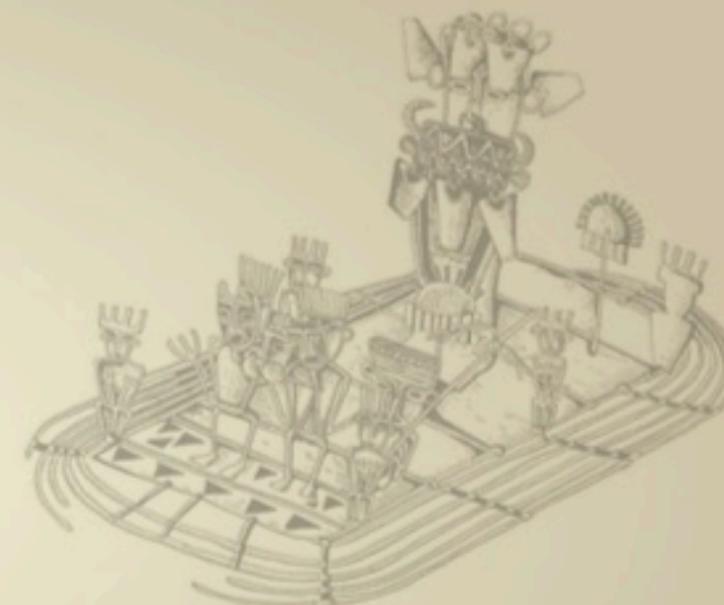
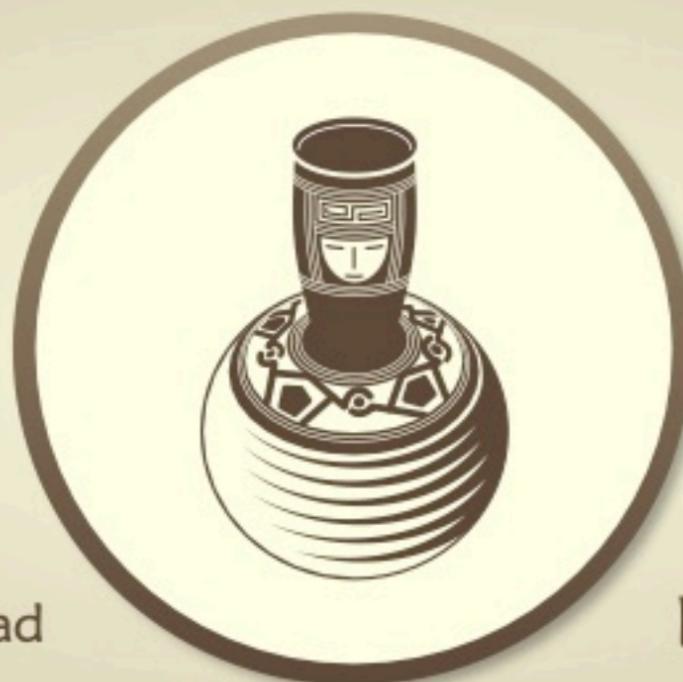


La presente herramienta brinda una orientación general de los productos y servicios incluidos en el estantillo de Economía y sustentabilidad para el conocimiento de los interesados en adquirir información sobre los procesos de productividad y oficios propios de la comunidad indígena Muisca de Bosa. La sustentabilidad desde la comunidad Muisca hace énfasis en reconocer las habilidades y experiencias que evocan tradiciones del territorio de la Bosa ancestral donde se cuenta la historia y la cultura desde la productividad, la sustentabilidad y la proyección en un mercado competitivo diferencial. Las personas que visiten el territorio tendrán la oportunidad de conocer la cosmovisión desde la practica ancestral, el reconocimiento de los saberes heredados en el territorio, el tejido, redes de agroecología, artesanías, turismo de bienestar alimentación saludable entre otros.



## Herramienta pedagógica para el estantillo de economía y sustentabilidad

## BALSA DE SABERES ANCESTRALES



### Alimento Propio Cocina y Leña

El grupo de alimento propio nace con la misión de recoger las vivencias y prácticas desde la gastronomía alrededor de la cocina del fogón de leña, donde se contaban historias y tradiciones desde las voces de nuestros abuelos y abuelas. Por ello, los platos tradicionales Muisca recogen la gastronomía propia heredada en los alimentos sembrados en el territorio.



### Oficios y Saberes Artesanales

El arte, las artesanías y la expresión manual proyectan el hacer y la experiencia de aquel que construye para visibilizar la memoria de una comunidad. los artistas y artesanos Muisca cuentan la tradición desde la creación de piezas únicas donde cada detalle cuenta una historia de la memoria del territorio, de las practicas ancestrales y de esa conexión que existe entre el individuo y la ley de origen.



