

Cría de gallinas criollas

Artesanías a base de arcilla

Cultivo de caña panelera

Recuperación de peces nativos

Productos derivados de la leche



Comunidad sáliba de Morichito,  
resguardo Caño Mochuelo, Casanare

Reconstruyendo el territorio





Proyecto  
60 L de agua  
50 L de queso  
50 L de requesón  
Para preparar el queso  
se debe hervir el agua  
y el queso en un  
cacerolito, hasta que  
se seque. No se debe  
dejar que se queme.

Falta  
Requisitos: 11  
de queso, 11  
de agua, 11  
de requesón, 11  
de azúcar, 11  
de sal, 11  
de leche, 11  
de mantequilla, 11  
de vainilla, 11  
de canela, 11  
de nuez moscada, 11  
de pimienta, 11  
de comino, 11  
de ajonjolí, 11  
de anís, 11  
de cardamomo, 11  
de clavo, 11  
de albahaca, 11  
de cilantro, 11  
de perejil, 11  
de cebolla, 11  
de ajo, 11  
de paprika, 11  
de pimentón, 11  
de curry, 11  
de mostaza, 11  
de vinagre, 11  
de aceite de oliva, 11  
de aceite de girasol, 11  
de aceite de coco, 11  
de aceite de palma, 11  
de aceite de cacahuate, 11  
de aceite de sésamo, 11  
de aceite de almendra, 11  
de aceite de avellana, 11  
de aceite de nuez, 11  
de aceite de oliva virgen extra, 11  
de aceite de oliva virgen, 11  
de aceite de oliva, 11  
de aceite de girasol virgen extra, 11  
de aceite de girasol virgen, 11  
de aceite de girasol, 11  
de aceite de cacahuate virgen extra, 11  
de aceite de cacahuate virgen, 11  
de aceite de cacahuate, 11  
de aceite de sésamo virgen extra, 11  
de aceite de sésamo virgen, 11  
de aceite de sésamo, 11  
de aceite de almendra virgen extra, 11  
de aceite de almendra virgen, 11  
de aceite de almendra, 11  
de aceite de avellana virgen extra, 11  
de aceite de avellana virgen, 11  
de aceite de avellana, 11  
de aceite de nuez virgen extra, 11  
de aceite de nuez virgen, 11  
de aceite de nuez, 11



**Cría de gallinas criollas**  
**Artesanías a base de arcilla**  
**Cultivo de caña panelera**  
**Recuperación de peces nativos**  
**Productos derivados de la leche**  
**en la comunidad sáliba de Morichito,**  
**resguardo indígena**  
**Caño Mochuelo**

**Formación en gestión ambiental y**  
**cadena productivas sostenibles**  
**Convenio SENA-Tropenbos**

**Formación en gestión ambiental y  
cadenas productivas sostenibles  
Convenio SENA-Tropenbos**

*Autor*

© Arnaldo Cifuentes

*Fotografías*

© Familias del resguardo indígena Caño  
Mochuelo, Casanare

*Coordinación Convenio SENA-Tropenbos*

Luis Carlos Roncancio B.

*Equipo de trabajo Convenio SENA-Tropenbos*

María Clara van der Hammen

Sandra Frieri

María Patricia Navarrete

Norma Zamora

Mauricio García

Daniela Pinilla

Javier Fernández

*Coordinación editorial*

Catalina Vargas Tovar

*Correctora de estilo*

Adriana Tobón Botero

*Diagramación*

Oscar Sanabria

*Diagramación*

Álvaro David Gil Sánchez

Juan Fernando Vega

*Impresión*

Lorena Martínez

*Bogotá D.C., 2012*

Arnaldo Cifuentes

*Instructor SENA Regional Casanare*

*Directora SENA Regional Casanare*

Nubia Esperanza Blanco Angarita

*Coordinador de Formación SENA Casanare*

Luis Miguel Rodríguez

*Instructor SENA Regional Casanare*

Germán Colmenares

Héctor Bacca

Luisa Emma Albarracín

Marta Isabel González

*Apoyo técnico*

Lucas Alves (Indígena tukano de ATRIART)

Rafael Meira Marques (Indígena tukano de ATRIART)

Berenice Castro

*Instructores acompañantes*

Luisa Emma Albarracín (Ingeniera de Alimentos)

Lucas Alves (indígena tukano de ATRIART)

Marta Isabel González (Instructora de Artesanías)

Rafael Meira Marques (indígena tukano de ATRIART)



# Tabla de contenido

## Presentación

<b>1. Nuestra comunidad</b>	<b>8</b>
1.1 Localización	8
1.2 Información ambiental	10
1.3 Calendario ecológico	14
1.4 Información económica	16
1.5 Información histórica	21
1.6 Información social y política	23
1.7 Educación	25
1.8 Infraestructura y vías	26
<b>2. Nuestros proyectos</b>	<b>43</b>

## 2.1. Sistema integral de cría de gallinas criollas en la comunidad sáliba de Morichito

2.1.1 Nuestros avances	33
2.1.2 Nuestra experiencia	36
Así desarrollamos nuestra propuesta	36
Los hitos de nuestra experiencia	42
El contexto de nuestros hitos	45
Los actores de nuestra experiencia	49

2.1.3 Nuestros aprendizajes	53
Conclusiones	53
Recomendaciones	53

## 2.2. Fortalecimiento cultural del pueblo sáliba desde la producción de artesanías a base de arcilla

<b>2.2.1 Nuestros avances</b>	<b>57</b>
<b>2.2.2 Nuestra experiencia</b>	<b>61</b>
Así desarrollamos nuestra experiencia	61
Los hitos de nuestra experiencia	63
El contexto de nuestro hito	71
<b>2.2.3 Nuestros aprendizajes</b>	<b>74</b>
Conclusiones	74
Recomendaciones	74

