lo tanto, todas las acciones fueron aceptadas por los resguardos ya que se adaptaron a las particularidades y necesidades específicas, respetando la diversidad y singularidad de cada una de ellas. Se resalta el fortalecimiento de la participación comunitaria en cada etapa del diseño del modelo, cuyos aportes resultaron esenciales, se aprovecharon

sus conocimientos tradicionales, su experiencia, cultura y cosmovisión, especialmente el invaluable valor de su conexión con la tierra y su relación con la naturaleza (Campo, 2018); todos fueron elementales para asegurar que las prácticas agrícolas fueran sostenibles con respecto al equilibrio ecológico, la salud de los ecosistemas y diversidad biológica, lo que requirió que no se utilizaran químicos nocivos, evitar la contaminación del agua y la deforestación.

En este mismo orden de ideas, la seguridad alimentaria pudo ser garantizada, ya que, mediante la producción de alimentos sanos y nutritivos, se promovieron dietas balanceadas y diversificadas, lo que fue generando nuevas oportunidades económicas para ellos mediante la planificación para comercializar productos agrícolas, implementar el turismo sostenible como promotores de autonomía y prosperidad, donde jugó papel clave la educación ambiental y agrícola. Durante el trabajo de campo, mediante la recolección de información de primera mano, obtenida de ancianos, líderes, representantes de los resguardos, entre otros, se logró establecer un itinerario de cada uno de ellos, teniendo en cuenta, además, las categorías analizadas durante el estudio.

La dieta alimentaria de la mayoría de las familias de la comunidad indígena Sáliba de Orocué, se basa en los productos que cultivan en sus conucos, complementada con productos de recolección, pesca y cacería, y en menor medida, con alimentos foráneos. Estas familias acceden al consumo de alimentos en dos ocasiones al día, generalmente en el desayuno y almuerzo. En cuanto a la disponibilidad de alimentos observados, se categorizaron de la siguiente manera:

Tabla 4. *Productos alimenticios.*

CULTIVOS PROPIOS	Yuca, Maíz, Batata, Mapoy, Patilla, Caña, Impa, Maní, Piña, Tabaco, Maimillo, Ají, Ahuyama, Arroz, Plátano, Topocho, Papaya, Frijol, Cilantrón, Chonque, Yame, Mango, Frijol, Merey, Mamoncillo, Cutacuta, Salibon, Madroño.
FRUTALES	Guayaba, Mango, Mandarina, Papayo, Anón, Riñón, Tamarindo, Guama, Mamoncillo, Coco, Mararayes, Marañón, Piña, Leche Miel, Maíz Tostado, Puma Rosa, Joobu, Parcha Silvestre, Salibon, Corozo, Ciruela .
ESPECIES MENORES	Gallinas, patos, cerdos.
ALIMENTOS INTRODUCIDOS	Pasta, harina, panela, azúcar, arroz, grasas, sal, café.

Fuente: Elaboración propia, 2024.

Tabla 5. *Disponibilidad de alimentos de origen externo (OE) y origen interno (OI).*

Alimentos	*Saladillo*		*Macucuana*		*Paravare*		*San Juanito*		*El Médano*		*El Suspiro*		*El Duva*		*El Consejo*	
	OE	**OI**	**OE**	**OI**	**OE**	**0I**	**OE**	**OI**	**OE**	**OI**	**OE**	**OI**	**OE**	**OI**	**OE**	**OI**
Carbohidratos																
Arepa		x		X		x		x		x		x		x		x
Pan	x		x		x		x		x		x		x		x	x
Arroz	x		x		x		x		x		x		x		x	
Pasta	x		x		x		x		x		x		x		x	
Cereales	x		x		x		x		x		x		x		x	
Avena	x		x		x		x		x		x		x		x	
Harina	x		x		x		x		x		x		x		x	
Frutas		x		x		x		x		x		x		x		x
Proteínas																
Carnes		x		x		x		x		x	x	x		x	x	
Menudencias		x		x		x		x		x		x	x	x		x
Huevos		x		x		x		x		x			x			x
Leguminosas		x		x			x		x		x		x			x
Lácteos																
Leche	x			x							x	x		x		
Queso	x			x							x	x		x		
Grasas																
Aceite vegetal	x		x		x		x		x		x		x		x	
Mantequilla	x		x		x		x		x		x		x		x	
Dulces																
Azúcar	x		x		x		x		x		x		x		x	
Café	x		x		x		x		x		x		x		x	
Panela	x		x		x		x		x		x		x		x	
Té		x		x		x		x		x		x		x		x

Fuente: Elaboración propia, 2024.

