



Viracocha



**BIODIVERSIA
VIRACOCHA**

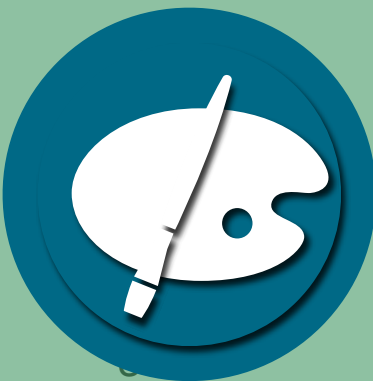
Biodiversia Viracocha 2024



Semillas de Vida: Conociendo el reino de las plantas, las semillas criollas y nativas



Visitando Viracocha: Experiencias Regenerativas para el Buen Vivir



Historia del Arte: Un viaje a las primeras manifestaciones artísticas de la humanidad.



SEMILLAS DE VIDA

Conociendo el reino de las plantas, las semillas criollas y nativas.



Semillas de Vida Conociendo el reino de las plantas, las semillas criollas y nativas

El origen de las plantas con flores y semillas se remonta a cerca de 360 millones de años, estas primeras semillas eran bastante sencillas y menos diversas en comparación con las que conocemos hoy en día. Este mecanismo de reproducción le otorgó a las plantas con flores una mayor adaptabilidad y capacidad de diversificación, en comparación con otros grupos de plantas como los helechos, musgos, pinos y abetos.

Hasta hace aproximadamente 12.000 años la especie humana en algunos lugares del planeta, logró la transición de cazadores y recolectores a agricultores. La domesticación de semillas ha sido un proceso largo y complejo que ha ocurrido a lo largo de miles de años en diferentes partes del mundo. Se ha llevado a cabo mediante la selección y cultivo de plantas con características deseables para los seres humanos, como mayor rendimiento, resistencia a enfermedades, tamaño de semilla y sabor.

Los primeros agricultores observaron que ciertas plantas silvestres tenían características beneficiosas y comenzaron a recolectar y cultivar las semillas de estas plantas. Con el tiempo, este cultivo selectivo condujo a cambios genéticos en las plantas cultivadas, lo que resultó en variedades domesticadas que eran más adecuadas para las necesidades humanas. *Un ejemplo notable de domesticación de semillas es el maíz, que se originó a partir del teosinte en Mesoamérica hace miles de años.*



Todos estos procesos de domesticación, diversificación, adaptación y propagación; han permitido a la civilización humana un rápido crecimiento y prolongar el promedio de vida.

Las semillas son el pilar fundamental en la producción de alimentos a nivel mundial, la diversidad de plantas con propiedades útiles alcanza las 300.000 de estas solo hacemos uso de 200 en promedio. El 50% de las proteínas y calorías que tomamos de las plantas proviene únicamente de tres cultivos: maíz, arroz y trigo.

Esto ha propiciado que las comunidades campesinas e indígenas vayamos dejando de lado las plantas nativas y criollas, perdiendo

diversidad en el campo pero también en el plato de comida diario.

Este año en Biodiversia estamos trabajando para conocer las semillas, reconocer nuestras semillas nativas y criollas; aprender a producirlas y conservarlas. Para compartir en las comunidades y fomentar una mayor agrodiversidad en el municipio.

Sembrando vida para producir alimentos sanos





**Antes de cosechar o preparar los alimentos...
Preparamos el suelo.**



Leer el paisaje, para observar los patrones.



Entender el terreno y cómo se mueve el agua a través de él.