### Red de Agroecología

El proceso de agroecología se establece bajo la estructura de huertas comunitarias ubicadas en algunas residencias pertenecientes a líderes y lideresas en los procesos de agricultura en la comunidad. Allí, bajo la estructuración y adecuación de un espacio idóneo para la siembra se desarrolla el proceso de agroecología donde se impulsa el ejercicio de la siembra de alimento propio y plantas medicinales.



### Mujeres Tejedoras

Desde las tradiciones en el territorio, el tejido es el oficio y saber que representa a las mujeres desde su pensamiento lunar. Cada hilada y tejido proyecta el trabajo de familia y comunidad, construyendo memoria desde el hacer de la mochila tradicional. La lana virgen es la tradición que proyecta la memoria del territorio desde el cuidado de la palabra y el empoderamiento de mujer.



### Turismo y Bienestar

El turismo de bienestar en la comunidad busca desmitificar la concepción o interpretación que se tiene del Muisca en el panorama de ciudad. En la actualidad se desarrollan rutas y guías turísticas con experiencias vivenciales que cuenten el hoy de la comunidad Muisca de Bosa desde sus prácticas tradicionales y como desde la implementación de un plan de vida se proyecta una economía propia y sustentabilidad.

## Grupo de Alimento Propio Cocina y Leña

El grupo de alimento propio nace con la misión de recoger las vivencias y prácticas desde la gastronomía alrededor de la cocina del fogón de leña, donde se contaban historias y tradiciones desde las voces de nuestros abuelos y abuelas. Por ello, los platos tradicionales Muisca recogen la gastronomía propia heredada en los alimentos sembrados en el territorio.



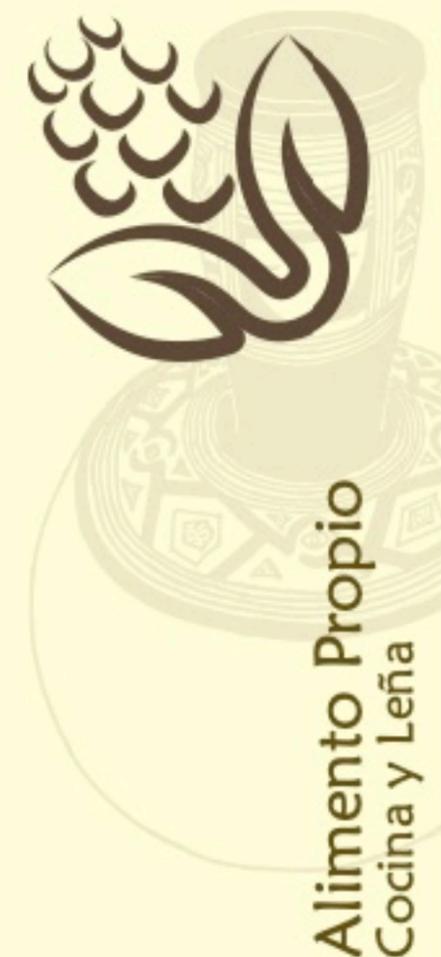
## Objetivo

Brindar una alimentación saludable como principio del buen vivir donde cada ingrediente hace parte de los platos insignias de la cocina tradicional Muisca preparados bajo el fogón de leña.

## Elementos y características identitarias

- Moyo de barro y cucharón de palo para servir los alimentos.
- Recipientes tradicionales (totumas y cucharas de palo).
- Vestuario tradicional (delantales con insignias características de la cultura Muisca).

- Alimento a base de maíz (tortas, mazamorra dulce, envueltos, mazamorra chiquita, tamal de picado, maíz tostado).
- Cocina de leña (espacio al aire libre destinado a la cocción de cada plato tradicional).



Alimento Propio  
Cocina y Leña

## Oficios y Saberes Artesanales

El arte, las artesanías y la expresión manual proyectan el hacer y la experiencia de aquel que construye para visibilizar la memoria de una comunidad. Los artistas y artesanos Muisca cuentan la tradición desde la creación de piezas únicas donde cada detalle cuenta una historia de la memoria del territorio, de las prácticas ancestrales y de esa conexión que existe entre el individuo y la ley de origen.