El modelo biodinámico productivo para la comunidad Sáliba de Orocué en Casanare, de acuerdo a la información que se ha recolectado en la tabla 4 y que se ha discriminado en la tabla 5, tuvo como principal objetivo contribuir a recuperar la seguridad y autonomía alimentaria y preservar los saberes ancestrales. Partiendo de este punto, también se consideró importante ofrecer a la comunidad una herramienta de utilidad para promover la diversificación de una dieta alimentaria, con productos locales, que les permitiera garantizar un consumo equilibrado y nutritivo y que se encuentra en la tabla 6.

Tabla 6. *Calendario de alimentos alternativo.*

Mes	**Frutas**	**Verduras**	**Proteínas**
Enero	Plátano	Zanahoria	Legumbres
	Naranja	Espinaca	(lentejas, garbanzos)
	Piña - Guama	Remolacha	Pescado
Febrero	Papaya	Pepino	Pollo
	Puma Rosa	Berenjena	Huevos
	Mango	Col rizada	Nueces
Marzo	Limón	Tomate	Carne de res
	Guayaba	Pimiento	Queso
	Ciruela	Acelga	Semillas
Mes	**Frutas**	**Verduras**	**Proteínas**
Abril	Maracuyá	Calabacín	Pescado
	Aguacate	Maíz	Tofu
	Anón	Cebolla	Almendras
Mayo	Mandarina	Espárragos	Legumbres
	Guanábana	Repollo	Pollo
	Salibón	Perejil	Huevo
Junio	Piña	Lechuga	Cerdo
	Mararayes	Rábano	Nueces
	Mora	Ají	Queso
Julio	Coco	Puerro	Carne de res
	Cereza	Coliflor	Tofu
	Higo	apio	Semillas
Agosto	Manzana	Alcachofa	Almendras
	Durazno	Kale	Pollo
	Pera	Ajo	Pescado
Septiembre	Caimito	Berro	Carne de res
	Parchita	Brócoli	Legumbres
	Uva	Batata	Nueces
Octubre	Carambola	Calabaza	Queso
	Mango	Habichuelas	Pollo
	Chinola	Espinaca	Huevos
Noviembre	Tamarindo	Zanahoria	Almendras
	Aguacate	Maíz	Tofu
	Granadilla	Repollo	Pescado
Diciembre	Piña	Pepino	Queso
	Guayaba	Espinaca	Nueces
	Mandarina	Berenjena	Carne de res

Fuente: Elaboración propia, 2024.

Es un calendario que se ha ofrecido a la comunidad, pero que podrá sufrir cambios de acuerdo a sus necesidades propias, sus costumbres alimentarias, disponibilidad de alimentos, entre otros, lo importante es que se fomentó la inclusión de alimentos nutritivos, significativos desde lo cultural y que en su producción se tenga como principio, que sea sostenible con el ambiente y para el territorio (Vergara & Ortiz, 2016).

A continuación, se detallan los ingredientes básicos para la preparación de Minutas Alimentarias en la comunidad.

Es igualmente importante destacar que en la comunidad indígena Sáliba se distinguen dos tipos de familias: las tradicionales y las mestizas.

Esta categorización influye en el consumo de su minuta tradicional.