## **2.3. Establecimiento de parcelas de caña panelera y elaboración de derivados en la comunidad sáliba del resguardo indígena de Caño Mochuelo**

2.3.1	Nuestros avances	79
2.3.2	Nuestra experiencia	82
	Así desarrollamos nuestra experiencia	82
	Los hitos de nuestra experiencia	88
	El contexto de nuestro hito	91
2.3.3	Nuestros aprendizajes	94
	Conclusiones	94
	Recomendaciones	95

## **2.4 Siembra y recuperación de peces nativos en la comunidad sáliba de Morichito**

2.4.1	Nuestros avances	99
2.4.2	Nuestra experiencia	104
	Así desarrollamos nuestra propuesta	104
	Los hitos de nuestra experiencia	108
	El contexto de nuestros hitos	112

2.4.3	Nuestros aprendizajes	115
	Conclusiones	115
	Recomendaciones	116

## **2.5. Implementación de un sistema de elaboración y comercialización de productos derivados de la leche en la comunidad de Morichito**

2.5.1	Nuestros avances	121
2.5.2	Nuestra experiencia	124
	Así desarrollamos nuestra propuesta	124
	Los hitos de nuestra experiencia	129
	El contexto de nuestro hito	132
2.5.3	Nuestros aprendizajes	134
	Conclusiones	134
	Recomendaciones	135





## Presentación

El presente documento es el resultado de un proceso de acompañamiento por parte de instructores del SENA Regional Casanare; en la formulación e implementación de unas Unidades de Formación Producción Intercultural (UFPIs) tituladas: *Sistema integral de cría de gallinas criollas en la comunidad sáliba de Morichito; Fortalecimiento cultural del pueblo sáliba desde la producción de artesanías a base de arcilla; Establecimiento de parcelas de caña panelera y elaboración de derivados en la comunidad sáliba; Siembra y recuperación de peces nativos en la comunidad sáliba de Morichito; Implementación de un sistema de elaboración y comercialización de productos derivados de la leche en la comunidad de Morichito.*

En este proceso los instructores Héctor Bacca, Germán Colmenares y en especial Arnaldo Cifuentes, aplicaron herramientas de caracterización, autodiagnóstico y formulación e implementación participativa, que aprendieron en el contexto de las capacitaciones brindadas por el convenio SENA–Tropenbos. Estas experiencias fueron sistematizadas directamente con las personas de la comunidad encargadas de cada UFPI. Estos proyectos han sido enriquecidos con investigaciones adelantadas por los grupos de las distintas UFPIs. De esta manera se encuentran en proceso investigaciones sobre la cerámica tradicional sáliba, los peces nativos, su hábitat y ciclo de vida y las plantas medicinales y árboles maderables.

El acompañamiento a este proceso fue posible gracias a la programación de instructores, tanto nativos del resguardo como no nativos, en el marco del programa Jóvenes Rurales Emprendedores, así como de la formación en Técnico en Explotación Agropecuaria Sostenible. Los recursos para el desarrollo de estas unidades fueron facilitados por el Convenio.

# I. Nuestra comunidad

## I. I

### Localización

La comunidad de Morichito se ubica en la margen derecha —aguas abajo— del río Casanare, su territorio tiene una extensión que oscila las 17.000 hectáreas y ocupa un 18,58% del área total del resguardo que es de 94.670 hectáreas. Limita al Norte y al Oriente con el municipio de Cravo Norte (departamento de Arauca), al Suroriente con la etnia yaruro (comunidad de Topochales), al Occidente con la etnia sikuani (comunidad de Getsemaní) y al Sur con la etnia masiguare (comunidad de San José del Ariporo).

