
PRÁCTICAS SOCIALES CAMPESINAS: SABER LOCAL Y EDUCACIÓN RURAL

Jesús Núñez
jesusnunezcer@gmail.com
(UPEL-IPRGR)

RESUMEN

La investigación denominada Prácticas Sociales Campesinas: saber local y educación rural se desarrolló durante el período 2003-2006, de la Línea de Investigación “Campesinos, Educación y Ruralidad (CER)” en el Instituto Pedagógico Rural Gervasio Rubio. En el estudio participaron ocho docentes rurales, estudiantes del postgrado en Educación Rural. Tuvo como objetivo revalorizar las principales prácticas sociales a los fines de sistematizar sus experiencias, socializarlas y validarlas para generar productos educativos que contribuyan a la formación de las sociedades rurales con mayor pertinencia sociocultural. La herramienta metodológica seleccionada fue la Investigación Participativa Revalorizada (IPR). Las prácticas sociales campesinas reconstruidas fueron: las tecnologías tradicionales; biodiversidad natural y cultural; culinaria; música; mitos y leyendas; refranes; enseres y equipos campesinos y relaciones de reciprocidad. Los resultados permitieron generar recursos didácticos (videos, CDs y cartillas) para las escuelas rurales y la elaboración de un cuerpo de estrategias pedagógicas para ser incorporadas en la praxis del docente rural, en los proyectos de aula, proyectos productivos, proyectos comunitarios y en las políticas educativas nacionales.

Palabras clave: prácticas sociales campesinas; saber local; educación rural.

Recibido: 18/02/08
Aprobado: 04/03/08

ABSTRACT

RURAL SOCIAL PRACTICES: LOCAL KNOWLEDGE AND RURAL EDUCATION

The present study was developed during the years 2003-2006 as part of the research project “Farmers, Education and Rurality” at the Rural Pedagogical Institute *Gervasio Rubio*. Eight rural teachers, graduate students registered in the Rural Education program, took part in the study. The goal was to reassess main social practices in order to systematize, socialize and validate the students’ experiences and in so doing generate teaching products that contribute with the formation of rural societies within a socio-culturally sensitive environment. The Reassessed Participative Research tool was used to analyze eight social practices: 1) traditional technologies; 2) natural and cultural biodiversity; 3) culinary practices; 4) music; 5) myth and legends; 6) popular sayings; 7) farmer’s tools and belongings; and, 8) reciprocal relations. Based on the results, we were able to develop didactic resources (videos, CDs, primers) for rural schools and a body of pedagogical strategies that could be incorporated into the rural teacher’s praxis, classroom projects, productive projects, community projects and national educational policies.

Key words: rural social practices; local knowledge; rural education.

RÉSUMÉ

PRATIQUES SOCIALES RURALES SAVOIR LOCAL ET ÉDUCATION RURALE

La recherche appelée Pratiques Sociales Rurales: savoir local et éducation rurale s'est déroulée pendant la période 2003-2006, dans le laboratoire «*Campesinos, Educación y Ruralidad (CER)*», (*Ruraux, Éducation et Ruralité*) de l'Institut Rural «Gervasio Rubio». Cette étude a compté sur la participation de huit professeurs de campagne, étudiants du 3^e Cycle en Éducation Rurale. Son objectif a été de revaloriser les pratiques sociales afin de systématiser leurs expériences, les socialiser et les valider pour entraîner des produits éducatifs contribuant à la formation de sociétés rurales avec une pertinence socioculturelle majeure. L'outil méthodologique choisi a été la Recherche Participative Revalorisée. Les pratiques sociales rurales reconstruites ont été: les technologies traditionnelles, biodiversité naturelle et culturelle; culinaire; musique; mythes et légendes; proverbes; outils et engins de campagne et relations de réciprocité. Les résultats ont permis d'entraîner des ressources didactiques (des vidéos, des CD's et des brochures) pour les écoles rurales et de dessiner un ensemble de stratégies pédagogiques qui puissent être incorporées à la praxis de l'enseignant rural, dans les projets de classe, dans les projets productifs, dans les projets communautaires et dans les politiques éducatives nationales.

Mots clés: pratiques sociales rurales; savoir local; éducation rurale.

A manera de introducción

Las culturas campesinas, producto de la feroz penetración de la modernización y la globalización (en los últimos 25 años) en sus territorios y tejidos sociales, han sufrido una progresiva pérdida de sus valores culturales y, por consiguiente, la homogenización de sus modos de vida cotidiana las impulsa a adoptar patrones metropolitanos en detrimento de la herencia cultural dejada por sus antepasados. No obstante, dentro de un tejido cultural en permanente hibridación, aún coexiste una amplia gama de costumbres, tradicionales, creencias y productos objetivados que marcan una particular cosmovisión del hombre del campo y las presenta como culturas rurales con rasgos entre lo tradicional-autóctono y lo moderno-global.

Dedicar tiempo y esfuerzo para rescatar los saberes locales ligados a las prácticas sociales campesinas y ponerlas al servicio de la formación de las presentes y futuras generaciones se justifica cabalmente al considerar las siguientes dimensiones:

- a) *La vigorización cultural*: entendida como la fuerza endógena que es reivindicada por la reconstrucción de sus saberes autóctonos, abriendo espacios para otorgarle voz y estatus académico a las representaciones campesinas, dadas por sentadas y obviadas por la ciencia moderna de toda posibilidad de sistematización, validación y socialización inter comunidades rurales y hacia los ámbitos académicos para su inserción en los programas educativos formales.
- b) *Los estudios culturales campesinos*: a nivel de la región tachirenses, y de Venezuela, son muy escasos los estudios antropológicos de los grupos campesinos, hecho que obliga al abordaje de lo local para comprender a profundidad los rasgos y comportamientos rurales inmersos en una cosmovisión holística, en contraposición con la tendencia de los estudios realizados los cuales abarcan, en su mayoría, los componentes tecnológicos y económicos de estas culturas.

c) *La sostenibilidad ambiental*: bajo la premisa de un desarrollo endógeno y/o sostenible, las prácticas cotidianas campesinas apoyan la preservación de la biodiversidad natural y cultural de los agroecosistemas, circunstancia que avala su reconstrucción a los fines de conocerlas, sistematizarlas y difundirlas para su resguardo y uso por las generaciones presentes y futuras.

d) *Las posibilidades educativas*: en la práctica diaria el aprendizaje campesino ocurre en la rica cotidianidad del hogar y del trabajo, en el hacer, ver y escuchar (en el vivir) entre los miembros mayores y menores, recíprocamente.

Estos procesos educativos están ausentes en las aulas de clase de las escuelas rurales, las cuales enseñan generalmente saberes universales descontextualizados de la realidad y especificidades socioculturales inmediatas. La escuela y la familia campesinas son actores sordos en la enseñanza de sus mundos de vida. La posibilidad que genera la reconstrucción de las prácticas sociales campesinas desde la perspectiva de sus actores locales -dentro de sus códigos culturales- representa una oportunidad para acercar a los usuarios y ofertantes de saberes, hecho que se puede traslucir en el ofrecimiento de una educación rural más realista e impregnada del olor de la tierra.

El objeto de estudio de esta investigación son las prácticas sociales campesinas. Éstas se entenderán como los diferentes productos intangibles (saber presente en el *corpus* cognoscitivo) y tangibles (objetivados en la vida cotidiana) que han sido forjados, adquiridos o hibridados por las sociedades campesinas como mecanismos sustentadores de la vida rural. En el plano intangible se pueden mencionar algunas prácticas sociales: la religiosidad, los mitos y leyendas, los refranes, la música, las expresiones lingüísticas, los cuentos y leyendas, entre muchas. Estas prácticas se crean y re-crean dentro de la rica oralidad campesina. Asimismo, en las comunidades rurales son innumerables los productos objetivados de las prácticas sociales, las cuales dejan huellas culturales en los paisajes humanos y geográficos. Ejemplos de ellas son los enseres, equipos y tecnologías

tradicionales, la farmacopea, el vestuario, la culinaria, los juegos típicos, métodos y técnicas de agricultura, especies vegetales y animales domesticadas, etc. Es importante destacar que en la mayoría de las prácticas sociales campesinas se presentan bordes muy difusos entre lo intangible y lo tangible, pues casi todo saber teórico se hace práctica en la cotidianidad rural.

El proyecto de investigación *Prácticas Sociales Campesinas: saber local y educación rural* nace en la Línea de Investigación *Campesinos, Educación y Ruralidad (CER)*, adscrita al Núcleo de Investigación *Educación, Cultura y Cambio (EDUCA)*, del Instituto Pedagógico Rural Gervasio Rubio. CER, es un espacio académico abierto para el estudio, la reflexión, la crítica, el intercambio y la reconstrucción de la cultura campesina venezolana, a la luz de espacios de intervención foránea, que indaga en los procesos socioculturales y las manifestaciones específicas de los hombres del campo para acercarse a la comprensión de su dinámica actual y prospectivas de sus tendencias, a los fines de incorporar los saberes subyacentes en estas sociedades rurales en políticas y programas educativos para la formación de las nuevas generaciones de campesinos con mayor pertinencia sociocultural.

La necesidad de revalorizar los patrimonios culturales rurales

Desde las últimas décadas del siglo XX las ciencias sociales, en general, han ido asumiendo modos emergentes de comprender la realidad plasmada dentro del paradigma cualitativo, una vía para interpretar los fenómenos sociales y culturales desde una perspectiva más subjetiva, estructural y dinámica. Vuelve a reaparecer el sujeto, sus verdades, sus contextos y sus tramas. Representa un acercamiento a las realidades multidimensionales de seres biopsicosociales complejos y cambiantes: cognoscitiva-valórica-emocional-geográfica-históricamente. En la investigación educativa cada vez se abordan más problemas bajo los enfoques de metodologías cualitativas, especialmente enmarcadas en la Investigación Acción Participativa, Investigación Participativa Revalorizadora, Historias de Vida, Etnografía, Estudios de Casos,

Etnometodología, entre otras. Es la resultante de la crisis de la ciencia moderna que deja ver fisuras en su interior a través de las cuales es posible hacer otro tipo de investigación, es decir, conocer realidades, desde las múltiples interacciones de los actores sociales en su imbricada relación con los contextos culturales y ambientales donde desarrollan particulares modos de vida.