Tabla 7. *Minuta tradicional de la dieta alimentaria Sáliba.*

DIETA ALIMENTARIA	**MINUTA 1**	**MINUTA 2**	**MINUTA 3**	**MINUTA 4**
DESAYUNO	Sopa de pasta con carne	Changua (Caldo de papa con huevo)	Caldo de costilla	Caldo de pescado
	Arepas	Tinto		Casabe
	Chocolate			
ALMUERZO	Arroz	Pollo	Arepa	Plátano
	Carne			
	Granos	Jugo		
	Limonada			
CENA	Arroz	Pollo	Huevos	Plátano
	Carne			
	Limonada	Jugo	Arepa	
ONCES	Yucuta	Bananos	Ciruelas	Gaseosa
		Piña	Yogur	Pan

Fuente: Elaboración propia, 2024.

El modelo biodinámico productivo del pueblo indígena Sáliba se elaboró con la participación de la comunidad en diversos espacios de intercambio de saberes, donde expresaron su pensamiento en relación con su autonomía alimentaria. Esto se llevó a cabo a través de la investigación colaborativa y la observación participante, centrada en prácticas y conocimientos culturales propios, adaptados a las necesidades de producción de alimentos de manera autosostenible. Esta producción está basada en técnicas, conocimientos y saberes en armonía con la Madre Tierra, con el fin de garantizar la disponibilidad permanente de alimentos con características de calidad e inocuidad, así como el acceso a recursos técnicos, educativos y económicos. Además, buscando el reconocimiento de sus prácticas y saberes ancestrales dentro de su forma de organización y trabajo comunitario.

El modelo fue orientado por la Madre Tierra, quien determina la cantidad, calidad y disponibilidad de los alimentos a través de las estaciones (tiempos), los lugares y los espacios destinados al desarrollo de actividades como la siembra, la cosecha, la pesca, la marisca, la recolección y la realización de rituales de agradecimiento. Este modelo fue organizado en torno a cuatro estaciones, (la siembra, la cosecha, la marisca y la recolección de frutos) entendidas como períodos durante los cuales se llevan a cabo todas estas actividades.

A continuación, se detallan las estaciones y los meses correspondientes:

Tabla 8. *Estaciones del modelo biodinámico productivo Sáliba.*

ESTACIÓN	MESES
GUANA[2]	Diciembre - Enero – Febrero
KAPOENA[3]	Marzo – Abril – Mayo
KAPONA [4]	Junio – Julio - Agosto
GUBAMENA[5]	Septiembre - Octubre - Noviembre

Fuente: Elaboración propia, 2024.

[2] Guana: Verano. *"Ya llegó el verano".* Diccionario Bilingüe Sáliba-español. Instituto Caro y Cuervo. https://saliba.caroycuervo.gov.co/index.php/P%C3%A1gina_principal
[3] Kapoena: *"Para el tiempo de invierno".* Ibid.
[4] Kapona: Invierno "*La época de siembra de toda clase de cultivos es ya al entrar el invierno*". Ibid.
[5] Gubamena: *"época de verano".* Ibid.

La siguiente tabla describe el modelo biodinámico productivo del pueblo indígena Sáliba, organizado por meses del año, manifestaciones ecológicas y actividades laborales.