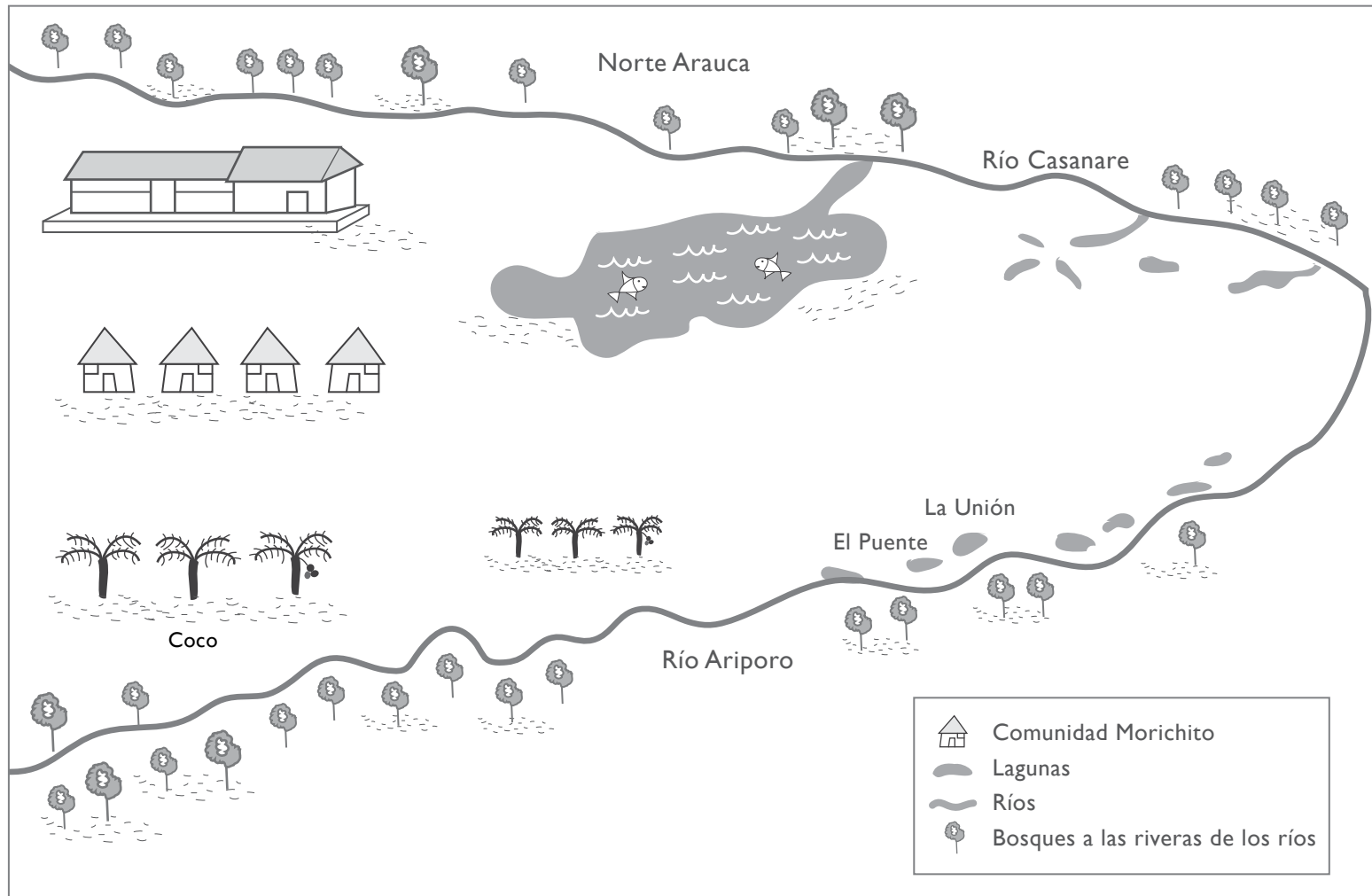
La comunidad de Morichito hace parte de la jurisdicción del municipio de Hato Corozal, el cual está situado al nororiente del departamento de Casanare. El casco urbano está a 270 m.s.n.m., dista de Yopal 110 km y 436 km de Bogotá. Limita al Norte con los municipio de Cravo Norte (departamento de Arauca) y Puerto Rondón (departamento de Arauca); al Oriente con el municipio de Cravo Norte (departamento de Arauca) y Vichada; al Sur con el municipio de Paz de Ariporo y por el Occidente con los municipios de Pore y Támara.

Localización de la comunidad de Morichito en el resguardo Caño Mochuelo



1.2

Información ambiental





### Los bosques

La comunidad de Morichito se caracteriza por la presencia de bosques de galería por la margen del río Casanare, no más de 3 kilómetros de anchura, para dar paso a las sabanas que conforman su mayor área; donde predominan especies gramíneas, como los pastos cola de macho y cola de vaca.

El bosque ha sido intervenido para la extracción de madera y leña y para la agricultura migratoria. Con un grave problema, que muchos espacios que debieran estar en descanso, han sido invadidos por pastos braquiaria, gordura, puntero. Estos espacios se utilizan para la ganadería en un porcentaje aproximado del 10%.

Sobre la vega del río Casanare se tiene una franja de protección muy reducida. La alta presión de la cacería, ha hecho desaparecer una gran variedad de especies silvestres que han llegado al punto de extinción (picures, dantas, tigrillos, lapas, loros, cachicamos y venados).

En los Planes de Vida se prevé la reforestación de las áreas vulnerables, pero no se está llevando ningún plan, excepto por los proyectos formulados con el acompañamiento del SENA en 2010.

Estos bosques están en su totalidad sobre suelos de textura arenosa con pendientes que superan el 50% con grave riesgo de erosionarse.

## Las sabanas

La gran mayoría del territorio de Morichito está en sabana. Con un 80% de sabanas inundables, en esta área abundan cañadas, esteros y lagunas; donde también especies como el chigüiro y el armadillo y los venados sabaneros, han desaparecido casi en su totalidad. El territorio de sabana para esta comunidad transcurre hasta el río Ariporo.

En estas sabanas la comunidad viene desarrollando una ganadería extensiva con el manejo que hace tradicionalmente el llanero: quemando para utilizar el retoño del pasto para garantizar mayor proporción de proteína; complementando la alimentación con sal que tiene un contenido de calcio del 16% y fósforo del 3,6%, viéndose animales en muy buenas condiciones sanitaria y de buen peso.



Vista sobre la sabana de la comunidad de Morichito

El manejo de esta ganadería permite tener recursos comunitarios para emergencias de salud o calamidad. El cuidado de la ganadería se recompensa con determinado número de animales.

Cuentan con un fondo rotatorio ganadero donde se designan 12 novillas y un toro a 5 años para cinco familias; y el rendimiento es repartido para las familias involucradas.

Este sistema viene implementándose desde que el INCORA (Instituto Colombiano de la Reforma Agraria) adjudicó este territorio a los

grupos étnicos asentados actualmente en el resguardo y con ello, el Banco Agrario entregó más de 1000 cabezas de ganado para la comunidad sáliba de Morichito.

## Agua

Casanare en épocas de invierno y verano provee de aguas permanentes para uso doméstico. Los ecosistemas acuáticos de sabana en épocas de verano, se secan

generando resultados adversos para los peces de los caños y para la misma ganadería.