La emergencia de otras formas de hacer investigación se encuentra en perfecta correspondencia con la lucha que se ha venido librando en los planos social y político -aunque desigualmente- entre la globalización y grupos sociales de resistencia cultural en el mundo. La globalización persiste en la vieja aspiración de los países desarrollados de uniformar a todas las culturas del planeta en una sola forma de ser y estar aprovechando la inmensa fortaleza que tienen las redes de comunicación (Internet y medios de comunicación), la informática y la robótica que cada vez hacen al mundo más cercano e interdependiente. Los impactos de la globalización sobre las culturas locales, aún no evaluadas seriamente, dejan ver entre otros indicadores: mayor diferenciación entre pobres y ricos, erosión cultural de los pueblos, pérdida de identidad de los sujetos, mayores intercambios culturales, alta dependencia a mercados y formas virtuales de vida. Internet emerge como un lugar de encuentro entre sujetos anónimos que comparten intereses, expectativas, conocimientos, bienes y servicios en espacios sin territorios ni fronteras temporales.

Al asumir una postura crítica y proactiva sobre la manera en la que se ha venido haciendo investigación educativa en los países del “tercer mundo”, obliga a tomar distancia y consciencia de los riesgos y oportunidades que ofrece abandonar lo conocido “lo enseñado en la escuela” (y aprobado por la ciencia moderna) para aceptar el reto de comenzar el camino de aprender en la cotidianidad un conocimiento “vulgar” no acreditado por la ciencia positivista dominante. Una investigación educativa revalorizadora de los patrimonios culturales requiere de una especial y comprometida disposición personal y académica del docente-investigador (en el nivel micro) y de políticas educativas nacionales casadas con la identidad y autonomía de los

pueblos. De las experiencias obtenidas por el autor, deudoras de los trabajos pioneros realizados por el Centro de Agroecología de la Universidad de Cochabamba en Bolivia (AGRUCO, 2000) se hacen algunas recomendaciones para abordar las revalorizaciones de las prácticas sociales campesinas:

- Formar a investigadores conscientes de su rol de reconstructores de las prácticas culturales locales, abandonando las visiones parciales de la realidad y asumiendo la totalidad, es decir, las cosmovisiones holísticas de los grupos sociales quienes no segmentan la realidad, más por el contrario imbrican sus mundos de vida en los fenómenos naturales, sociales y espirituales, donde los sujetos son seres creadores de vida.
- Otorgar protagonismo a los sujetos locales como guardianes de un rico entramado de saberes salvaguardados, hibridados, sustituidos y emergentes (Núñez, 2003). Desde las subjetividades de los actores locales deben ser reconstruidos los patrimonios culturales para obtener prácticas sociales apegadas a los procesos cognoscitivos propios del aprendizaje y de la enseñanza.
- Validar las elaboraciones (escritas y audiovisuales) realizadas por los investigadores, como resultado de sus procesos interpretativos, con los mismos actores locales poseedores del saber reconstruido a los fines de “traducir” los conocimientos orales a conocimientos letrados de una manera fidedigna.
- Producir con los patrimonios reconstruidos materiales educativos (cartillas, videos, fichas, maquetas, etc.), que sean aprovechados en los ámbitos escolares y comunitarios para formar a las nuevas generaciones.

Nadar en el río de las culturas locales en la búsqueda de su comprensión, interpretación y reconstrucción puede representar una de las salidas más pertinentes para dignificar al ser anónimo y al sujeto olvidado: el hombre latinoamericano. Supone, por lo tanto, ir en contracorriente con los empujes de la cultura occidental para rescatar las bases de la identidad sudamericana. La pretensión no es aislar al sujeto local del contexto global sino anclarlo en lo propio para digerir (no tragar, como lo hemos venido haciendo), con posturas críticas y sólidas, los avances culturales de otros grupos sociales del planeta. Únicamente a partir de sujetos concretos con profundas raíces culturales y sentidos de pertinencias bien arraigados es posible tamizar los saberes universales y adaptar/adoptar aquellos que conscientemente sumen ventajas sociales, políticas, económicas y ambientales a los colectivos locales.

Consideramos que así como en la modernidad la educación ha sido protagonista en la implantación y naturalización de la cultura occidental en América Latina, ella, de igual modo, debe ser la mediadora para revertir los procesos y formar a las nuevas generaciones bajo una cosmovisión más endógena, más nuestra. Esta transformación de la educación para asumir la necesaria, urgente e importante misión de formar al hombre local obliga a la adopción de políticas y acciones que permitan establecer los protocolos educativos suficientes a ser aplicados en los contextos culturales específicos.

La metodología seleccionada

La reconstrucción de las prácticas sociales campesinas se realizó en el marco del postgrado en la Especialización de Educación Rural en el cual participan educadores que laboran en escuelas rurales de los andes venezolanos. En este espacio académico la Línea de Investigación *Campesinos, Educación y Ruralidad (CER)* ofertó a los estudiantes el proyecto *Prácticas sociales campesinas: saber local y educación rural* con una serie de temáticas para investigar.

Del grupo de participantes, ocho (08) se interesaron por las temáticas ofrecidas para la elaboración de sus Trabajos Especiales de Grado y recibieron de CER las tutorías y materiales bibliográficos durante el desarrollo de sus investigaciones. El Proyecto de *Prácticas sociales campesinas* quedó conformado por los siguientes subproyectos: Tecnologías tradicionales; Biodiversidad natural y cultural; culinaria; música; mitos y leyendas; refranes; enseres y equipos campesinos; y relaciones de reciprocidad. En cada una de las prácticas revalorizadas en las comunidades se hizo especial énfasis en los procesos de construcción de los saberes campesinos y en la inserción de las mismas en la educación rural, a los fines de poner a la disposición de los gerentes educativos y de los maestros rurales insumos didácticos reconstruidos en armonía con sus contextos socio-ambientales.

La metodología seguida fue la Investigación Participativa Revalorizadora (IPR), probada por el PRATEC (1998) y AGRUCO (1998) en Perú y Bolivia, respectivamente. Este proceso revalorizador tiene sus bases en la Investigación Acción, pues parte del principio de la participación activa de los sujetos en estudio a partir de sus propias realidades contextuales, pero se aparta de ella al no pretender transformar la realidad local sino reconstruirla a los fines de su preservación y difusión educativa dentro de las comunidades. AGRUCO (1998) define la IPR como el proceso metodológico que “tiene el rol de generar conocimientos en forma participativa y/o revalorizar saberes locales desde la perspectiva de los actores sociales (locales y externos), para la comprensión de la realidad (...) en un determinado contexto espacio-temporal” (p. 12). La metodología exige una validación de las prácticas sociales mediante el cumplimiento de los siguientes pasos:

- 1- Identificación de las prácticas sociales por el investigador.
- 2- Reconstrucción con los actores campesinos.
- 3- Sistematización de las prácticas sociales.
- 4- Corrección y complementación por los actores locales.

- 5- Validación con diversos actores sociales.
- 6- Complementación de la información.
- 7- Elaboración de productos educativos.
- 8- Devolución a actores sociales.

Durante el trabajo de campo cada investigador sistematizó, a partir del saber local de los actores seleccionados, las principales prácticas sociales, en su temática específica, realizó la certificación de los productos obtenidos con ellos y finalmente, mediante una socialización con los miembros de la comunidad, se enriquecieron las prácticas revalorizadas.

Los escenarios

Los contextos tachirenses seleccionados se ubican en tres espacios fisiográficos diferenciados del Estado como son: páramo, montaña y piedemonte, ya que cada uno de estos paisajes han desarrollado culturas campesinas específicas que giran alrededor de las ofertas ambientales y sociales que matizan el ser, hacer y pensar de los hombres que ocupan estos territorios. La revalorización de las experiencias se desarrollaron en cinco municipios, a saber: 1-*Páramo*: Vargas y Urdaneta; 2- *Montaña*: Junín y Uribante; y 3- *Piedemonte*: Fernández Feo. Los sub-proyectos de investigación por entidad se distribuyeron como sigue: *Urdaneta*: culinaria, música, mitos y leyendas y refranes campesinos; *Junín*: tecnologías tradicionales, biodiversidad natural y cultural; *Vargas*: relaciones de reciprocidad campesina; y *Fernández Feo*: enseres y equipos campesinos.