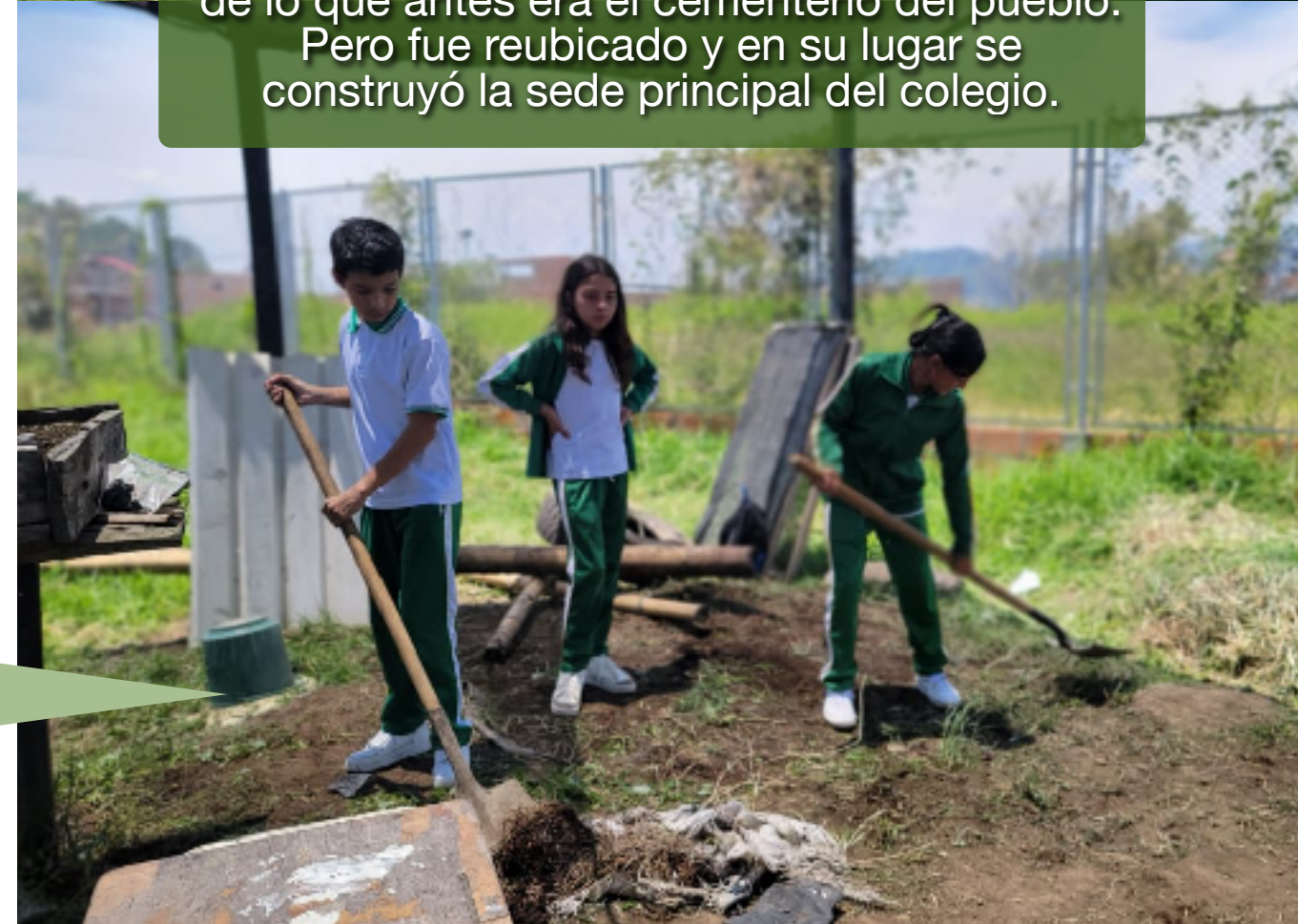
Analizar detenidamente la vegetación e investigar sus funciones, usos y aplicaciones.



El colegio cuenta actualmente con muchos espacios abiertos, la mayoría son prados y dada la dificultad de trabajar la tierra, es necesario crear biofertilizantes y abonos para mejorar el suelo.



Un suelo muy duro y con muchos escombros, de lo que antes era el cementerio del pueblo. Pero fue reubicado y en su lugar se construyó la sede principal del colegio.





Semillas Criollas

Son las especies vegetales que se han adaptado a lo largo del tiempo a territorios diferentes a los de su origen, generalmente por el uso continuo de los agricultores.



Semillas Nativas

Son especies vegetales propias de una determinada zona. Muchas de ellas son endémicas, es decir que son propias y exclusivas de determinadas localidades o regiones.