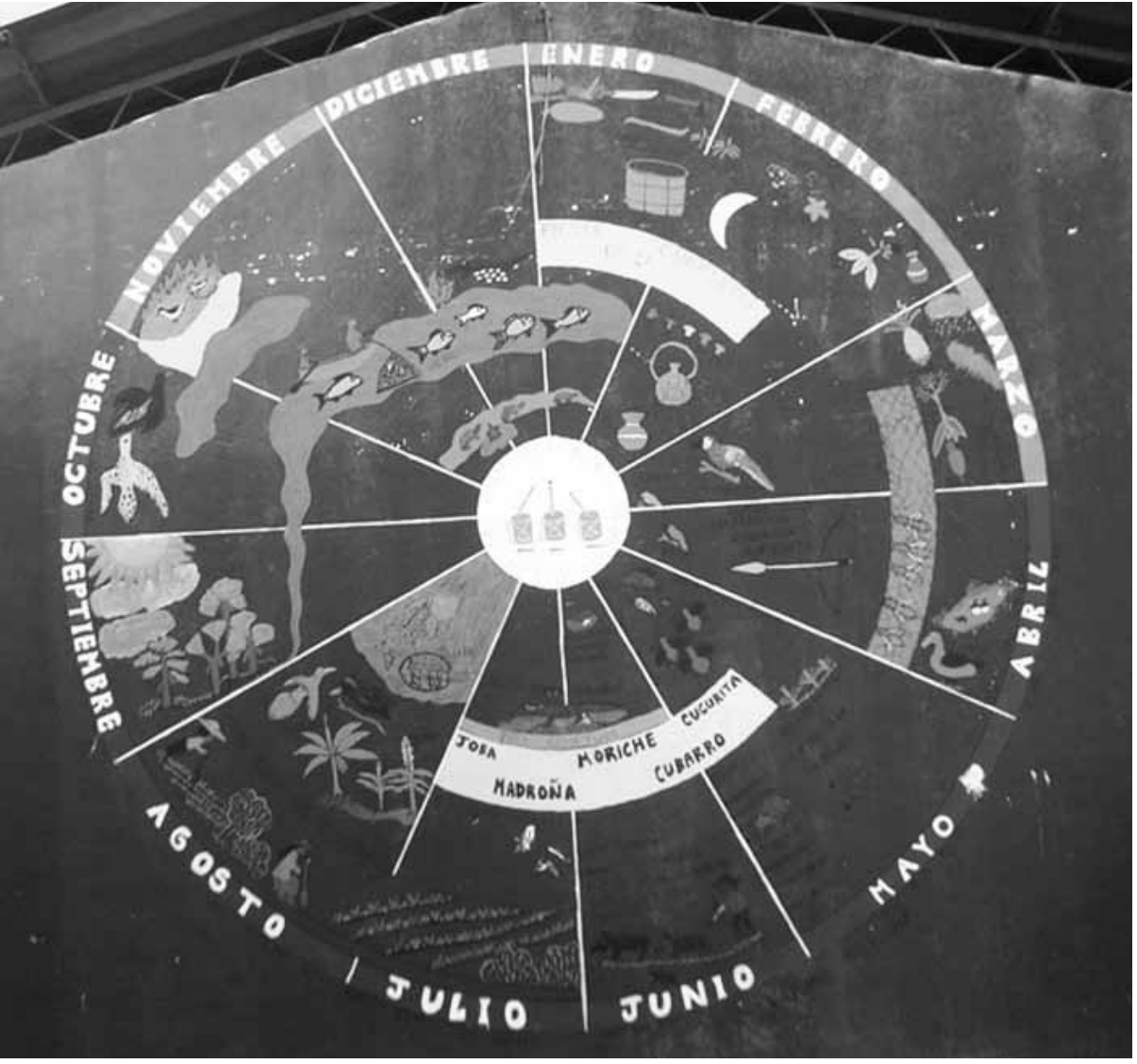
La comunidad se provee de agua en todas las épocas del año, a través de pozos profundos y sistemas de bombeo, pero a veces falla por mal uso de los equipos. También se observa un aprovechamiento continuo de las aguas lluvias para uso doméstico.



Vista sobre el río Casanare

1.3

Calendario ecológico



Calendario ecológico del pueblo saliba



La comunidad de Morichito inicia la totalidad de actividades para sus cultivos en el mes de marzo, con un sistema de trabajo llamado UNUMA (Organización indígena desde 1979, la palabra significa: unión de trabajo para la defensa de la vida); luego de haber permanecido en verano, en etapa de pesca y alta nutrición.

La *unuma* es un método de trabajo para el establecimiento de conucos, donde participa activamente toda la comunidad, alrededor de la comida abundante (yuca, carne y bebida: yucuta y guarapo), práctica que se está menguando por la escasez de comida. Todos participan en esta actividad comunitaria, los niños y las jovencitas ayudan a suministrar la yucuta para calmar la sed.

En estas comunidades no existe el valor del jornal, cuando alguien necesita realizar un trabajo, todos colaboran comprometiéndose a regresarlo con trabajo.



La economía del pueblo sáliba aún está centrada en actividades productivas alrededor de sus conucos o zonas de cultivo, en menor escala en la cría de especies menores, ganado y las artesanías. El transporte es un renglón más de la economía, tanto de pasajeros como de carga; servicio que ofrecen internamente, pero cuyos clientes más apreciados son los funcionarios de las entidades del Estado o de las organizaciones no gubernamentales; que traen programas para desarrollar con la misma población, ya sea orientados a mejorar la salud, la agricultura, los procesos educativos o territoriales.

#### La agricultura sáliba

En la comunidad de Morichito el 95% de la cobertura de conuco está dada por el cultivo de yuca amarga y dulce. Se han venido introduciendo variedades mejoradas de yuca dulce, como las que denominan venezuela y emilia. Entre las yucas amargas tienen mano de danta, caribe, negra, entre otras.

Se observa una variedad de yuca arbórea, cuyo potencial podría ser aprovechado para la producción de follaje, cobertura del suelo, barrera viva; también la producción de algunos tubérculos, pero está en franco proceso de extinción y sólo se encontraron unos árboles ejemplares. No hay limitantes de enfermedades o plagas en los cultivos.

El manejo ambiental del cultivo es sostenible, esta comunidad ha disminuido las quemadas, y ha permitido periodos de descanso del conuco y recuperación de la materia orgánica, elemento en función del cual está la fertilidad del suelo, en estos ecosistemas frágiles.