Cuadro 1

Actores sociales reconstructores de las prácticas sociales campesinas

Práctica social	Ubicación geográfica	Actores locales	Investigador
Tecnologías campesinas tradicionales	Aldea “La Revancha”, Municipio Junín, Edo. Táchira	Margarita Mejías Hipólito Santander Roberto Ortiz	Prof. Gladys Florez
Biodiversidad natural y cultural	Aldea “La Revancha”, Municipio Junín, Edo. Táchira	Paulino Santander Maria Santander José R. Camargo Julián Carrero Hipólito Santander	Prof. Glenda Silva
Culinaria campesina	Aldea “El Reposo”, Municipio Urdaneta, Edo. Táchira	Flor Caicedo Zoraida Valencia Fátima Sánchez Antonia Gutiérrez	Prof. Lorena Ramírez
Enseres y equipos campesinos	Aldeas “Villa Páez” (Municipio Urdaneta), “La Fundación” (Municipio Uribante) y “Campo Barinas” (Municipio Fernández Feo), Edo. Táchira	Asdrúbal Roa Blanca Rubio Jesús Guerrero Nicolasa Rosales Expedito Calderón Ofelia Ochoa	Ing. Iván Chacón
Música campesina	Aldea “El Reposo”, Municipio Urdaneta, Edo. Táchira	Constantino Landazabal Ciro Villamizar Gilberto Caicedo Guzmán Granados	Prof. Ludy Ocariz
Mitos y leyendas campesinas	Aldea “El Reposo”, Municipio Urdaneta, Edo. Táchira	Amadeo Camargo Carmen Caicedo Ángela López Herminia Castro Martín Muñoz	Prof. Laudys Mar Useche
Refranes campesinos	Aldea “El Reposo”, Municipio Urdaneta, Edo. Táchira	Amadeo Camargo Constantino Landazabal Josefina Vera Ciro Camargo Zaida Suárez Rita Conte	Prof. Mailén Ramírez
Relaciones de reciprocidad campesina	Aldea “San Isidro”, Municipio Vargas, Edo. Táchira	Ángel Colmenares Candido Sánchez Argenis Carvajal Oscar Sánchez Jesús Colmenares	Prof. Héctor Zambrano

Los actores sociales

En la reconstrucción de cada práctica social campesina participó un grupo importante de actores locales, seleccionados intencionalmente, con la mediación de un investigador-docente, responsable de un área temática específica. A los fines de revalorizar el trabajo realizado de cada equipo de trabajo se dan a conocer los nombres de los actores participantes:

Las prácticas sociales reconstruidas

En función de la extensión de este artículo sólo se presentarán algunos de los hallazgos de las investigaciones realizadas, advirtiendo la existencia de una riquísima variedad y abundancia de saberes campesinos reconstruidos en cada práctica social abordada.

Tecnologías tradicionales campesinas

Tecnologías locales

Las técnicas o prácticas campesinas están avaladas por un proceso de transición gradual de lo individual a lo colectivo, puesto que se reproducen socialmente y están presentes en la memoria de los lugareños. De acuerdo con lo emitido por los informantes clave se puede decir que tienen un concepto de cada una de las artes manuales que hábilmente desarrollan. Cada uno de los actores entrevistados demostró una experta habilidad para asignar con especificidad el nombre referencial de cada tecnología practicada. Asimismo, es capaz de argumentar la necesidad conducente a crear determinada técnica local, ubicarla dentro de una clasificación aproximada a los sistemas productivos, artesanales, agroindustriales, etc., del grupo familiar o comunitario; de allí, que el corpus tecnológico rural es el resultado de un ensamblaje socio-cultural compilado mediante mecanismos fundados en intercambios, socializaciones, experiencias y recreaciones.

Utensilios tradicionales

Las faenas del hombre rural necesitan de la implementación de un conjunto de herramientas, enseres, equipos y materiales, que demandan del tecnólogo efectuar con mayor prestancia su propósito y a convertir la materia prima en un producto final. Tal situación se detalla a más profundidad en expresiones como las siguientes:

Yo en mi trabajo por'ái uso herramientas rudas, uno las usa porque las más adelantadas no se alcanzan a tener (...). Pa' mí las cosas modernas son muy avanzadas, pero ya uno ta' acostumbrao a la máquina de moler, esa de mano (3TC). Más que todo uso las manos que Dios me dio es como un turpial haciendo nido (1TC). Orita todo lo más usan el torno pero yo me quedo con el juso manual (2TC).

En los relatos de los tecnólogos se observó una marcada inclinación por el empleo de instrumentos y equipos de tipo manual, lo cual viene a darle el toque característico de una tecnología esencialmente tradicional. Se encontró que la mayor parte de los equipos son de fabricación casera (telar manual, mano carda, urdidera, huso manual, etc.), al ser confeccionados por los mismos campesinos con recursos mayormente locales. Es conveniente reseñar que los actores consultados en sus opiniones reconocen la utilidad de las tecnologías modernas; sin embargo, ellos manifiestan la carencia de recursos económicos para acceder a las mismas. No obstante, tal situación no representa un símbolo de atraso, por el contrario, hace que valoren y se apeguen más a la tecnología tradicional como una vía para resolver innumerables necesidades surgidas en la relación habitante-comunitario-naturaleza-sociedad.

Procesos de elaboración de tecnologías

Los procesos inherentes a la creación y uso de tecnologías locales responden a la integración de cada uno de los pasos secuenciales comprendidos desde la adquisición de la materia prima hasta la obtención del producto final elaborado o semi-elaborado, que no es algo totalmente ajeno al sentir campesino, sino es parte de su vida, resultado y origen a la vez de creaciones nuevas.

Aquí se tiene la cosa salvada, pues hay el material, se crían las ovejas de donde se saca la lana y todavía hay quienes la hilan y aprovechan pa' mandarme a hacer los tendidos (3TC). Se busca el bejuco se enrolla en forma de rueda (...) van poniéndose 3 pedacitos en forma de cruz y siempre en non (...) se van tejiendo las hebras hasta llegar a la obra terminada (1TC).

Ellos tienen también la virtud de dar utilidad a la materia prima, ofrecida por la naturaleza (bejuco, fique, lana de ovejo, tártago, planta de carda, madera, etc.), sin afectar su disponibilidad en el ambiente.

Beneficios de las tecnologías

En lo concerniente a los beneficios ofrecidos por el potencial tecnológico rural, se pudo constatar que le brinda una fuente de bienestar a nivel familiar, social, cultural y económico. Los productos obtenidos en las tecnologías tienen diferentes destinos y representan para el campesino una vinculación social/comercial. Social, en la medida que suple necesidades hogareñas o ajenas y se establecen relaciones de intercambio dentro o fuera de la comunidad. Comerciales, porque vende el producto a pobladores vecinos o a visitantes de otros contextos rurales o ciudadanos. Otras utilidades que le proporcionan al artesano su dedicación tecnológica las resaltan las siguientes alocuciones:

La sacada de aceite de tártago tiene muchos beneficios, po' aquí se usa pa' (...) fricciones en personas y animales, lamparitas de alumbrados en altares, curado de paperas" (3TC). Eso se usa en la suplencia de necesidades de la casa (...) se echa papa, huevos, por'ai así otros productos que uno nejesita envasijar (1TC).

Se pudo constatar en las distintas visitas que en ninguna vivienda falta una prenda de lana de ovejo, una lamparita de aceite de tártago -para los rituales religiosos- o una cesta de bejuco colgada en un "garabato".

La labor desempeñada por las campesinos les otorga una especie de "status profesional", acreditado por los miembros de la comunidad, quienes depositan su confianza y credibilidad en su sabiduría,

experiencia, trabajo e igualmente en la calidad del producto ofertado. También este tipo de quehacer tradicional proporciona al tecnólogo una salida económica adicional que contribuye con el aumento del ingreso familiar local, convirtiéndose en una actividad complementaria a sus labores de agricultor.

Biodiversidad natural y cultural

A modo de esbozo general, se pudo sintetizar que la *vegetación silvestre* más típica en la comunidad de San Vicente, especialmente en el sector La Pesa-El Oso está definida por la abundancia de árboles denominados comúnmente por el poblador como: *cedro, pino, caucho, amarillo, cordoncillo, pinto, aliso, sauce, anime, gallinazo blanco y negro, almendro, orumo, granizo, guaba, guamo, tampaco, cabo d' hacha, cucharo, palo santo, dural, urapan, arrayan, totoco, sururo, eucalipto, monterrey, canillo e' vaca, tábano, y el pino lazo* (árbol emblemático del Táchira).

Igualmente, prosperan las especies herbáceas: *helechos, líquenes, orquídeas (parásitas), yátago, chilco, rascador, lengua vaca, berros, borraja, flor de pantano, paticos de agua, lochita, lulo, abrojo, palma real (varita de San José), hierba mora, moro silvestre (morita), frambuesa (mora frotachil), pimpinela, manzanilla silvestre (matricaria), uchuva, carda, tártago, enea, bejucos rolletes, fique, enredaderas y la orquídea típica tachireense.*

El componente florístico coexiste en una simbiosis con una variedad de policultivos de plantas alimenticias cultivadas en función del corpus cognitivo/experiencial y necesidad de sobrevivencia del aldeano, íntimamente mezclado con la reciprocidad hombre-campo. Entre las especies más sembradas se encuentran: *cebollín (cebolla de gajo), apio, morón, curuba (gurua), papa criolla, fresa, arveja, maíz, zanahoria, cilantro, perejil, orégano, manzanilla, ruda, romero, geranio, higos, durazno, sauco, diente león, poleo, cidrón, altamisa, hierbabuena, eneldo, hinojo, verdolaga y mejorana.* Adornan los

jardines y los corredores de las casas: *rosas, claveles, clavellinas, begonias, pascuítas, luceros, hortensias, novios, zarcillos, campanas, orquídeas, cayeno, amapola, repollitos, yedra, amor ardiente, glosinias, coquetas (naguas de loca), calas, etc.*

Además, se logró conocer de los actores locales la existencia de especies faunísticas localizadas en el bosque del contexto fisiográfico en referencia. Los ejemplares más representativos son: *rabipelados o faros, cachicamos, lapas o guartinajas, ardillas, pavas o torcazas, carpinteros o matapalos, ciéntaros, copetones, colibrís o quinchas, escarabajos, gusanos tierreros o chinatos, palomas, ciotes, abejorros, banditos, mirlos, tijeretas y corta nariz*. Vale la pena resaltar que en estos parajes fue descubierta la *mariposa **Catasticta revancha***, especie de lepidóptero única en Venezuela.