Las semillas nativas y criollas juegan un papel fundamental no solo en la alimentación, si no también a nivel cultural han representado los pueblos originarios de América. El maíz, tomate, papa, quinoa, cacao entre otras; a través de las rutas comerciales llegaron a otros continentes, donde se convirtieron en algunos casos en la base de la alimentación e identidad gastronómica y cultural de muchos países.

Los estudiantes están trabajando en un inventario y catalogo de semillas criollas y nativas, esto con el propósito de reconocer la importancia, producirlas para compartirlas en sus hogares y propagarlas en la comunidad, para rescatar muchas que desafortunadamente caen en el olvido y con el tiempo desaparecen.

Perder una semilla nativa significa una enorme perdida biológica y cultural.



Los diagnósticos e inventarios son muy importantes para conocer el estado actual de las semillas. Cuales de ellas están disponibles en los territorios y cómo las están manejando las comunidades.



Las grandes cosas comienzan con algo pequeño. Este es un claro ejemplo de cómo un árbol enorme de 40 metros de altura tiene unas semillas de 4 milímetros.



Las plantas ornamentales también tienen una gran importancia por su gran belleza, formas y colores llamativos.

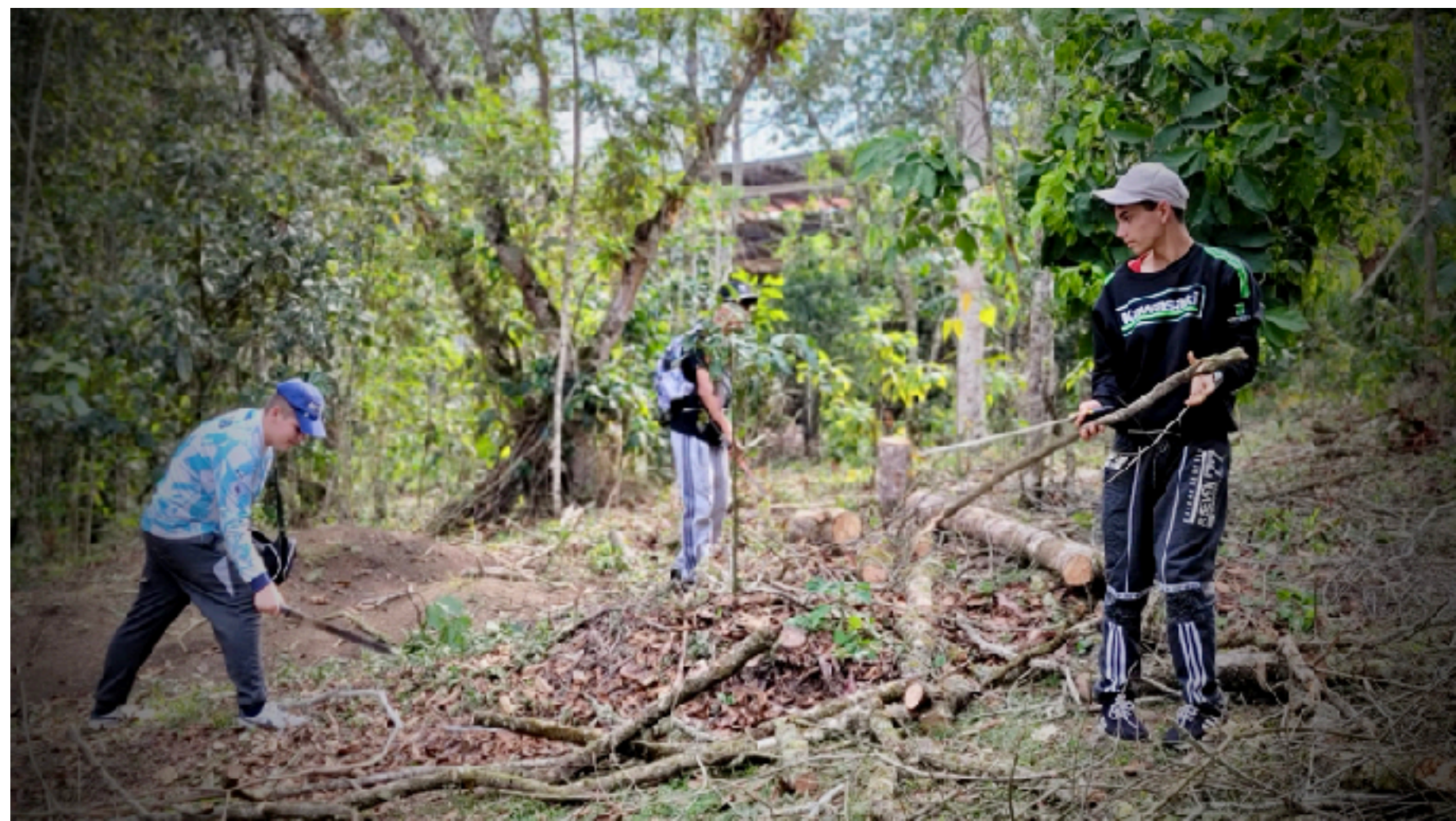
Aprender a reproducirlas y propagarlas, puede ser una opción económica para los estudiantes.