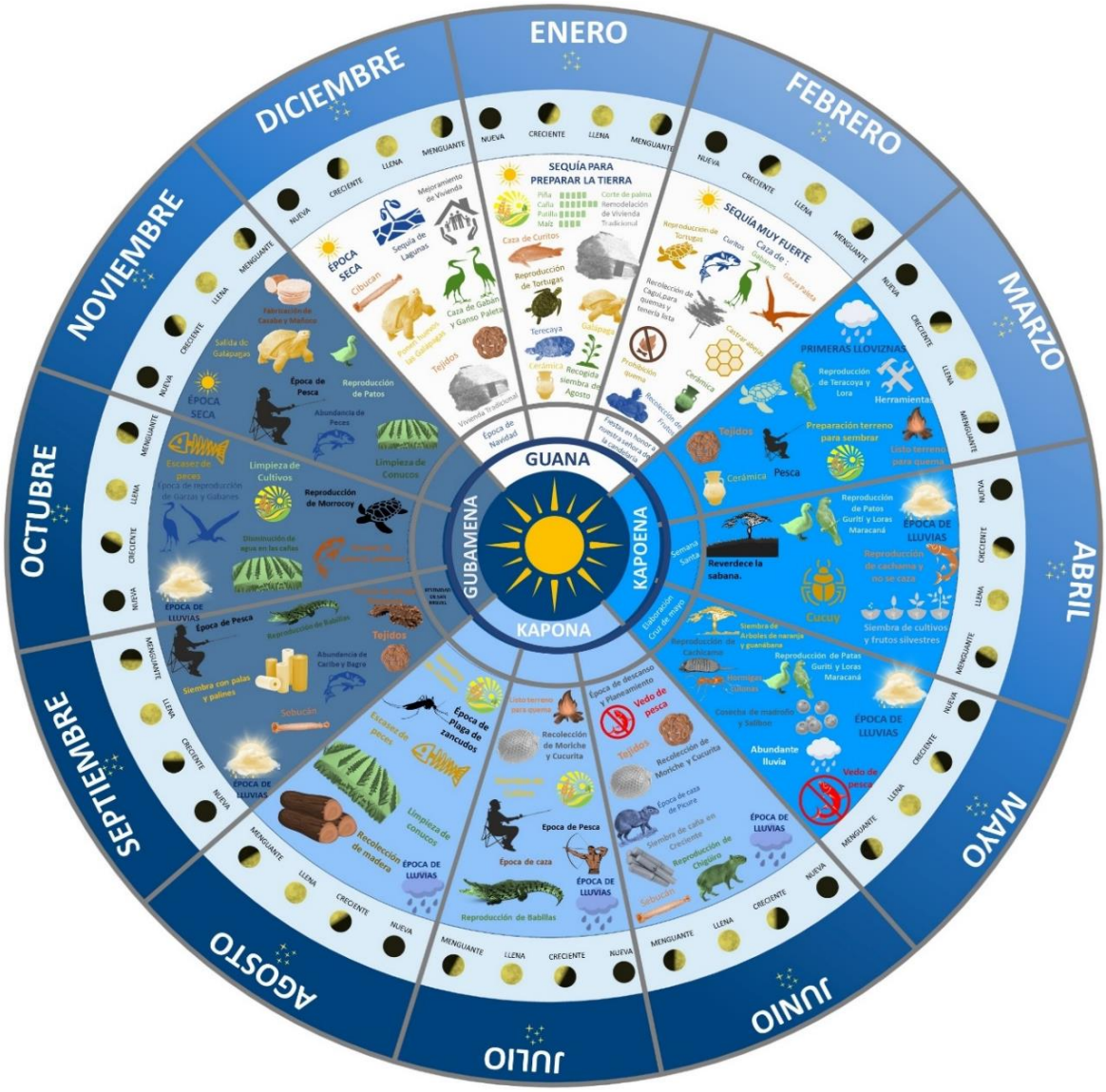
Tabla 9. *Características del modelo biodinámico productivo Sáliba.*

ESTACIÓN	MES	MANIFESTACIONES ECOLÓGICAS	ACTIVIDADES DE TRABAJO
Guana	Diciembre	Hace brisa y frío en las mañanas, salen los galápagos sabaneros. Sequía de lagunas. Las galápagas ponen huevos.	Tala para el próximo cultivo del año siguiente. Descanso y disfrute de las fiestas de diciembre con chicha, masato, hayaca, tungos y marrano. Caza de gabán y ganso paleta. Se realizan tejidos y adecuaciones de las viviendas tradicionales.
	Enero	Se secan los caños, aparecen playas en el río. Las terecayas ponen huevos. Caza de curitos. Reproducción de tortugas.	Tala del bosque donde se va a cultivar. Preparación para la fiesta de la Candelaria. Corte de palma para remodelaciones de viviendas tradicionales. Recolección de siembras de agosto (piña, caña, patilla, maíz). Elaboración de cerámica.
	Febrero	Salida de las tortugas. Nube negra o rumazón de tortugas. Agua sucia, remolinos de polvo. Reproducción de tortugas.	Tras la fiesta de la Candelaria, continúa la tala para la siembra. Uso de la madera para viviendas y leña. Castración de abejas. Recolección de frutos. Prohibición de quemas. Caza de curito, gabanes y garza paleta.
ESTACIÓN	**MES**	**MANIFESTACIONES ECOLÓGICAS**	**ACTIVIDADES DE TRABAJO**
Kapoena	Marzo	Sequía y calor. Brisa caliente, llegada de la primera lluvia con una nube negra. Reproducción de terecoya y lora.	Quema de pasto y siembra de maíz a fines de mes. Celebración Semana Santa y el Sábado de Pascua con guarapo fermentado de caña (guarapo macho) y música en vivo. Inicio del trabajo agrícola.
	Abril	Primera lluvia, rayos y truenos. Creen que el rayo deja piedras, las cuales está prohibido tocar.	Inicio de la siembra de maíz, dejando espacios para caña, yuca, batata, piña, entre otros cultivos.
	Mayo	El cachicamo se enflaca y reproduce; el río crece; reproducción patos gurití y loros maracaná. Aparece el escarabajo cucuy. Reverdece la sabana.	Cosecha de madroño y salibón. Prohibición de pesca.
Kapona		Lluvias intensas e	Recolección de maíz para la preparación de arepas, tungos y