La interacción surgida entre el labriego y su ambiente abarca también la domesticación de animales, actividad inscrita al quehacer diario del habitante local, materializada en la crianza del ganado, caballos, mulas, ovejas, perros, patos, gansos, gallinas, entre otros que, conjuntamente, con las especies del ecosistema del bosque forman la fauna más evidente de la comunidad explorada. Tanto las especies vegetales como las animales tienen un valor muy significativo para el campesino:

Pa' mi los animalitos y las maticas son la alegría del vivir (5SC).

Las vaquitas son una bendición de Dios, pa' mi, campesino sin vaca no es campesino (3SC).

Los animales y las plantas domésticas o silvestres inspiran con su presencia, cantos, acciones y formas multicolores en las esferas del hacer y el sentir de los hombres y mujeres de estos parajes. Se observó, con curiosidad, que en cada predio visitado existe al menos un ejemplar bovino porque según la cosmovisión local el ganado es un emblema de seguridad y bienestar familiar; piensan que el poseerlo es garantía de que nunca va hacer falta nada en la casa.

Haciendo un balance general de los animales y plantas de la zona, anteriormente abundantes y hoy mermados o en peligro de desaparecer, pueden resumirse en las siguientes especies: (1) **plantas extintas**: trigo, cebada, urapan y quina; **animales** como cabras, osos frontinos, venados, grullas, entre otros; (2) **en peligro de extinción: vegetación** como el roble, pino, crisantemos, maíz, habas, enea, pensamientos, amarillo, entre las **especies faunísticas** se mencionan: torcazas, pajuil, guartinajas o lapas y otras que escapan al repertorio etnobotánico y zoológico popular.

Ahora bien, se pudo constatar que a lo largo de la historia comunitaria los campesinos de la han destinado, adecuado y aprovechado la biodiversidad natural en correspondencia con su cultura. Han utilizado las especies autóctonas para múltiples propósitos, circunstancia que le da una singularidad propia y ayuda a asegurar, de alguna manera, el bienestar personal y colectivo:

Aquí las plantas son de buen menester (...) la ruda sirve pa' parches, el romero pa' cicatrizará heridas (5SC). Los árboles pa' la madera de la cerca, de las casas, y hasta pa' sombrita en el potrero (1SC). Los cultivos pa' asegurar la comida en la casa; las mulitas pa' la carganza de leña, como transporte, la oveja pa' la lana (3SC).

Los hallazgos de la investigación, en este aspecto, pueden parecer al lector algo poco relevante; no obstante, es necesario entender que allí entran en juego la creatividad, el ingenio, las habilidades y la expresión de saberes tradicionales biodiversos, porque han hecho uso sostenible de sus animales y plantas. Así, es frecuente encontrar en este sector el uso de una farmacopea natural (con base en infusiones, bebedizos, compresas, baños), preparados para el tratamiento de animales, cultivos y humanos. Se detectaron cicatrizantes, antibióticos, antipiréticos, analgésicos, cosméticos de belleza y anti-inflamatorios, en fin, una serie de productos extraídos de la naturaleza, es “tener la farmacia a la mano en la huerta”. Asimismo, la fibra vegetal (enea, bejuco, el fique, etc.), es aprovechada en tecnologías artesanales para la fabricación de esteras, cestas, lazos, cabuya, costales, entre otros.

Las plantas alimenticias son cultivadas para el autoconsumo, el sostén familiar y comunitario; y otras con fines comerciales, ornamentales y maderables. Entonces, es propio del contexto ubicar viviendas elaboradas con madera, chimeneas y fogones cuyo combustible es la leña, cercados hechos con estantillos de madera, fachadas de viviendas embellecidas con flores en macetas de fabricación casera, las ventas de la cosecha o “la carga” al mercado. Aunado a esto, los animales representan la prestancia de diversos servicios/beneficios: las gallinas para los huevos y la carne; el ganado en la producción de pieles, leche y carne; las ovejas, para la obtención de lana como materia prima en el tejido de prendas textiles; las mulas y caballos como transporte de carga y personas, y el perro para guardián y compañero de la familia.

Culinaria campesina

Los platos criollos

Aunque la comida campesina ha sufrido cambios como consecuencia de la penetración cultural de los centros de consumo urbano, todavía se preservan formas y tipos de preparación de alimentos propios de los espacios donde habitan los grupos sociales rurales. Es así, como en el sector estudiado, las amas de casa aprovechan los alimentos cosechados en sus fincas para elaborar una amplia gama de platos criollos (denominados como formas cotidianas de alimentar a sus familias) que giran alrededor de las sopas y del maíz. Esta apreciación se observa en los siguientes relatos de las informantes:

Lo que más se acostumbra a cocinar aquí pues es la sopa todos los días de avena, hervido, corrugo de maíz (4G).

El hervido, por ejemplo uno hace una fiesta y cualquier cosa y lo que se prepara es un hervido (3G).

El hervido y el periquito e' jideos (1G).

Las sopas de verduras, de maíz y los hervidos de gallina y de costilla de res son los principales platos considerados por las informantes como criollos o de preparación cotidiana. En la investigación se tuvo la oportunidad de compartir con las amas de casa la preparación de una amplia variedad de platos en los que se utilizan ingredientes endógenos,

complementados con productos comprados en los mercados locales, que contribuyen a la gastronomía campesina actual. Sin embargo, se puede afirmar que el maíz y el apio son centrales en la dieta familiar y sobre ellos giran los demás componentes del menú diario.

Platos de preparación diaria

La alimentación diaria de la familia campesina sigue un patrón determinado de platos que implica desayunos sobre la base del caldo con papas y arepas de maíz (de harina precocida o natural), estas últimas rellenas con aderezos como huevos, mortadela o queso. A estos dos componentes del desayuno lo acompaña el cafecito negro (o con leche) colado en bolsa. Es un desayuno típico andino, que aún se preservan en las comunidades rurales y suministran la suficiente energía que permite a los miembros de la familia cumplir eficientemente las labores agrícolas y domésticas durante las primeras horas de la mañana. Los siguientes relatos evidencian los aspectos antes señalados:

En la mañana arepita y caldo o arepita rellena con mortadela o con huevo frito (1G).

Por su parte, los almuerzos están conformados por tres componentes bien definidos: las sopas, el seco y los jugos. En el caso de las sopas existen un sinnúmero de preparaciones a partir de los elementos endógenos producidos en las fincas y de otros comprados en el mercado. Predominan las sopas de verduras, maíz (las denominadas mazamoras de maíz pilado, tostado, corrungo, entre otras), avena, arroz, etc. Un hecho curioso observado en el trabajo de campo es que en la mayoría de los casos, las sopas son elaboradas sólo con productos vegetales y sin la utilización de carnes o concentrados procesados -como cubitos- sin que su ausencia merme el sabor de ellas, por el contrario los aliños con hierbas y los secretos de la “buena mano” le otorgan un exquisito sabor a las sopas de estas excelentes cocineras campesinas.

Otro accesorio del almuerzo campesino es el denominado “seco”, o segundo plato, que recoge a la porción sólida de la comida. Esta compuesta por arroz, espagueti y verduras (yuca, apio, chocheco, papa)

y ensaladas de hortalizas, cuya disposición depende de la oferta de la huerta casera y de los productos adquiridos en los mercados locales. Regularmente, este plato es complementado con raciones de carne de res o pollo. Uno de los platos propios de la zona, y reconstruido como producto educativo, es el denominado por sus autores (la familia Sánchez) como *periquito e' jideos* cuya preparación es con carne y fideos guisados como un ensopado. La creó el Sr. Mundo Sánchez en un momento de emergencia y se ha mantenido como una tradición familiar y ya comunitaria.

El último elemento del almuerzo es el jugo o la aguamiel. En el caso de los jugos, se aprovechan las frutas cosechadas en las fincas (morón, fresas, curabas, durazno, entre otras). En los días fríos los jugos son sustituidos por la aguamiel, cuya preparación se basa en la disolución de la panela de caña en agua hervida. En la voz de las informantes, los almuerzos se grafican con las siguientes expresiones:

En el almuerzo espaguetis, papa o yuca y lo que haya pa' la verdura (1G).

La sopa de verduras, el periquito e' jideos, la mazamorra de harina tostada (2G).

Ensalaitas, la carne, la yuquita y apiecito y chochequito...con aguamiel (4G).

Otro de los aspectos que llamó la atención de la investigadora fue la utilización del apio como elemento acompañante del segundo plato o "seco", ya que es costumbre en el medio urbano utilizar este alimento sólo en las sopas.

En relación con las cenas, las preparaciones cotidianas repiten los componentes del almuerzo (segundo plato), sin la presencia de las sopas y con la incursión en las generaciones más jóvenes de las arepas acompañadas con queso o alimentos procesados (enlatados y encurtidos).

Aprendizaje del arte de cocinar

Como es bien sabido, el arte de la cocina es prácticamente una necesidad obligada de aprender por parte de las mujeres del grupo familiar, pues de ellas se derivan los procesos de cocción de los productos alimenticios. El mismo sigue un patrón natural de aprendizaje generalizado, que va desde la observación hasta la práctica de lo observado. En la mayoría de los casos, la transmisión de conocimientos va de las madres (o ascendientes mayores) a las hijas. En los casos estudiados, se determinó que la enseñanza se comienza a impartir desde muy temprana edad, con tareas sencillas (pelar y picar verduras, hacer café y jugos, etc.), las cuales se van complejizando en la medida que la joven se desarrolla y madura. Así, se aprecia en los relatos de las informantes:

Mi mamá, cuando estaba pequeña me enseñaba (...) de 7 años, yo ya sabía hacer un café, unas arepitas, mejor dicho le ponía una atención a lo que veía uno hacer (3G).

Yo aprendí por una parte mirando y otras partes que le decían a uno haga esto y esto se hace así y aquí y asao, entonces uno va aprendiendo.

Yo me recuerdo que estaba bien pequeña por ahí de unos 6 ó 7 años más o menos (4G).