Este cultivo lo hacen a través del policultivo, donde existen varios ecotipos de yuca en el mismo conuco; relacionándolo con la parte mítica, en donde la consanguinidad es un acto prohibido.

De acuerdo con el calendario ecológico, las siembras que se hacen antes de verano, son manejadas con sistemas de cobertura a la semilla para evitar que se seque (método de yuca tapada). El sistema de yuca tapada, consiste en la siembra de yuca en el rastrojo y luego tumban los arbustos para que la protejan del sol y no se seque; este sistema es para proveerse de yuca en la época de verano, que es cuando escasea.

Paralelamente a la importancia de la yuca, se encuentran varias clases de ají (5 variedades) pero no como cultivo, sino como producto al azar, este lo convierten en harina que es consumido y comercializado en la misma comunidad.

También se encuentran cultivos que han venido perdiendo importancia entre los que está el ñame, la batata, santo domingo, malanga; con muy poca semilla en la región.

La comunidad de Morichito cuenta con suelos de vega, donde han plantado un cultivo de caña (2 hectáreas) y cuentan con un trapiche de tracción animal con más de 30 años (Chatanoga).

La vega del río cuenta con siembra de plátano, como el segundo renglón a plena exposición solar, trayendo consigo problemas de enfermedades.

La cultura de la yuca, involucra procesos etnotecnológicos en la fabricación del mañoco, la yucuta y el casabe.

Yucuta: En un recipiente con agua se mezcla mañoco, se deja hidratar y luego se consume, esto generalmente lo hacen para calmar la sed.

## Fabricación del mañoco y casabe

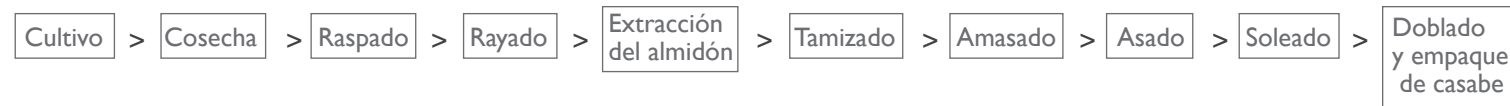
Las herramientas más utilizadas en los procesos de transformación de la yuca son: los rayadores (tarros), los sebucanes, las bateas, el manar, las palas (1/2 remo), el budare y los mapires.





## Procesos de transformación de la yuca

1



2



### Especies menores

En Morichito se observan especies introducidas como las gallinas guineas, las cuales alimentan con yuca, insectos (comején) y con maíz (parte cultivada y otra comprada en el pueblo de Cravo Norte).

También se ven patos, razas ya mejoradas, también alimentados con insectos, maíz y yuca.

Otra especie frecuente son los piscos, aunque son un poco difíciles de criar cuando están pequeños, los sálibas mejoran el sistema inmunológico de estos animales con ajo, huevos de gallina y ají. En general se observó la presencia de gallinas criollas, que las destinan más para sacar cría, que para producir huevo para el consumo; y pollos de campo, los sacan en tres meses y con bajo peso y los mercadean internamente en la comunidad.

El sistema de tenencia de aves es básicamente como aves de patio; la familia que quiera tener esta producción de animales, tiene que aislarse del conglomerado urbano y construir su casa a las afueras, para que estos animales no les causen daños a los vecinos.

También, la familia que quiera tener cerdos, tiene que salirse a construir su casa hacia las afueras, porque el sistema de producción de cerdos es sueltos en la sabana, para que se alimenten de pasto, no les suministran ningún tipo de alimento ni de drogas.

La venta de estos animales se hace directamente en la comunidad, un día cualquiera sacrifican un cerdo y venden la carne. Cuando existía un flujo de navegación considerado sobre el río Casanare, se tenía mayor oportunidad de vender los cerdos a los viajeros de las falcas.

Las especies silvestres están en proceso de extinción (chigüiro, lapa, picure, entre otros), factor que ha contribuido a que mengüe la proteína en la dieta alimenticia, trayendo como consecuencia problemas de desnutrición.

La forma de cazar animales silvestres o de pescar la hacen multifamiliarmente, donde los hombres se dedican a este trabajo y luego, se reparten para llevarles a sus familias.

## Artesanías

La comunidad sáliba es reconocida ampliamente por los procesos de elaboración de cerámica. Utilizan arcilla traída del río y la mezclan con la ceniza de la corteza de un árbol llamado cagüí. Hacen: muñecas, budares, múcuras, tinajas; el valor promedio de cada una de estas artesanías oscila entre \$10.000 y \$30.000.

Utilizan la caña verada para la fabricación de las varas para las lanzas, mapires, manares, sebucanes y los roba-indias; en esta labor participan hombre y mujeres.

Para la fabricación de las mochilas y los bolsos, utilizan la fibra de moriche (20 cogollos para elaborar una mochila), este lo cocinan y luego tejen, para venderlas a un precio de \$10.000, labor que es propia de las mujeres.



Don Rafael Herrera, líder comunitario, gestor del proyecto de artesanías en cerámica.

La talla de madera es otra de las actividades artesanales, practicada en estas comunidades básicamente por los hombres. Típicamente se representan los animales silvestres de la región (caimanes, armadillos, picures, chigüiros y falcas).

El mercado de las artesanías se establece cuando van visitantes a las comunidades; por las mismas distancias y el costo del transporte.

## 1.5

### Información histórica

Los sálibas llegaron al departamento de Casanare desde Venezuela a través del Orinoco y se ubicaron en las orillas de los ríos Casanare y Meta en los municipios de Orocué y Hato Corozal.

«Los sálibas migramos desde las islas Margarita del mar Caribe donde los blancos nos llamaban cadalú; nos vinimos porque cuando crecía el río amarrábamos a una niña para que la isla no se inundara, hasta donde se amarrase la joven hasta ahí llegaba el agua, y a esta reina le decíamos Pacífica, en el idioma *Alegaxú* (nombre que hoy en día lleva el colegio de Morichito)».

