FICHA METODOLÓGICA SESION No. 001 PUEBLO INDIGENA ANDOKE PÒOSIHO

Nombre pueblo Indígena:	Cabildo Andoke Pòosiho
Actividad:	Reactivación económica
Nombre de la sesión:	Mambiadero del conocimiento del tejido del canasto
Objetivo:	Implementar los conocimientos propios del tejido de canasto del pueblo Andoke Pòosiho, por medio de un sabedor contando sus historias y la importancia de sus raíces, el procedimiento que se lleva antes del tejido de canasto del pueblo Andoke Pòosiho.
Descripción de la actividad:	Siendo las 09:00 am del 01 de noviembre del 2025 se realiza la presentación y la entrega de insumos, materiales por parte de la autoridad fiscal Gloria Andoque al sabedor Plasido Mendoza, que son: ➢ Bejuco de yare. ➢ Cumare. ➢ Pintura natural extraído de las hojas naturales de territorio. ➢ Bejuco de guaramo. ➢ Bejuco jalapatras. ➢ Bejuco gutoo. ➢ Corteza de árbol. Medicina sagrada: ➢ Mambe. ➢ Ambil. ➢ Sal de monte. ➢ Incienso natural. ➢ Carbón tradicional. ➢ Albahaca. ➢ Caguana. • El sabedor inicia la armonización haciendo uso de las medicinas sagradas, bendiciendo el espacio y a los participantes para que este conocimiento sea recibido con espiritualidad y armonía entre todos. En este mambeadero de conocimiento propio que se realizó con los participantes, el sabedor les da a conocer los animales tejedores que deben embocar antes de realizar el tejido de canasto, es como esta en la historia y así se continuara. • El tejido de canastos propios en el pueblo Andoke Pòosiho es un elemento de suma importancia, que se utiliza para la recolección de la hoja de coca y recolección de alimentos desde la chagra a la casa. El canasto se va representando la formación y los conocimientos espirituales, también la sabiduría de cada persona. **Aprendizaje y reflexión.**

	En este mambiadero de conocimiento de tejido de canasto propio se obtiene un aprendizaje por medio de las historias cantando con el sabedor, para la importancia y el fortalecimiento del tejido de canasto en el pueblo Andoke. Es importante seguir conservando estos conocimientos de tejido, seguir enseñando a las nuevas generaciones así nos encontremos en la ciudad.
Descripción de Alimentos tradicionales preparados:	Carne de res, casabe y caguana. Este alimento propio se prepara de la siguiente manera: El casabe se saca de la yuca donde se raya y se obtiene una masa y el almidón se exprime, ya estando seca la masa se sierna, se coloca en el tiesto estando caliente y se obtiene el casabe. La carne de res de procede a cocinar con el líquido que se extrajo de la masa de yuca, también se le agrega el tucupi que es el liquido de la masa de yuca donde de cocino varios días hasta que quedara de una contextura homogénea, se le agrega hormigas y los ingredientes deseados. La caguana se prepara de almidón de yuca, se procede a hervir el agua con extrato de la fruta, se endulza con panela o azúcar y por ultimo se le agrega el almidón.
Metodología a implementar:	Las metodologías que se tuvieron en cuenta para la ejecución de este proyecto fueron: 1. Presentación de entrega de insumos y materiales. 2. Armonización del espacio y los participantes. 3. Mambeadero del conocimiento, historias de tejido canasto. 4. Reflexión y aprendizaje. 5. Conclusión. 6. Compartir los alimentos propios.
Fecha y hora de la ejecución:	01/11/2025 9:00 am a 2:00 pm
Lugar:	Sede del cabildo Andoke Pòosiho polígono 194 localidad de Usme.
Población Por Beneficiar:	15 personas de la comunidad indígena Andoke Pòosiho de Usme.
Persona encargada de la actividad:	Sabedor Plasido Mendoza. Sistematizadora: Amparo Andoque