Estos testimonios confirman lo estándar en los procesos de aprendizaje del arte culinario que por regla general no se diferencian del campo a la ciudad en cuanto al origen de los aprendizajes, pero sí en el tiempo cronológico que comienza a impartirse a las generaciones menores.

Enseñanza a otros miembros

Como resultante de la convivencia, el intercambio de experiencias y de conocimientos culinarios forjados en la cotidianidad de la vida campesina se da un proceso espontáneo de enseñanza- aprendizaje, en primera instancia al interior del grupo familiar y, en un segundo momento, en la socialización comunitaria. La necesidad de nuevos aprendizajes, de preservar los heredados de sus antepasados y cultivar

el gusto por compartir los saberes, hace propicio el espacio rural para que las informantes, según ellas lo expresan, den a conocer sus recetas (y secretos de cocina) a los miembros de la familia, en especial a sus hijas:

Si ella (hija) aprendió bastante de mí yo le digo aprenda de mí porque hoy estoy aquí y mañana no se donde estaré (2G).

A la hija si...haga esto aquí, así...a veces cuando vienen las sobrinas uno les enseña (4G).

Esto demuestra la disposición de las mujeres mayores a enseñar a las hijas y familiares más jóvenes y constituye una importante evidencia del deseo de preservar los saberes culinarios que han venido recreando de generación en generación.

Enseres y equipos campesinos

Los enseres y equipos campesinos encontrados

Los enseres y equipos constituyen tecnologías campesinas que van desde la innovación hasta la adaptación y/o adecuación. En el proceso de investigación se registraron noventa y dos (92) enseres y equipos campesinos tachirenses, distribuidos de acuerdo al paisaje fisiográfico, encontrándose en el piedemonte andino: veintiuno (21); en la montaña: veintiocho (28); y en el páramo: cuarenta y tres (43). Con la intención de reflejar lo obtenido, se presenta una muestra de estas tecnologías en la voz de los informantes:

La casa rodante pa' el secado del cacao (1PM).

La caja fermentadora de cacao (2PM).

El apagador de jeringa (1M).

La cocina de adobe (2M).

El arado de buey y bestia (1P).

El horno para pan (2P).

Existe una gran cantidad de enseres y equipos en las tres zonas visitadas y se aprecia la diversidad y funcionalidad, en coordinación con el trabajo agrícola y la vida cotidiana rural. Además, la variedad

de enseres y equipos, en su mayoría, son ignorados o subvalorados por los agrotécnicos y educadores rurales quienes hacen vida en el campo y que por su desempeño como promotores del desarrollo social deben tener el compromiso de revalorarlas y ofertarlas para su uso.

Utilidad de los enseres y equipos campesinos

El beneficio que se obtiene del uso de los enseres y equipos es inigualable, tanto para el bienestar familiar como para la generación de una estructura sólida en la economía campesina. Es por ello, que en la voz de los informantes se refleja consecuentemente los aspectos antes mencionados:

Buscando la economía, si uno los puede hacer en el campo, pues eso sale económico, tiene la madera, la mano de obra y si sabe, pues lo hace..., se elabora cualquier cosa, una cosa extraordinaria, prestan un servicio incomparable (1PM).

Por aquí no había nada de cosas como tractores, no se conocían ningunas herramientas modernas, era muy rústico, pero se hacía (2P).

Con la implementación de enseres y equipos campesinos se ha logrado mantener la base económica familiar, pues se utilizan los recursos existentes en los predios sin causar daños al ambiente y apoyando el desarrollo endógeno y local.

Construcción y funcionalidad de los enseres y equipos campesinos

Los tecnólogos utilizan la creatividad y la innovación para colocar estos enseres y equipos a disposición de las actividades cotidianas que realizan en el sector rural. Su bajo costo radica en la disponibilidad de los recursos naturales dentro de la comunidad y en la reutilización de desechos industriales aprovechados para la construcción de algunas de las partes del enser o equipo fabricado.

Observando las necesidades de la finca y de la casa, el tecnólogo integra creativamente los elementos naturales y culturales para alivianar sus vicisitudes cotidianas. Referido a la funcionalidad de las

tecnologías existentes están relacionadas con la faena específica que se practique:

- Con la caja de fermentación se mejora el precio del cacao (2PM).
- Todos eran elaborados para mejorar y para la construcción de la casa como el banco de carpintería para hacer las puertas, las mesas (1M).
- Con la cocina de adobe se beneficia uno en hacer la comida (2M).
- Con el arado de bueyes se arregla la preparación del suelo y queda muy bien (1P).

Enseres y equipos campesinos para labores agrícolas

Estos enseres y equipos campesinos proporcionan la ayuda necesaria en las labores agrícolas y productivas, de acuerdo al paisaje fisiográfico respectivo. En el piedemonte, Municipio Libertador, se detectaron enseres y equipos ajustados a las faenas del cultivo del cacao. En la montaña, Municipio Uribante, mejoradores de la producción de café, y en el páramo, Municipio Rafael Urdaneta, relacionados con diversas tareas agrícolas como la siembra del durazno, apio, papa, cebolla, mora, morón y fresa.

Enseres y equipos campesinos para la culinaria

En los escenarios estudiados se captaron grupos de enseres y equipos campesinos activos y presentes en las etapas de elaboración de la gastronomía campesina, en la seguridad alimentaria y en la salud de la familia campesina. Muestra de ello es lo descrito por los informantes:

- Pilón de madera, el filtro de agua, la atarraya coporera (1PM).
- El comedor artesanal (2PM).
- El rayo para hacer atol (1M).
- La cocina de adobe, las chicharas (2M).
- Barriles o pipa de mapora para guardar el guarapo (1P).

Los enseres y equipos campesinos mencionados de acuerdo al piso fisiográfico, se enmarcan dentro del mejoramiento y resguardo de la nutrición y salud de la familia campesina. En tal sentido, los

instrumentos encontrados en el piedemonte andino precisan las condiciones específicas que caracterizan la zona: climas cálidos y topografías planas con gran potencial hídrico de los ríos. En estos ambientes se consiguen: La atarraya coporera, bastión del aporte nutricional a la dieta piscícola de la familia; el filtro de agua, creado para potabilizar el agua de consumo y mejorar su presentación; el pilón para moler el maíz, a los fines de preparar la masa para las suculentas arepas; entre muchos otros. En la Montaña, resulta emblemática la cocina de adobe para la elaboración de las comidas; las chúcaras y totumas para acopiar las bebidas y; el rallo, para preparar la harina del dietético atol de plátano para los infantes. El páramo, dado su clima frío que abre el apetito, se encontró el horno para elaborar el pan que enriquece la nutrición familiar; y un barril hecho de madera, hecho con el tronco del árbol conocido como *mapora*, para guardar el refrescante guarapo que sacia la sed del labrador.

Enseres y equipos campesinos minimizadores de riesgos o de fuerza física

Existen instrumentos creados especialmente para minimizar los grandes gastos de energía, de fuerza en cada tarea rural y de los riesgos que las mismas involucran. Entre los más usados tenemos:

- La prensa de madera (1PM).
- La carreta de madera (2PM).
- Banco para carpinterías, angrillas, banqueta (1M).
- Zurrón para cargar arena (1P).

Enseres y equipos campesinos que protegen la vida de la familia campesina

Existe una serie de enseres y equipos que se circunscribe en la noción de resguardo y defensa de los miembros del núcleo familiar ante cualquier evento peligroso. Sobre esto, los informantes comentaron:

El medidor de agua para el tanque, economiza tiempo y protege a la familia y con el filtro de agua tenemos agua potable y con sabor bueno (1PM).

El apagador de jeringa (1M).

El sombrero de carruzo (2M).

Las ruanas (1P).

En esta categoría se aprecia un comportamiento general que desprende y elimina la diferenciación de los enseres y equipos encontrados con respecto a los escenarios investigados, es decir, que estos enseres y equipos son fabricados y puestos a disposición de los habitantes sin mantener una relación directa con la zona.

Refranes campesinos

En esta investigación interesa presentar parte de una topología de refranes campesinos sistematizados con los actores locales.

Refranes relacionados con las mujeres:

- *Gallina vieja da mejor caldo* (alude a la persona de edad avanzada y por lo tanto, con mucha experiencia).
- *No hay mujer fea, sino mal arreglada* (todas las mujeres son bonitas, sólo que algunas descuidan su personalidad y presencia).
- *Primero conocí a mamá que mujer* (brindarle mayor atención a nuestra madre que a las personas que son nuestra pareja).
- *Vaca pequeña no siempre es novilla* (excusa que tienen las mujeres de baja estatura).
- *Vaca parida no patea lejos* (las madres no se alejan por mucho tiempo de sus hijos cuando son pequeños, en especial, cuando se están amamantando).

Refranes relacionados con los hombres:

- *El hombre puja, pero no llora* (quiere decir que la persona puede estar sufriendo pero no lo demuestra).
- *Yo soy el toro que más mea* (es el hombre que se cree más fuerte que los demás).

- *Los hombres son como las culebras, si no cambian de cuero se mueren* (es el hombre que no tiene una sola mujer sino varias).
- *La mujer que no molesta es un hombre* (alude al carácter supuestamente fastidioso de la mujer en contraposición a la aparente tranquilidad del hombre).

Refranes relacionados con el trabajo:

- *El que persevera alcanza* (es aquella persona que hace sacrificios para lograr algo provechoso para su vida).
- *El que trabaja duro no come paja* (persona laboriosa tiene derecho a disfrutar lo que produce).
- *La práctica hace al maestro* (la experiencia hace que las personas logren adquirir habilidades).
- *Dónde va el buey que no are* (persona juiciosa para trabajar).
- *Hay que salirle astro* (significa salir temprano al trabajo).
- *Nadie sabe para quien trabaja* (cuando una persona trabajadora, o rica, se muere dejando la fortuna y otra se aprovecha).
- *Muchos son los que figuran y pocos son los que trabajan* (personas “pantalleras” que no trabajan y salen bien por el trabajo de otro).