	Junio	inundaciones. Reproducción de chigüires.	cachapas. Preparación de terrenos para palizadas. Celebración de las fiestas de San Juan y San Pedro. Fabricación de sebucanes. Caza de picure. Recolección de moriche y cucurita. Tejidos.
	Julio	Lluvias. Reproducción de babillas.	Limpieza de topocheras y yucales. Preparación de la tierra para la siembra del "tapado". Recolección de moriche y cucurita. Siembra de cultivos. Época de pesca y caza.
	Agosto	Escasez de pescado. Plaga de zancudos.	Siembra del "tapado" (yuca, plátano). Limpieza de conucos. Recolección de madera.
Gubamena	Septiembre	Abundancia de pescado. Reproducción de babillas. Abundancia de caribe y bagre. Huevos de tortuga mata mata.	Limpieza de cultivos y siembra de patilla. Fabricación de sebucanes.
	Octubre	Sin brisa. Disminución de agua en cañadas. Escasez de cubanos y pabones. Reproducción de garzas, gabanes y morrocoy.	Poco trabajo en el conuco. Preparación de casabe y mañoco para consumo y venta.
	Noviembre	Sin brisa. Abundancia de pescado. Salida de galápagas. Reproducción de patos.	Recolección de cosechas del "tapado". Elaboración de casabe y mañoco. Limpieza de conucos.

Fuente: Elaboración propia, 2024.

Modelo biodinámico productivo del pueblo indígena Sáliba final



Fuente: Franz Gutiérrez y Jorge Gutiérrez, con base en información de ASAISOC – ICBF 2017.

Es de considerar que los saberes ancestrales al ser fortalecidos contribuyen a la identidad de la comunidad y les ofrece alternativas sostenibles para su desarrollo, a la vez que enriquecen el patrimonio cultural, fomentan el respeto a la diversidad, al medio ambiente (Arteaga y Burbano, 2018), teniendo siempre presente la importancia de la colaboración entre comunidades, instituciones y sociedad.

El recuperar su autonomía alimentaria garantiza su supervivencia y el empoderamiento de la comunidad para que pasen a ser guardianes de su propia cultura y alimentación (Correa y Millán, 2015; Guansheng, 2015). Lo más importante dentro de la realización de la propuesta, es que a través de ella se han identificado saberes ancestrales de la comunidad etnia Sáliba de Orocué, saberes considerados parte

fundamental para el logro de una autonomía alimentaria, abordando las categorías de autoconsumo, agrobiodiversidad, conservación de semillas y autogobierno comunitario, orientándolas hacia el fortalecimiento de las discusiones comunitarias sobre autonomía alimentaria, con el fin de determinar elementos y enfoques de utilidad para el futuro del pueblo Sáliba.

En relación al autoconsumo, se considera importante la existencia de huertas, aquellos espacios para el cultivo y destinado, parte al comercio y parte al autoconsumo, demostrándoles la importancia de la agricultura familiar comunitaria, tratando de evitar en lo posible abastecimiento alimentario de origen externo.