El líder de la migración de Venezuela a Colombia fue Tonty Florentino, según el relato de Hipólito Joropa del resguardo de Macucua, quien dice tener 80 años. Se ignora el destino del sabio Tonty Florentino, aunque existen rumores de que sus restos quedaron en San Miguel de Macuco.

La etnia sáliba después de soportar la ausencia del sabio Tonty, fue sorprendida con la llegada a Macuco de los jesuitas; desde entonces este grupo ha sido obligado a asimilar la educación occidental y a maltratar su cultura, más concretamente su idioma tradicional. Los jesuitas construyeron en Macuco una iglesia —se habla de la hacienda Macuco.

Los sálibas gozaban de una buena vida cultural; tuvieron enfrentamientos con otras tribus: cuibas y sikuanis, pertenecientes al grupo lingüístico guahibo, por la defensa del gran territorio heredado por el sabio Tony Florentino. Las armas usadas fueron arcos, lancetas y flechas.

Los sálibas después de vivir un buen tiempo en Macuco, decidieron fundar un pueblo en compañía de los jesuitas llamado Orocué, término tomado de la forma como los indígenas transportaban el oro de los jesuitas en bolsas de cuero.

Posteriormente a Orocué fueron llegando americanos y colonos; por este motivo algunas familias sálibas fueron emigrando a otras comunidades. En 1948 con el fenómeno de la violencia aumentó la migración hacia otros lugares.

Según relata el anciano Manuel Antonio Chamarraví: «Llegamos a este territorio provenientes de Orocué en los años 70, el territorio estaba ocupado por un americano a quien apodábamos el gringo, él nos dio permiso para establecernos provisionalmente. Posteriormente este americano emigró y permanecemos habitando el territorio donde hoy día hay establecidas 25 familias».

Morichito está conformado por aproximadamente 440 habitantes, según censo elaborado por instructores del SENA en 2010. Hay alrededor de 275 adultos, 12 ancianos y 133 entre jóvenes, niños y niñas.

En su estructura social la autoridad doméstica, recae en el suegro. Son comunes los matrimonios entre distintas comunidades y la forma de matrimonio ideal es entre primos cruzados. Desde mediados del siglo XX la autoridad tradicional fue reemplazada por el capitán y sus alguaciles. El capitán tiene como funciones castigar los delitos, organizar los trabajos y establecer relaciones con otros capitanes.

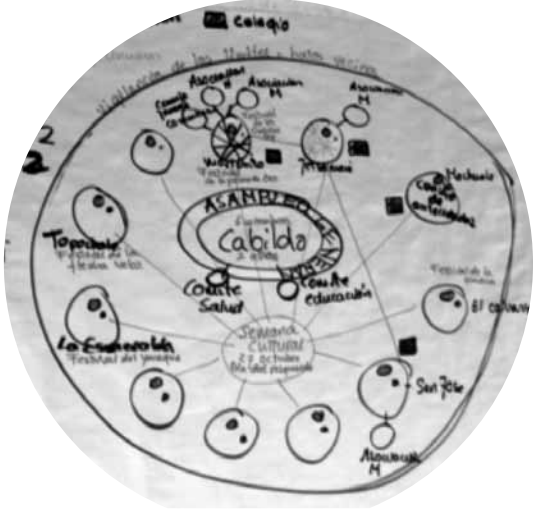
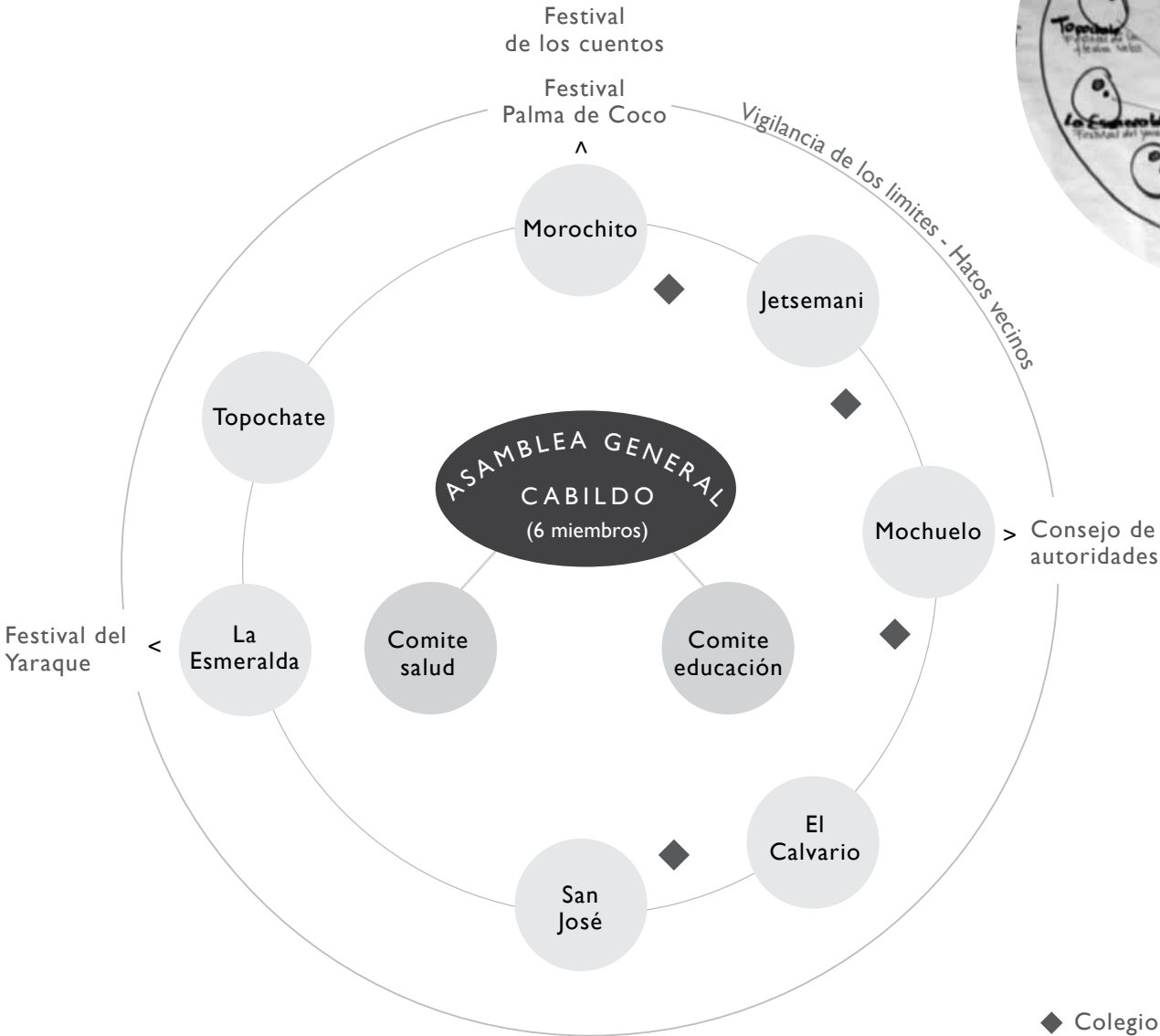
La lengua predominantemente hablada es el castellano, sin embargo el Colegio promueve la recuperación de la lengua sáliba en sus programas escolares.