Refranes relacionados con la naturaleza:

- *Cuando el río suena es porque piedras trae* (es cuando hay rumores acerca de una persona o acontecimiento).
- *Cuando el trueno es mucho, la tempestad es poca* (es mayor el escándalo que lo que acontece).
- *Del agua mansa líbrame Dios, que de la brava me libro yo* (es cuidarse de personas que aparentan ser tranquilas).
- *El que siembra en tierra ajena, hasta semilla pierde* (no hay que aferrarse a lo ajeno, pues en cualquier momento se lo quitan).
- *Hierba mala nunca muere* (persona que hace o práctica la maldad, casi nunca es víctima de ella).
- *Árbol que nace torcido jamás su tronco endereza* (es la persona que es mala, se le busca ayuda y sigue siendo mala).

Refranes relacionados con el optimismo:

- *Al mal tiempo buena cara* (no perder la calma, mantener la fuerza ante las dificultades).
- *Pa'lante, que pa' atrás espantan* (deseo firme de avanzar, progresar, sin mirar atrás).
- *Chivo que se regresa se desnucan* (arrepentirse y tratar de anular lo que se hizo, no es buen consejo).
- *Llueva, tiemble o relampaguee* (seguridad de cumplir lo prometido).
- *La esperanza es la última que se pierde* (tener confianza en lo que se desea).
- *Como vamos yendo vamos viendo* (a medida que va pasando el tiempo se van buscando soluciones a los problemas).

Refranes relacionados con los animales

- *Perro que ladra no muerde* (persona que habla mucho, hace escándalo y nunca actúa).
- *Loro viejo no aprende a hablar* (se le dice a las personas ancianas cuando están aprendiendo algo).
- *Para burro viejo, pasto tierno* (se refiere a las personas mayores que desean estar con alguien más joven que él).
- *Más terco que una mula* (persona que no entiende razones, es decir, es necia).
- *Perro que no se conoce, no se le toca la cola* (no hay que hablar de las personas sin antes conocerlas, porque no se le conoce su carácter).
- *Hijo de gato caza ratón* (comportamiento parecido de los hijos al de los padres).
- *A caballo regalado no se le mira el colmillo* (no criticar o hacer reparos a los obsequios).
- *Cachicamo diciendo a morrocoy conchudo* (criticar a los demás un defecto que uno también tiene).
- *El burro hablando de orejas* (criticar a otros un defecto físico o conducta que uno también posee).

Mitos y leyendas campesinas

A continuación se dan a conocer las reconstrucciones de algunos mitos y leyendas a partir de los relatos de los actores locales de la Aldea “El Reposo”, zona de páramo en los límites del estado Táchira con el Norte de Santander de la República de Colombia.

El cojito de Delicias, espíritu errante. Relatora: Carmen de Muñoz

El sector el Hurumal de la aldea “El Reposo”, se levanta al pie del Páramo de la Santísima Virgen a unos 3.200 metros sobre el nivel del mar. Muy cerca nace rumoreante y cristalino el río Táchira que divide linderos de la frontera con Colombia. En la mañana la niebla cubre poco a poco la serranía Reposense, la cual va despertando con el sol de los venados y devela su agreste encanto.

Una noche del año 1960, María del Rosario Contreras le cuenta a la señora Brígida Contreras Castro, bisnieta de quien narra esta historia, que en las noches oscuras aparecía un espíritu errante por el mundo y más aún por aguas de las quebradas “La Azul” y “Corocoro” que bordean las aldeas de “El Reposo” y “Las Lajas de Delicias”.

Con la llegada del verano o del invierno, se divisaba entre la niebla un hombrecito pequeño, catire, con barba y con ropa de colores brillantes, de caminar muy rápido en un solo pie, que venía de una cueva ubicada en los peñascos donde nacen los riachuelos que desembocaban en las quebradas “La Azul” y “Corocoro”. Este hombrecito en miniatura lo mentaban el Cojito de Delicias, el cual gritaba y lloraba quebrada arriba o quebrada abajo.

Narra la historia que la huella de su pie quedaba marcada en las arenas de la ribera, contraria a su andar; es decir: su pie se marcaba hacia abajo si caminaba hacia arriba o la huella era hacia arriba cuando echaba andar hacia abajo.

Como le cuento... el espíritu anunciaba la braveza de las aguas con la llegada del invierno o los encantos que trae el verano. Divagaba de casa en casa en las noches oscuras de las aldeas Delicienses a

las cuales entraba para buscar las brasas de candela dejadas en los fogones en las chimeneas para alimentarse. Dice la leyenda que por su cuello se veían pasar las brasas candentes del fuego de la leña al comérselas.

-Ah, y también le gustaba llevarse a los niños y las ropitas de los pequeños que sus madres dejaban blanqueando al sereno de la noche en las piedras y lajas de los ríos y quebradas. Luego los vestiditos los encontraban debajo de las rocas llenas de lodo y muy húmedas por el llanto del hombrecito al recordar las tristezas de los chiquillos; además, narran que si los padres se descuidaban se los llevaba y les hacía cosquillas en sus cuerpecitos hasta matarlos. Lo único que lo ahuyentaba era la música de cuerda que tocaban los aldeanos sin cesar en las noches sin luna. Incluso, se dijo, que en una época allá por el año de 1968 fue tanta su aparición que le tocó venir a “El Reposo” a un cura del pueblo de Herrán -Colombia- para colocar cruces de ramos bendito por todas las orillas de las quebradas y en romería rezaron el Santo Rosario; acto que lo hizo subir al peñasco desde donde vino.

El pasaje de esta leyenda es que fue un espíritu que volvió del más allá para recordar que los niños no deben estar tristes y que las aguas de las quebradas guardan misterio, encanto y mucha braveza.

Los Arrieros de Delicias y El Reposo. Relatora: Carmen de Muñoz

En esta historia Doña Carmen de Muñoz se luce dando muestras de lo que fue la memoria colectiva, representada en la palabra oral de Doña María, hacia los pasajes del año de 1925:

Mi padre fue arriero al igual que el de Doña María y de los buenos para transitar por los caminos de estos lares. Se llevaban arreos de mulas desde “El Reposo” y “Delicias” hasta Ragonvalia, Herrán y Chinácota en Colombia... eran caminos de esos escarpados y estrechos, muy cerrados por la espesa montaña y el frío del tiempo.

Los pobres arrieros debían tener sumo cuidado para que los animales cargados con angarillas y maletas no se resbalaran en las lajas, ¡pues mire que el camino era muy empedrado, o se despeñaran

en los precipicios! El contrabando lo llevaban de aquí para Colombia y de allá para acá llevaban otras cosas según las necesidades de la gente del campo.

*Una noche, de esas frías de diciembre, en las que los arrieros guiados por el padre de Doña María pasaban por un matorral bien espeso, se sintió a los lejos un galope acompasado de un caballo que parecía abalanzarse sobre esos hombres de baquianos del camino. Uno de ellos exclamó: *Ala, se nos acerca como un caballo grande, ¿Quién será?... mula no es para decir que es otro arriero que viene perdido. Pues sí –murmuraron- debe ser un caballo fino ¡escuchen, escuchen sus cascós!**

El padre de Doña María no dijo nada para no asustar a los demás muleros que venían con él, pero reconoció lo que era y con voz rápida les dijo: ¡Rápido peguen las mulas lo más que puedan al pie del peñasco para no impedir el paso a ese jinete que están escuchando! Cada vez más -dice la relatora- que el paso del caballo fino se escuchaba más cerca y de vez en cuando se oían sus relinchos.

Los seis arrieros que iban esa noche esperaron asustados su paso, pegados al estrecho camino de la montaña. De pronto sintieron una oleada de frío que los atacó fuertemente tanto que los hizo estremecer. Después pasó, pero quedó un silencio fúnebre. Por el camino se vio una bola de chispas, o más bien de fuego, que pasó como una ráfaga caliente por encima de las cabezas de los arrieros dejando perfumado el camino de puro olor a azufre.

Los seis sintieron la presencia de algo extraño, cuentan que invocaron una oración de esas que enseñaban los viejos de antes. Poco después distinguieron a un jinete que se alejaba. Suspiraron y le preguntaron a Don Octavio (padre de Doña María) -¿Uy qué fue eso que nos asustó tanto? ¿Por qué se nos adelantó y no lo vimos pasar por el lado de nosotros? Él contestó: -No es visible para todos, dicen que se les aparece a los arrieros, pero la verdad unos lo ven y otros no. Yo sí lo sentí pasar pero sólo vi el esqueleto que echaba fuego por la nariz y por la boca. Ya no me asusta porque lo he visto muchas veces en estos 25 años que llevo de arriero.

Los otros hombres se quedaron boquiabiertos y dijeron: -¡Ave María purísima!, Dios Santo, protégenos... pero ¿Quién es o cómo lo llaman? -Por aquí lo mientan el caballo del diablo. Por eso cuando éste sale, hay que parar rápido el arreo y abrirle paso porque si no dicen que lo echa a uno con todo y animales para el peñasco.