Por el lado del autogobierno comunitario, algunas de las familias se encuentran formando parte de asociaciones locales y redes comunitarias consolidadas, cuyo objetivo se centra en servir de canal de comercialización de sus productos, acceder a proyectos productivos, establecer espacios para compartir acerca de las semillas y de los distintos saberes. Todo lo anterior se relaciona con las fortalezas de las categorías analizadas, por lo tanto, la reconversión a la agroecología, es uno de los pasos fundamentales para recuperar su autonomía alimentaria y preservar sus saberes ancestrales (Realpe, 2021), cultivar de manera ecológica retomando las prácticas de sus ancestros, dejando su huella por su forma de sembrar y compartiendo su saber con las presentes y para las futuras generaciones.

Con el rescate de los saberes ancestrales de la comunidad etnia Sáliba de Orocué en Casanare, se inicia el camino hacia la autonomía alimentaria (Ortiz, et al., 2017; Asogwa, et al., 2017), lo que desde la perspectiva ambiental, es un restablecimiento, conservación y fortalecimiento de las apuestas agroecológicas, haciendo posible el entendimiento de un mundo de rescate y revitalización de los saberes ancestrales (Neufeld, et al., 2017); con el modelo biodinámico se demuestra a la comunidad etnia Sáliba de Orocué que los saberes ancestrales y la autonomía alimentaria dependen el uno del otro y su proceso es el camino hacia la construcción de la defensa de la agroecología y de la vida misma de la comunidad.

CONCLUSIONES

La autonomía alimentaria, entendida como la capacidad de producir de forma sostenible los alimentos propios de una comunidad, acorde a las necesidades y tradiciones de su población, también tendrá que ir adquiriendo cada vez mayores habilidades para hacer frente a las largas y complejas cadenas de

suministro alimentario; es la razón más importante por la cual se han ido realizando investigaciones e intervenciones al respecto, ya que a través de ella, no solamente se garantiza la seguridad alimentaria, también se preservan los saberes ancestrales, la identidad cultural, para que continúe con su ritmo normal de transmisión para las nuevas generaciones.

La forma de vida de los resguardos en la comunidad etnia Sáliba de Orocué en Casanare ha estado muy ligada a sus prácticas culturales y su forma de vida, también en los saberes ancestrales que han estado muy ligados a métodos de conservación de alimentos, las técnicas agrícolas utilizadas, sus conocimientos en cuanto a biodiversidad local, los cuales, y de acuerdo a lo analizado, han sido cruciales para la sostenibilidad de su alimentación y agricultura.

Los saberes ancestrales de la comunidad, de acuerdo a la información recolectada, presentan un largo recorrido histórico, siendo clave para ello, su relación con la naturaleza, la tierra, los resguardos entre sí; sin embargo, a partir del momento en que se fue haciendo notoria la pérdida de muchos de sus conocimientos y prácticas, también fueron siendo testigos de la disminución en la diversidad de sus cultivos, la calidad de sus alimentos, acompañada de un alto nivel de debilitamiento de su identidad cultural.

La toma de decisiones en cuanto a qué cultivos deben cultivarse, a cómo producirlos y distribuirlos, sólo puede hacerse desde el punto de vista de la autonomía alimentaria, por otro lado, es la única manera de fomentar la soberanía sobre los recursos alimentarios, promoviendo a su vez, aquellas prácticas agrícolas que no causan daños al medio ambiente; así, la soberanía alimentaria, al ser respetuosa con el medio ambiente, le ofrece a la comunidad Sáliba, la ventaja de que, cultivando alimentos de acuerdo con sus tradiciones y haciendo uso de sus técnicas ancestrales, dependerán en menor medida de alimentos de origen externo, muchos de los cuales han sido tratados con pesticidas o fertilizantes químicos, o ambos, por lo tanto, representa salud para ellos y para su ecosistema.

Los saberes ancestrales impactan de forma positiva en la salud y bienestar de la comunidad en la misma medida que la autonomía alimentaria es un aporte a la resiliencia frente a crisis económicas y cambios climáticos. En lo relacionado a la resiliencia económica y climática, los saberes ancestrales, les permite mayor preparación de adaptación, ya que la variación de semillas les garantiza producción de alimentos en climas cambiantes, y por lo que se refiere a los saberes ancestrales, muchas de sus prácticas

tradicionales tienen orientación hacia la nutrición sostenible, promoción de dietas diversificadas, sistemas alimentarios saludables, equitativos y justos.