### El resguardo y su gobierno

Una clasificación indígena territorial, es el resguardo que corresponde al territorio ancestral que ha sido recuperado; hoy tiene resolución del INCORA. Este se constituyó haciendo uso de las tierras baldías de la nación: son imprescriptibles, inembargables e inalienables y están protegidas por el artículo 63 de la Constitución Política.



### Organización política del resguardo



Con la conformación del resguardo bajo el amparo de la ley 89 de 1890, se nombró la Junta de Cabildo indígena, como órgano representativo de la Asamblea de los nueve pueblos del resguardo, máximo ente de gobierno territorial.

La Junta de Cabildo está conformada por un gobernador, un comisario, un tesorero, un secretario, un fiscal, dos vocales y el alguacil general.

Hacen parte de este cabildo las etnias maiben–masiware, shiripus, sálibas, sikuanis, cuiibas–wamonae, amoruas, yaruros, yamaleros y wipiwis.

En cada una de estas comunidades la organización social está basada en una junta conformada por: el capitán, los ancianos, alguaciles y el secretario. El actual capitán de Morichito es Agustín Guacarapare.

La Junta de Cabildo es elegida democráticamente por voto en una reunión de la Asamblea de los nueve pueblos del resguardo, por un periodo de dos años. De manera semejante, la comunidad elige a su capitán, quien es relevado o confirmado en su cargo cada dos años; según evalúe la comunidad su desempeño. Desde el 2008 las mujeres también pueden ser elegidas, hay una representante en la Junta de Cabildo.

## Educación

1.7

Morichito cuenta con un colegio, donde imparten clases nueve profesores, bajo la dirección del licenciado Marcolino Humeje, nativo de la comunidad. En este espacio escolar se adelantan clases desde grado preescolar hasta el grado noveno, con aproximadamente 180 estudiantes.

El énfasis de la media vocacional está en la parte agropecuaria, por lo cual el Colegio posee un conuco, donde aplican conocimientos tomados de la comunidad; aunque se observa la introducción de tecnologías para manejo de especies menores como conejos y cultivo de lombriz roja californiana.

La comunidad cuenta entre sus congéneres con profesionales universitarios como licenciados en Etnoeducación, Médicos, Abogados, entre otros. Todos ellos se han formado en instituciones universitarias fuera del Casanare, pero han retornado a su comunidad para desempeñarse profesionalmente en pro del fortalecimiento de sus pueblos y territorio.

1.8

Infraestructura y vías



Vista del Colegio *Alegaxú*, en Morichito.

## Vivienda

A raíz del programa de Vivienda Sana de la gobernación del Casanare, se observa en Morichito un proceso de urbanización incipiente. Las casas tradicionalmente de madera y techo de palma tejida de moriche;

han sido remplazadas por viviendas de ladrillo y cemento, techos de zinc y paredes de plástico, que cumplen la función de proteger de las miradas externas, los espacios semiabiertos de la casa, como corredores y cocina.

La comunidad cuenta con la siguiente infraestructura:

### Puesto de salud

En buenas condiciones, dotado con camillas y algunas medicinas; un promotor es quien atiende las urgencias de la comunidad.

### Servicios públicos

La comunidad cuenta con red de acueducto domiciliario que se está empezando a implementar.

### Colegio *Alegaxú*

Actualmente cuenta con cuatro aulas, una sala de informática y un comedor escolar. No obstante la Secretaria Departamental ha iniciado la ampliación de la planta física con 8 aulas adicionales; cuya construcción ha avanzado notablemente, esperándose su entrega completa hacia el segundo semestre del año lectivo.

El Colegio cuenta con una granja, en cuyo predio la comunidad ha construido un enorme recinto, que tiene como finalidad ser sede de las asambleas del resguardo; tiene capacidad para albergar aproximadamente 200 personas.

### Otros bienes

La comunidad de Morochito cuenta con un tractor de fabricación china Wheeled Tractor 1991 Sh -504, que les permite el transporte de materiales, madera, leña, arcilla y de la comunidad en general. Este equipo fue donado por IELCO (Iglesia Luterana en Colombia).