El trabajo en equipo.

Los estudiantes de los grados 11 y 10, realizan labores en el centro educativo CEPA. Estas funciones permiten hacer trabajos que para los estudiantes más pequeños pueden ser difíciles.





Dialogos y reflexiones entorno a la protección de las semillas.

Alrededor de las semillas y de los recursos biológicos existen una serie de problemáticas, donde los intereses y ambiciones de las grandes multinacionales, pasan por encima de las comunidades campesinas, indígenas, y afrodescendientes.

En Colombia hasta hace algunos años era ilegal reproducir y comercializar semillas criollas o nativas. Solo era permitido sembrar las semillas certificadas, modificadas genéticamente y con un gran valor comercial; producidas por grandes empresas. Éstas a su vez vienen acompañadas de paquetes tecnológicos de agroquímicos y fertilizantes nocivos.

Este problema esta ampliamente distribuido a nivel mundial, sin embargo las niñas, niños y jóvenes aprenden que más que protestar es crear propuestas, diseñar estrategias y construir políticas, para favorecer la soberanía, autonomía y seguridad alimentaria de los pueblos.

Todas nuestras acciones serán semillas que tarde o temprano darán fruto.





Las acciones son las semillas que
dejarán los padres a sus hijos.

VISITANDO VIRACOCHA

Experiencias Regenerativas
para el Buen Vivir





Visitando Viracocha: Experiencias Regenerativas para el Buen Vivir

Aprender jugando

**Una aventura a Viracocha y el Centro
Educativo Permacultural Agroecológico
CEPA**

**Conocer de cerca la gran cantidad de
semillas que tenemos en la fundación**

**Ver y probar las frutas de las
huertas.**

**Explorar los procesos biológicos y
las múltiples relaciones con otros
organismos.**

**Comer y disfrutar de una comida
preparada con los alimentos
producidos en la finca.**





Las niñas, niños y padres de familia de la escuela Matanzas de San Agustín, recorren las instalaciones de la finca.





Compartiendo el alimento, un regalo de la Naturaleza. La suma de multiples y diversas formas de vida en cada plato de comida.





El alimento debe reflejar la abundancia y la diversidad de la región. En cada plato de comida encontramos más de 15 ingredientes naturales orgánicos, procedentes de las huertas de la finca y de proveedores locales.

Deliciosas y nutritivas recetas preparadas por Nercy, nuestra jefe de cocina inteligente; una talentosa y cariñosa madre, oriunda de San Agustín.

“La Cocina Viracocha es un trabajo que hacemos con amor en un ambiente sano. Nos encargamos de alimentar niños, jóvenes y al equipo de la Fundación; suplimos las necesidades alimentarias de los niños y les hacemos conocer la chia, el amaranto, los alimentos que no comen en la casa... Aquí les brindamos un buen ambiente, una atención de calidad y ¡una comida bien rica!....Nuestra cocina es importante porque enseñamos a los niños a alimentarse”