Los tesoros del cacique. Relatora: Ángela López Bautista

En otro paraje de la aldea “El Reposo” se guarda el recuerdo de la Doña Herminia Bautista, una comadrona que recorrió los caminos reales durante los días y noches de los años de 1916 y 1917. Comenta la señora Ángela, nieta de Doña Herminia, que ella siempre recordaba su niñez, pues su abuela le transmitió la valentía de ser comadrona. Siempre iniciaba sus relatos con la expresión “mire que no son cuentos es verdad, eso pasó así y asao”

Cuando Doña Herminia visitaba a las mujeres en trance de parto oía muchas historias antiguas y una de la que más contaba era la de “Los Tesoros del Cacique”:

Se llamaba “Manaure”, era un indio que recorría las aldeas, por eso lo conocían en “El Reposo”, “La Revancha” y en “Cerro Negro”, allá en el Municipio Junín. Era un cacique que le gustaba manejar las aguas y las tierras de los campos, por eso al ver el humo de la leña en las cocinas de El Reposo se vino para acá y enterró algunos tesoros cerca de las quebradas, ríos y lagunas que se encuentran en la aldea.

Después que el cacique escondió sus tesoros construyó una aldea encantada fuera de esta comunidad. Dicen que el único acceso a ella es una travesía por las lagunas que a su paso también las encantó. En nuestra aldea estuvo pero decidió quedarse en San Vicente de la Revancha, donde durante décadas ha hecho estragos: desapareció niños, a quienes se los tragó la laguna, abundó quebradas, ha provocado derrumbes y hasta el río lo ha hecho crecer.

Por eso los Revancheros -como lo contaba Doña Herminia- hablaron con un sacerdote de Herrán (población colombiana fronteriza), para que bendijera las lagunas y los ríos. Por esto, mientan que el cacique se

quedó sin vías para llegar a sus tesoros y su espíritu se comunicó con el cura para que le diera permiso de sacar sus riquezas y el padre le dijo que sí le daba permiso pero que se las llevara poco a poco. Es por eso que Manaure ha ido sacando sus tesoros del río cada veinticinco años. -Ala, y la verdad que en el último entierro que ha sacado abundó el río Quinimarí en Junio del año 2005, y las aguas embravecidas derrumbaron parte de la carretera y destruyeron algunos sectores del pueblo “Río Chiquito”, vecino de “La Revancha”.

Música campesina

A los fines de deleitar el seguro interés de los lectores sobre los ritmos musicales reconstruidos en la investigación, a continuación se presenta una muestra exquisita, variada y rica de las canciones campesinas, compuestas e interpretadas por los campesinos de la zona en estudio.

Ganadería Bella Vista

Autor: Constantino Landazabal

En el año 68 entro al Reposo esta razaun ganado
tan negrito, llamado de casta (Bis)

Coro

Donde pasta este ganado en los puntos más hermosos
Los Laureles, Bella Vista, situados en el Reposo
tiene buena carretera y también muchos placeres
Para ir a visitar Bella vista y Los Laureles

Coro

El Reposo es muy bonito y también muy divertidoes
el punto mas alegre de nosotros los andinos (Bis)

Coro

Tiene buena carretera y también muchos placeres
Para ir a visitar Bella vista y Los Laureles.

Homenaje a Delicias

Autor: Guzmán Granados

Le cantamos a Delicias un pueblito muy bonito
donde nace Venezuela la cultura y el turismo (Bis)
Traigo el aroma del café el perfume de las flores la dulzura
de la fruta las del campo son las mejores (Bis)
La cultura es muy bonita la llevamos en el corazón
apoyemos el folclor que esa es nuestra tradición
Tocando con guitarra yo compuse esta canción
que salió de mi mente y es mi linda inspiración (Bis)

Lindo Reposo

Autor: Gilberto Caicedo

Si habrá para ti un cantaresas tierras tan lindas donde
nací donde se oye el cantar de las aves ese cantar todito
es para ti Si habrá para ti un cantaresa cantar todito
es para ti donde se oye el cantar de las aves ese cantar
todito es para ti

Coro

Lindo Reposo, tierra querida aquí le canto a la tierra mía (Bis)
Aquí tiene también su sector Es Bella Vista, El Plan
y Miraflores Parte alta, La Capilla y Urumale está El Azul,
Retiro y Arenal

Coro

Entre cerros y montañas aquí se encuentra esta región
de la cordillera andina en este valle de lindas praderas con
gente noble, sencilla y laboriosa (Bis)

Coro

Así dice también el visitante hemos llegado a esta
tierra un paraíso con sus lindos paisajes que aquí nuestra
naturaleza que Dios así la hizo.

Orgullo campesino

Autor: Ciro Villamizar

Soy campesino y me siento muy contento
vengo del campo y me quiero presentar
traigo mi ruana, machete y el sombrero
y el guarapito que no ha de faltar
Todos los días madrugo muy temprano
y con mi azadón me voy a trabajar
y mi linda esposa se queda cocinando
y mis chinitos pa' la escuela a estudiar
Allá en la loma yo tengo mi vaquita
que da la leche pa' diario tomar
qué bien sabroso se vive aquí en el campo
donde respiro paz y tranquilidad (Bis)
Cuando en la tarde termino mi jornada
llego a mi rancho contento a cantar
para distraerme agarro mi guitarra
así es la vida en este lindo hogar
Ya el sol se oculta allá en el horizonte
y ya la aurora se presta pa' llegara mi
Dios le pido por esta nueva noche
y que nos conceda un nuevo despertar
Ya el gallo canta anunciando nuevo día
y los pajaritos empiezan su trinar
me voy al campo a sembrar con alegría
este es mi orgullo, qué felicidad (Bis)

Relaciones de reciprocidad campesina

Formas de ayuda mutua que se dan entre los miembros de la comunidad

Las formas de ayuda mutua o relaciones de reciprocidad campesina que los habitantes del caserío “La Vega” utilizan para realizar trabajos en sus parcelas y para resolver situaciones que competen a todos son llamadas “el vuelta de día”, o en palabras del señor Ángel Emiro Colmenares “vuelta de buey”, y el convite.

El primero, consiste en ayudar a un vecino que tiene la necesidad de realizar un trabajo durante un día determinado, pero con la condición de que éste se lo devolverá en cualquier otra actividad que la persona quien le prestó la colaboración lo necesite y durante el mismo espacio de tiempo. El segundo, se refiere a la cooperación que los habitantes le brindan a una persona cuando necesita ejecutar un trabajo en un período corto de tiempo, sin recibir un pago por ello ni económico, ni material; puede ser para realizar un trabajo que corresponde a todos los miembros de la comunidad. También, se dan en calidad de préstamo las yuntas de bueyes, las herramientas y los enseres a quien los requiera sin ningún tipo de remuneración.

Actividades que se desarrollan antes, durante y después de ejecutar el convite y el vuelta de día

Son diversas y variadas las acciones que se deben cumplir para llevar a cabo las relaciones de reciprocidad campesina. Antes de realizar un *vuelta de día* es necesario que el organizador realice actividades, tales como: solicitar a sus vecinos y amigos la ayuda para realizar un trabajo; buscar los alimentos necesarios que obsequiará a los trabajadores durante el desayuno, almuerzo y cena, además del aguardiente (miche) y, organizar las herramientas, enseres y bueyes, de ser necesarios, para realizar los trabajos (éstos los pueden conseguir con sus vecinos si no los posee). Durante la realización debe: ofrecer a sus colaboradores las tres comidas diarias; coordinar los trabajos que desea realizar a fin de evitar que algunos no cumplan como es debido y dar un trago de aguardiente antes del almuerzo y, a veces, antes de iniciar la jornada, como lo manifestó el señor Ángel Emiro: “el galón adelante”, es decir, primero el miche y el después trabajo. Luego de la jornada le corresponde: dar un trago de aguardiente a quien lo requiera al finalizar el día y devolver el o los días de trabajo a la persona que le colaboró, ya sea en la misma actividad o en cualquier otra.

En *el convite*, si es para ejecutar un trabajo personal, el organizador tiene la responsabilidad de pedir la colaboración a sus vecinos y amigos e informar para cuándo se realizará; organizar y ofrecer un buen

desayuno, almuerzo y aguardiente a los obreros durante la ejecución de los trabajos para que se sientan satisfechos y tener previsto todo lo necesario como materiales, herramientas y enseres, a fin de no perder el tiempo. En caso de realizar un trabajo comunitario, cuya responsabilidad es de todos los miembros de la comunidad, es importante llevar a cabo acciones, como las que se indican a continuación:

Antes: el corregidor de aldea y algunos dueños de fincas se deben reunir para discutir sobre la actividad a realizar, el día en que se hará, la comida a preparar, la bebida a repartir y los materiales y herramientas necesarios para ejecutar el trabajo; invitar a los miembros de la comunidad para el convite, indicándoles la fecha prevista, con por lo menos 8 días de anticipación y solicitar la colaboración para preparar la comida y adquirir la bebida que se repartirá a los participantes el día del convite. Esto puede solicitarse a la alcaldía, a los vecinos, a los carniceros de “El Cobre”, comercios de insumos y maquinarias agrícolas, camioneros y otras personas que guarden relación con la comunidad.

Durante: iniciar los trabajos a tempranas horas de la mañana para obtener un buen rendimiento; asignar responsabilidades entre los trabajadores, uno de los organizadores debe supervisar que los trabajos se realicen correctamente; repartir la bebida y comida con puntualidad y animar constantemente para estimular a los invitados.

Después: participar en cualquier convite u otra actividad que se organice para demostrar agradecimiento y retribuir el favor recibido.

Participantes en la organización y ejecución de las actividades de cooperación mutua

Para que se pueda desarrollar un ***vuelta de día y un convite***, ya sea para ejecutar un trabajo personal o comunitario, se requiere de la participación activa de muchas personas. Específicamente, en la organización de un *convite personal* o un *vuelta de día*, la responsabilidad recae en el dueño del trabajo que se pretende hacer.

Él convoca a sus vecinos, busca la alimentación, las herramientas y enseres. La esposa se encarga de preparar los alimentos que consumen los trabajadores, puede hacerlo sola o con ayuda de un familiar o vecina, dependiendo de la cantidad de obreros. También los hijos colaboran en lo que sea necesario.