La preservación de los saberes ancestrales junto a la autonomía alimentaria, aseguran un presente y futuro sostenible, equitativo y saludable, ya que a través del modelo biodinámico, la comunidad fortalecerá aún más la capacidad para producir sus propios alimentos, valorando sus conocimientos tradicionales, permitiéndoles garantizar la seguridad alimentaria, su identidad cultural y la resiliencia frente a los desafíos globales. Por lo tanto, es importante continuar apoyando a esta y otras comunidades, para que continúen con este esfuerzo, con lo que, no sólo aseguran su supervivencia, también la riqueza de su diversidad cultural y ecológica.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Arteaga, L.E. & Burbano, J.E. (2018). Efectos del cambio climático: una mirada al campo. *Revista de Ciencias Agrícolas,* 35(2), 79-91. https://doi.org/10.22267/rcia.183502.93

Asogwa, I., Okoye, J., & Oni, K. (2017). Promotion of Indigenous Food Preservation and. *Journal of Food Security*, 5(3), 75-87. DOI:10.12691/jfs-5-3-3.

Bernal López. L.A. (2023). Autonomía, soberanía y seguridad alimentaria de los pueblos: la custodia de semillas de las casas comunitarias de la Red de Mercados Agroecológicos Campesinos del Valle del Cauca. Cali. *Revista Guillermo de Ockham,* 21(2). https://doi.org/10.21500/22563202.6067

Bonilla, L. (2018). Sentidos y prácticas de los saberes ancestrales en el fortalecimiento de la identidad cultural y la relación escuela-familia con los niños y niñas del proyecto ondas de la I.E. María Fabiola Largo Cano - la Candelaria del resguardo indígena la montaña. Caldas. URI: https://ridum.umanizales.edu.co/xmlui/handle/20.500.12746/3362

Bravo, I.C., & Benítez, W.F. (2019). Los procesos de transmisión y diálogo de saberes antepasados entre los ancianos y los jóvenes en el pueblo de Andalucía situado en la reserva San Lorenzo de Caldono-Departamento del Cauca. http://revistas.uniminuto.edu/index.php/IYD

Bravo Robles, A.L. (2022). Estrategias físicas y simbólicas del despojo: un recorrido histórico para evidenciar el papel de las leyes en la pérdida de la autonomía campesina. *Alternativa,* (12), 4-24. https://revistas.unc.edu.ar/index.php/alter-nativa/article/view/40980

Cabezas Vargas, R.Y., & Escalante Escobar, Y.M. (2022). Importancia de los saberes ancestrales en la identidad cultural en los niños de 5 años en la ie inicial de la comunidad de Cullupuquio-Ayacucho. https://hdl.handle.net/20.500.14005/12375

Campo, O.M. (2018). Factores que inciden en la pérdida de identidad cultural de las etnias indígenas presentes en la Institución Educativa Alfonso López Pumarejo de Valledupar. Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD. https://repository.unad.edu.co/handle/10596/17946

Cogua Gómez, L. (2017). Análisis de los procesos comunitarios relacionados con la seguridad, soberanía y autonomía alimentaria de la comunidad indígena Nasa de la vereda Solapa, municipio de Jambaló, departamento del Cauca. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia. https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/59827

Correa, H. & Millán, J. (2015). La construcción alternativa de políticas populares. Hacia la soberanía, la seguridad y la autonomía alimentarias (SSAA). Bogotá, Colombia: Ediciones desde abajo. https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/78017

De La Cruz, P., Bello Baltazar, E., García Barrios, L.E., Baquero Vargas, M.P., Acosta, L.E., & Estrada Lug, E. (2020). Juegos de mesa para la investigación participativa: una etnografía experimental sobre el comercio de productos de la chagra en comunidades indígenas de la Amazonía colombiana. https://doi.org/10.7440/res72.2020.03