Alimentación consciente e inteligente

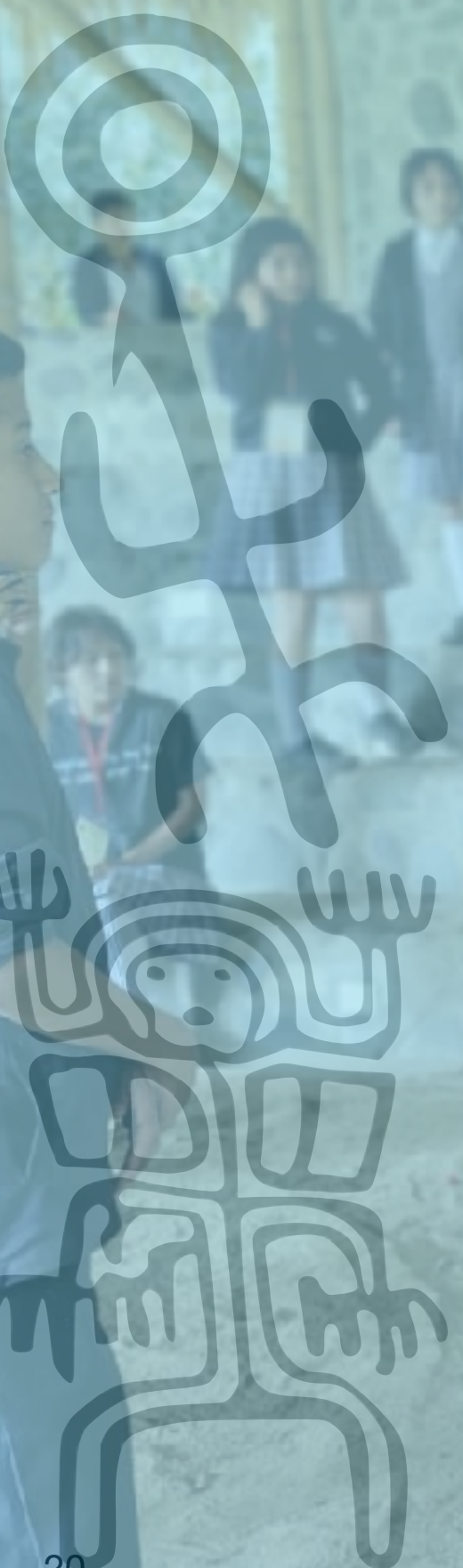
El comedor también es un espacio de aprendizaje para las niñas y niños, ver la comida como medicina, vitalidad y también respeto hacia otras formas de vida.





Espacio para la creatividad y dejar volar la imaginación







Al ofrecer a su amada la primera guirnalda, el hombre primitivo se eleva sobre la bestia; saltando sobre las necesidades burdas de la naturaleza, se hace humano; percibiendo la sutil utilidad de lo inútil, entra en el reino del arte.

En su *Libro del té* (1906) - Kakuzo Okakura

The background image shows a massive rock overhang on the left side of the frame. The rock face is covered in numerous petroglyphs, some of which are highlighted by a warm, orange-red light. To the right, a large opening in the rock formation reveals a view of a valley with rolling hills and a blue sky with scattered clouds. The overall scene is a mix of natural rock textures, ancient art, and a scenic landscape.

En lengua karijuna, la que hablaron los indígenas que habitaron el sur de Colombia durante siglos, Chiribiquete es el "cerro donde se dibuja".

Y no es cualquier dibujo.

Este parque nacional de Colombia, declarado patrimonio cultural y biológico de la humanidad por la UNESCO en 2018, ha sido definido como la "Capilla Sixtina" de la arqueología en América Latina.

Una colección de murales con más de 75.000 pinturas rupestres donde el jaguar es protagonista, en medio de un hábitat de riqueza biológica casi intacta.

Y con algunas que datan, de acuerdo al registro de varios investigadores, de hace unos 20.000 años.

El Arte ha sido una de las más grandes y potentes expresiones de la humanidad. En esta oportunidad, con el **Club de Arte e Ilustración Científica** los jóvenes estudian las primeras manifestaciones artísticas, los pigmentos naturales, técnicas y lenguajes visuales. Para reconocer y rescatar la maravillosa herencia cultural de nuestros antepasados.