En el *convite convocado para resolver un trabajo comunitario*, los responsables en su organización son: el corregidor o juez de aldea, los dueños de las fincas y, en muy pocos casos, los docentes que laboran en la escuela rural. En su ejecución participan todos los habitantes de la comunidad.

Lo que se prepara u ofrece cuando hay una práctica de cooperación mutua

Los organizadores de una relación de reciprocidad campesina tienen la responsabilidad de coordinar la adquisición y preparación de los alimentos y las bebidas que consumirán las personas que participarán en las jornadas planificadas.

En el caso específico *del vuelta de día y el convite* convocado para un trabajo personal, el organizador le da a los obreros comida y aguardiente (miche). Por lo general, consta, para el *desayuno*: arepa con huevo frito, queso y café; *almuerzo*: hervido de res o gallina, mondongo o carne guisada con yuca sancochada, agua panela o jugo; el miche: se da un trago antes de la hora del almuerzo y otro al final de la jornada cuando se trata del vuelta de día; y de manera más seguida en el convite.

En el convite comunitario se acostumbra otorgar a los participantes sólo el almuerzo, que consta de un hervido, cuyos ingredientes son producto de la colaboración de organismos oficiales, comerciantes y miembros de la comunidad. También, se reparte aguardiente adquirido con el aporte económico de los mismos trabajadores o de otras personas.

Conclusiones

Inserción de las prácticas sociales campesinas en las políticas educativas nacionales y regionales

La conformación de un currículo educativo nacional para la educación básica rural, a nuestro juicio, debe tomar en cuenta:

- Las particularidades territoriales y culturales en las cuales se asientan, reproducen y viven un número significativo de hombres y mujeres a quienes el estado debe garantizarles una educación consustanciada con sus cosmovisiones, valores y prácticas sociales, las cuales históricamente les ha permitido sobrevivir en sus agroecosistemas agrestes. Una educación rural pertinente socioculturalmente es garantía para preservar la identidad, el arraigo a su tierra, la sostenibilidad ambiental y el desarrollo endógeno.
- La heterogeneidad y riqueza natural y cultural de las diversas regiones geográficas del país, que aunque perfilan rasgos comunes para los grupos sociales rurales a la vez le imprimen sellos muy particulares a cada contexto ambiental, hecho que obliga a la construcción de currículos locales adaptados a los espacios donde habitan.
- La educación rural debe darle estatus académico a los saberes locales para equiparlos a los saberes universales (Núñez, 2005). Es necesario, urgente e importante comenzar a reconstruir los patrimonios culturales tangibles e intangibles y nutrirlos con las bondades del saber universal para formar a un **hombre rural glo-cal**, es decir, afincado en su identidad y en sus recursos locales, pero ciudadano de un mundo interconectado e interdependiente.

- Se debe ir construyendo un cuerpo teórico y metodológico sobre los modos en que se produce el aprendizaje campesino a los fines de armonizar las estrategias de enseñanza, que permitan hacer eficiente el proceso educativo y, al mismo tiempo, comparar y adecuar las teorías de enseñanza-aprendizaje generadas en otros contextos, de predominante imposición en los currículos educativos nacionales contemporáneos.
- La participación real y efectiva de los actores sociales en el diseño, ejecución y evaluación en los currículos locales para acceder a las decisiones sobre: qué desean aprender, para qué deben estudiar, cómo deben recibir su educación, cuáles son los espacios escolares adecuados, cómo debe ser el calendario escolar y cuál es el perfil que debe reunir el docente rural que trabaje en su comunidad. Por lo tanto, se impone el establecimiento de decisiones consensuadas y horizontales entre los actores educativos y los actores comunitarios.

Inserción de las prácticas sociales campesinas en la praxis educativa del docente rural

El trabajo abnegado y sacrificado del maestro rural en las escuelas debe constituirse en una experiencia de vida que trascienda el hacer rutinario de ir a “dar clase” para convertirse en una oportunidad de formación para él, como sujeto en constante construcción, y para los estudiantes bajo cuyo fragor se cimientan sus capacidades físicas e intelectuales para desenvolverse en un mundo glo-cal dinámico, incierto y complejo.

El docente rural debe ser un “maestro” que digiera los contenidos curriculares a enseñar, indague los intereses de las comunidades rurales donde labora, valore los saberes locales -y a sus sabedores- y establezca un equilibrio entre los contenidos a enseñar y la utilidad que los mismos tienen para la generación que aprende. Esta somera reflexión sirve de base para proponer algunas consideraciones sobre la inserción de las prácticas sociales campesinas en la praxis del docente rural:

- *Aprender y desaprender*: al entrar en contacto con el mundo laboral ubicado en comunidades rurales concretas, el docente debe ser un profesional que valore suficientemente el contexto donde ejercerá su acción educativa. Debe comenzar un proceso de reconocimiento de las formas de vida, costumbres y geografía de la comunidad para intentar privilegiar los saberes universitarios pertinentes al contexto e incorporar los nuevos saberes presentes en su medio inmediato de trabajo. Este proceso de desaprender lo inútil de lo universal y aprender lo útil de lo local seguramente le abonará excelentes dividendos a la hora de evaluar el rendimiento y prosecución escolar de sus alumnos y el nivel de aceptación por los miembros de la comunidad.

- *Darle valor a otro saber*: en la enseñanza obtenida desde los niveles de la educación básica hasta la universitaria se hace énfasis en el aprendizaje de los saberes científicos los cuales forman los contenidos de los currículos nacionales. Estos contenidos excluyen, o los hacen triviales, a los saberes comunes, empíricos, vulgares o locales presentes en la esfera de la vida cotidiana de las sociedades. La realidad actual indica que en los sistemas sociales el saber informal ha crecido en proporciones supremamente altas con relación al saber acreditado que se enseña en las instituciones educativas. Como resultado de este fenómeno emergen otras formas de enseñanza y aprendizaje muy propias que permiten que el saber empírico aprendido en la cotidianidad supere en eficacia al saber escolar (Delval, 2001). Esta realidad empuja al docente rural a otorgar un justo valor al saber existente en la cultura de la comunidad, conocimientos sedimentados a través del tiempo y que les ha permitido sobrevivir en las difíciles condiciones históricas imperantes.

- *Acreditar los saberes experienciales de los niños*: en la familia campesina, los niños desde los primeros años de su infancia son incorporados gradualmente al cumplimiento de responsabilidades dentro del hogar y en los cultivos o crianza de animales. El docente rural debe ser consciente que en su aula de clase tiene

una significativa representación de pequeños campesinos que ya traen valiosos conocimientos experienciales de sus hogares que pueden ser aprovechados pedagógicamente para consolidar su formación como sujetos sociales pertenecientes a su clase social campesina.

- *La utilidad del saber escolar para la vida:* existen marcadas disonancias entre lo aprendido en casa y lo aprendido en la escuela que debe ser cuidadosamente revisado por el docente rural para acercar los procesos cosmovisivos de las dos instituciones educativas en la búsqueda formar al campesinado para la vida y con las competencias suficientes para lograr su bienestar en la sociedad contemporánea.

- *Incorporar al proceso educativo a los actores locales:* dentro de los hallazgos de la investigación se evidenció la amplia disposición de los actores locales de participar en la enseñanza de sus saberes particulares a los niños de las escuelas. Esta importante oferta “académica” es una magnífica oportunidad para que los docentes conviertan los momentos de aprendizaje en espacios significativos al emplear la creatividad e ingenio a los fines de que los niños puedan aprender -o consolidar sus conocimientos- en prácticas sociales locales como cocina, artesanías, confección de vestidos, cultivos, cría de animales, agroturismo, historia y geografía local, construcción de equipos y enseres, entre otros. Abordar la enseñanza bajo esta perspectiva implica romper la tradicional clase en aula a cargo solamente del docente titulado. Aquí los “docentes” pueden ser los mismos campesinos de la comunidad y el lugar para desarrollar las de clases serán las fincas o talleres comunales. A manera de ilustración se puede decir que en la preparación de una arepa de maíz se pueden dar, desde sus ámbitos experienciales, dos tipos de formas de enseñar: *el campesino*: cosecha de la mazorca, molienda del grano, disposición de utensilios de cocina, aliñado de la masa, amasado, formación de la arepa, preparación del fogón, asado de la arepa y degustación del producto. Es un saber práctico en el cual cada uno de estos procesos en su interior tienen un

número significativo de pasos, condiciones, rituales y creencias que garantizan su calidad y; el *académico*: la materia prima, los ingredientes, utensilios, la preparación, los pasos, las normas de seguridad y los resultados. Es un saber teórico. Vistos en forma separada estos dos saberes poseen pocos puntos de encuentro pero al integrarlos, bajo otra forma de concebir el qué, cómo y para qué enseñar se podría pensar en: *aprender en la comunidad* los procesos cotidianos para elaborar la arepa de maíz y *aprender en la escuela* al realizar la transversalidad en el aula mediante la enseñanza de los valores, higiene, salud, cálculos matemáticos, propiedades físicas y químicas, creencias y tradiciones, entre muchos, relacionadas con la experiencia práctica aprendida.

Referencias

- AGRUCO. (1998). *Proyecto para la revitalización de la biodiversidad y las semillas nativas*. Cochabamba: Autor/Universidad Mayor de San Simón.
- AGRUCO. (2000). *Políticas y estrategia de la investigación en agroecología y revalorización del saber local*. Cochabamba: Autor/Universidad Mayor de San Simón.
- Delval, J. (2001). *Aprender en la vida y en la escuela*. Madrid: Morata.
- Núñez, J. (2005). *Saberes campesinos y educación rural*. Caracas: ediciones del Vicerrectorado de Investigación y Postgrado de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador.
- PRATEC. (1998). *La regeneración de saberes en los andes*. Lima: Gráfica Bellido.