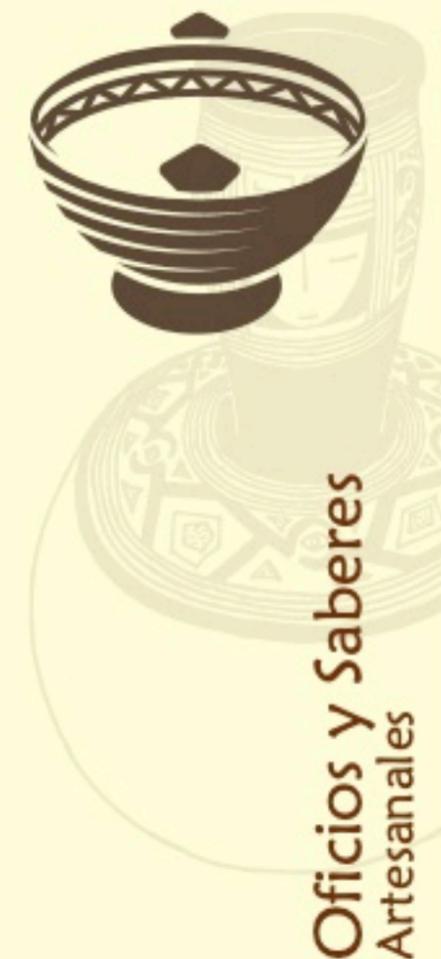


## Objetivo

Brindar productos hechos a mano de calidad artesanal donde su expresión y manifiesto evoca la cultura Muisca desde la visibilización de la cosmogonía y cosmovisión. Cada producto es único en su creación conservando tradiciones heredadas de generación en generación donde cada artesano materializa la memoria desde el arte y la tradición. Al adquirir un producto artesanal hecho en la comunidad Muisca de Bosa se adquiere la historia de un territorio desde los saberes y oficios propios.

## Elementos y características identitarias

- Talla de madera y pirograbados (arte de tallar y quemar la madera plasmando tradiciones mitológicas del pueblo Muisca).
- Joyería tradicional Muisca (arte de trabajar y moldear metales en el cual se construyen hermosas piezas con un contenido ancestral).



Oficios y Saberes  
Artesanales

## Red Agroecológica

El proceso de agroecología se establece bajo la estructura de huertas comunitarias ubicadas en algunas residencias pertenecientes a líderes y líderes en los procesos de agricultura en la comunidad. Allí, bajo la estructuración y adecuación de un espacio idóneo para la siembra se desarrolla el proceso de agroecología donde se impulsa el ejercicio de la siembra de alimento propio y plantas medicinales.



## Objetivo

Establecer redes de trabajo comunitario por medio de la práctica de la siembra que va desde la selección de semillas idóneas, preparación de compostaje desde la práctica tradicional, recolección artesanal de plantas medicinales usadas en la medicina tradicional, redes de intercambio de alimentos cosechados entre otros. La red agroecológica permite el desarrollo de prácticas ancestrales desde la tradición Muisca.

## Elementos y características identitarias

- Semillas limpias desde la tradición (bendición de la semilla).
- Redes de siembra de alimentos propios y plantas medicinales.
- Abono natural preparado por medio del compostaje con residuos orgánicos.
- Insumos para la provisión y preparación de la medicina tradicional Muisca.
- Lombricultivo.



Red de  
Agroecología

## Grupo de Mujeres Tejedoras

Desde las tradiciones en el territorio el tejido es el oficio y saber que representan a las mujeres desde su pensamiento lunar. Cada hilada y tejido proyecta el trabajo de familia y comunidad construyendo memoria desde el hacer de la mochila tradicional. La lana virgen es la tradición que proyecta la memoria del territorio desde el cuidado de la palabra y el empoderamiento de mujer.



## Objetivo

Brindar un producto 100% hecho a mano con materiales de procedencia natural donde cuente el proceso de construcción de mochila tradicional con pictogramas de lectura ancestral y fajas que evocan el que hacer de la mujer desde la sanación y protección de la palabra de gestación de vida y sanación medicinal.

## Elementos y características identitarias

- Mochila tradicional Muisca hecha 100% con la nana virgen con pictogramas ancestrales.
- Proceso tradicional de hilado
- Uso de torteros hechos desde la tradición Muisca.
- Fajas hechas en la lana con uso medicinal.



Mujeres Tejedoras

## Turismo de Bienestar

El turismo de bienestar en la comunidad busca desmitificar la concepción o interpretación que se tiene del Muisca en el panorama de ciudad. En la actualidad se desarrollan rutas y guías turísticas con experiencias vivenciales que cuenten el hoy de la comunidad Muisca de Bosa desde sus prácticas tradicionales y como desde la implementación de un plan de vida se proyecta una economía propia y sustentabilidad.



## Objetivo

Brindar experiencias y vivencias de alcance espiritual, ancestral y tradicional desde una concepción de lo sagrado en el territorio, donde se encuentre con la tradición y como este posibilita conexiones espirituales desde lo personal y comunitario.

## Elementos y características identitarias:

- Círculo de palabra en el Cusmuy (casa ceremonial Muisca) donde se comparta la palabra y medicina ancestral.
- Terapia física y espiritual en la casa de medicina.
- Experiencias sensoriales con plantas medicinales (Huerta Ata). Sensibilización sobre el uso de las plantas medicinales.

- Exposición artesanal de los oficios y saberes de los artesanos de la comunidad.
- Alimento propio.
- Expresiones artísticas.



Turismo y Bienestar