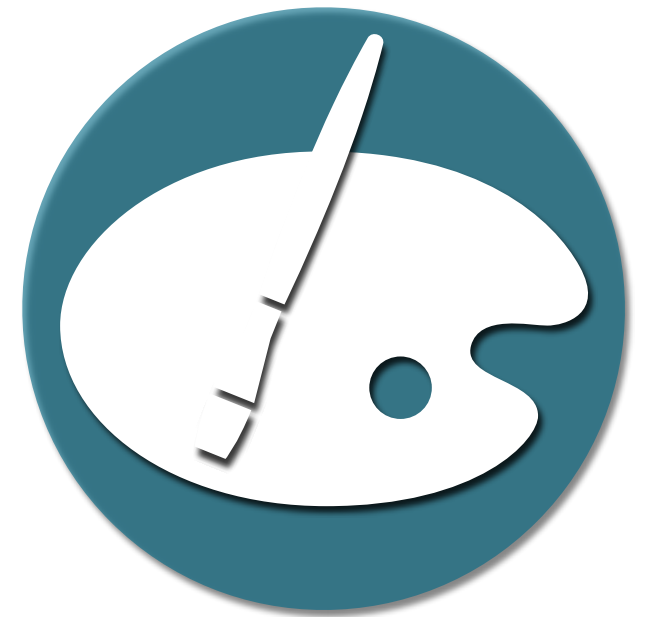
Arte Rupestre

En la historia estamos en un viaje para conocer los orígenes del arte y explorar las culturas prehispánicas (Antes de la colonización).



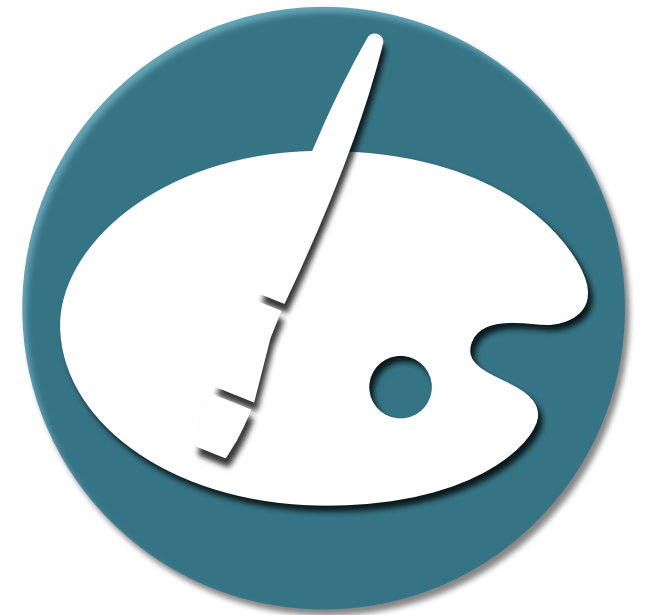
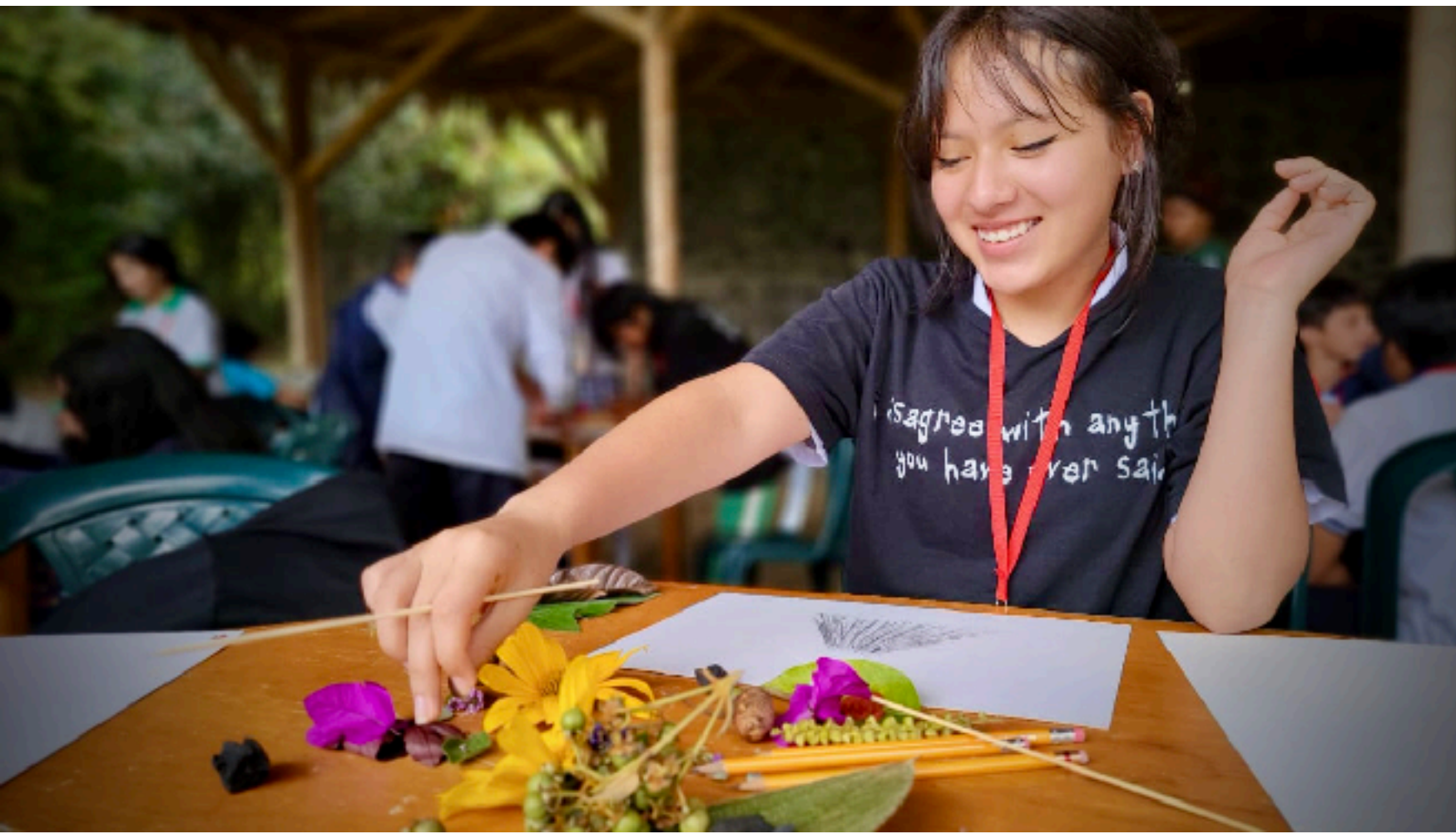
Pigmentos Naturales