Giraldo, O.F. & Toro, I. (2020). Afectividad ambiental: sensibilidad, empatía, estéticas del habitar. Universidad Veracruzana: Ecosur. https://laoms.org/wp-content/uploads/2020/12/Afectividad-Ambiental-1.pdf

Guansheng, M. (2015). Food, eating behavior, and culture in Chinese society. *Journal of Ethnic Foods*, 2(4), 195-199. https://doi.org/10.1016/j.jef.2015.11.004

Lucco García, MP. (2019). Saberes ancestrales y autonomía alimentaria en fincas de agricultura familiar campesina en tres municipios de Boyacá. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia. https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/76482

Martínez Coria, R. & Haro Encinas, J.A. (2015). Derechos territoriales y pueblos indígenas en México: Una lucha por la soberanía y la nación. *Revista pueblos y fronteras digital,* 10(19),

228-256. DOI:https://doi.org/10.22201/cimsur.18704115e.2015.19.52

Mazo Castaño, C. & Rodríguez Susa, M. (2021). Modelo de dispersión de polen de maíz transgénico en el municipio de Tierralta (Córdoba, Colombia). *Ciencia y Tecnología Agropecuaria,* 22(1), https://doi.org/10.21930/rcta.vol22_num1_art:1637

Miranda Salas, Z.E. & García Noguera, L.J.C. (2022). La chagra: una experiencia de endoculturación hacia la soberanía alimentaria. *Inclusión y Desarrollo,* 9(1), 87-96. http://revistas.uniminuto.edu/index.php/IYD

Neufeld, H. & Richmond, C. (2017). Impacts of Place and Social Spaces on Traditional Food Systems in Southwestern Ontario. *International Journal of Indigenous Health,* 12(1), 93-115. https://doi.org/10.18357/ijih112201716903

Ocariz, M. P. (2018). Agroecología: algo más que producir sin agrotóxicos. INTRA. https://repositorio.inta.gob.ar/xmlui/handle/20.500.12123/4046

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2015). Comida, territorio y memoria. Situación alimentaria de los pueblos indígenas colombianos. Bogotá: Departamento para la Prosperidad Social. https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/0253483d-0264-45be-8e6b-90eb70d6bd6b/content

Ortiz, S. de la Pava, R. & Quiroga, C. (2017). Agrobiodiversidad y cultura: un análisis desde el lugar y los agroecosistemas en la cuenca alta del río Tunjuelo en Bogotá. *Revista Entorno Geográfico*, 13, 24-41. DOI: https://doi.org/10.25100/eg.v0i13.6029

Peñaranda Atehortúa, J. (2017). Caracterización de las plantas cultivadas en fincas con agricultura familiar en tres municipios del departamento de Boyacá. Pontificia Universidad Javeriana. Facultad de Ciencias. Bogotá, Colombia. URL: http://hdl.handle.net/10554/34317

Realpe López, S.C. (2021). Cultura alimentaria desde la cosmovisión de los pueblos indígenas, Universidad Mariana. *Boletín Informativo CEI,* 8(2), 106-111. https://revistas.umariana.edu.co/index.php/BoletinInformativoCEI/article/view/2690

Salas Picón, W.M., Valenzuela Bonilla, E.B. & Prada Galvis, A. (2019). Agroecología:

una plataforma para la Paz. *Reflexión Política,* 21(43), 75-88. https://doi.org/10.29375/01240781.3634

Tarapues Cuaical, P.F. (2022). Recuperación del saber ancestral del territorio Tasmag, municipio de Cumbal-Nariño, para fortalecer procesos de alimentación en Bogotá. DOI: https://doi.org/10.57998/bdigital/handle.001.259

Vasilachis, I. (2006). Estrategias de investigación cualitativa. Argentina: Universidad de Buenos Aires. http://jbposgrado.org/icuali/investigacion%20cualitativa.pdf

Vergara Tamayo, C.A., & Ortiz Motta, D.C. (2016). Desarrollo sostenible: enfoques desde las ciencias económicas. *Apuntes del Cenes,* 35(62), 15-52. http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0120-30532016000200002&script=sci_arttext