Las plantas, hongos y minerales ofrecen un amplio abanico de pigmentos que aún continúan siendo usado ampliamente para realizar obras de arte. A través de estudio de estas sustancias los estudiantes elaboran los pigmentos y aprenden técnicas que les permite expresar su talento.



Materiales, herramientas y técnicas

Para muchos jóvenes una de las dificultades es conseguir materiales y herramientas para sus obras. Mediante la exploración y elaboración de sus propios pigmentos y herramientas, los ilustradores pueden crear sus propios insumos y no limitarse por los precios, si no enfocarse en investigar y crear técnicas con elementos que están a su alrededor.



Yohan Stiven Imbachí

Un joven de 15 años hace parte del Club de Arte e Ilustración Científica; se ha destacado por su talento en el dibujo y retratos, esto le ha permitido darse a conocer y llamar la atención de investigadores.

Ha sido invitado a ilustrar un artículo de investigación, que será publicado en el Boletín del Museo del Oro del Banco de la República. El Boletín Museo del Oro fomenta la investigación en antropología, arqueología y museología de Colombia y es un canal de divulgación de la investigación científica que contextualiza y ayuda a entender, en sentido amplio, las piezas conservadas en las colecciones arqueológicas del Museo, y a las personas, sociedades y culturas que las elaboraron.

Gracias al apoyo del plan padrino VIRAS, jóvenes como Yohan ven el arte como profesión y en la ilustración científica una manera explorar y dar a conocer las culturas milenarias.





Viracocha



**BIODIVERSIA
VIRACOCHA**