También cuentan con comunicación satelital a través de Direct TV, que funciona a través de una planta eléctrica que a su vez funciona con gasolina. En algunos puntos de la comunidad se recibe la señal de Comcel.

### Vías de acceso a la comunidad

Para el transporte fluvial, la comunidad posee una falca para 20 personas y un deslizador para 6 personas. Estos equipos tienen motor fuera de borda Yamaha 40 y el valor del combustible, que se consigue con restricciones, es de \$8000 el galón traído de Cravo Norte (Arauca).

Existe un sendero carretable para comunicación entre las comunidades del resguardo, además Morichito posee una trocha carretable que la comunica con Tsamani, y que va hasta el municipio de Hato Corozal en la época de verano.



*Vías de comunicación en Morichito.*

Varias familias de la comunidad disponen de motos y bicicletas para transportarse dentro y fuera de la comunidad. Las motos aunque son de uso personal, también se ofrecen como servicio de transporte público, para quienes así lo requieran.



## 2. Nuestros proyectos

Con la información y análisis de las cartografías, inventarios y otras herramientas de autodiagnóstico pudimos formular, entre todos, varias propuestas de Unidades de Formación Producción Intercultural, adecuadas a nuestro contexto e incluyendo nuestros recursos, saberes y prácticas locales.

Definimos lo que queríamos lograr; cómo lo íbamos a hacer; definimos lo que necesitábamos para alcanzarlo, tanto en formación como en insumos y quienes serían los responsables de cada acción. A continuación presentamos uno a uno, el resumen de nuestras propuestas y la experiencia que adquirimos en su desarrollo.





# Sistema integral de cría de gallinas criollas en la comunidad sáliba de Morichito

*Los integrantes de la UFPI somos:*

Juan Carlos Quiteve

Rubén Jiménez

Marcolino Humeje

Gloria Machacare

Gildardo Herrera

Estudiantes del Colegio *Alegaxú* y diez  
familias asociadas.

Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial

SENA Regional Casanare

## 2.1

### Sistema integral de cría de gallinas criollas en la comunidad sáliba de Morichito

Resumen de la propuesta	¿Qué pasos vamos a dar?	¿Qué queremos lograr?
<p><b>Nuestra propuesta</b> Sistema integral de gallina criolla en la comunidad sáliba de Morichito.</p> <p><b>¿Cuántos somos?</b> Diez familias asociadas al Colegio <i>Alengaxú</i>.</p> <p><b>¿Dónde estamos?</b> Comunidad sáliba de Morichito, en el resguardo de Caño Mochuelo, en el departamento de Casanare.</p> <p><b>¿Qué queremos hacer y para qué?</b> Establecer un galpón de levante y engorde de 150 pollos en confinamiento de acuerdo a parámetros técnicos, con el fin de mejorar la calidad de vida en la Comunidad de Morichito*.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Construir un galpón para 150 pollos, utilizando madera de la región y de acuerdo a parámetro técnicos.</li> <li>&gt; Establecer el lote de 150 pollos en confinamiento para la producción de carne de pollo, de acuerdo a parámetros técnicos de manejo en cuanto a alimentación y sanidad.</li> <li>&gt; Capacitar un 70% de la población en la producción de pollo de engorde para que la misma se apropie posteriormente del proyecto.</li> <li>&gt; Generar empleo para los habitantes de la Comunidad de Morichito y disminuir el costo de pollo y aumentar la producción y calidad de carne.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Carne para el comedor escolar.</li> <li>&gt; Huevos para el comedor escolar.</li> <li>&gt; Fortalecimiento de procesos académicos en la cría y alimentación de gallinas criollas.</li> <li>&gt; Aumentar el pie de cría.</li> <li>&gt; Aumentar la siembra de forrajes.</li> <li>&gt; Fortalecer la responsabilidad de los estudiantes.</li> <li>&gt; Mejoramiento y adecuación de instalaciones.</li> <li>&gt; Sostener el pie de cría.</li> <li>&gt; Mayor integralidad de la granja.</li> </ul>

\*El propósito inicial fue modificado en el proceso de implementación de la UFPI, una vez que se analizaron en profundidad, los costos que implicaba la cría de pollos de engorde tanto en términos económicos como en términos ambientales. Además se identificó que los pollos de engorde iban en contravía con las directrices de los Planes de Vida del pueblo sáliba que ha establecido pautas para trabajar en pro de la soberanía y seguridad alimentaria. A raíz de lo anterior la cría de pollos de engorde fue reorientada hacia la de gallinas criollas.

## 2.1.1

### Nuestros avances

Desarrollar un proyecto de Unidad de Formación Producción Intercultural es un proceso que toma su tiempo. En este capítulo presentamos la evaluación que hicimos sobre el proceso, apoyados en la herramienta denominada la telaraña. Esta herramienta nos ayudó a evaluar cada uno de los resultados que nos habíamos propuesto. Los calificamos en dos momentos distintos: al inicio del proyecto en agosto de 2011 y actualmente, en marzo de 2012; comparándolo con un estado óptimo que es a lo que queremos llegar. Para su calificación utilizamos una escala de 1 a 5, donde 5 significa el resultado buscado y 1 que no se tiene ningún avance.

#### Carne para el comedor escolar

Al iniciar se contaba con pollos de engorde, es decir que tenían carne para el comedor, pero estos pollos los criaban con concentrados y lo que buscaban era poder obtener una carne de mejor calidad, obtenida con recursos locales. Al reemplazar los pollos por gallinas y al enfrentarse al problema de los depredadores, en especial el chiriguaro (ave rapaz), se disminuyó considerablemente la carne que ellos podían ofrecer al comedor, aunque la que tienen ahora la consideran de mejor calidad, que la que se tenía antes con los pollos.

#### Huevos para el comedor escolar

Mientras tuvieron las gallinas, estas producían buena cantidad de huevos que se vendían, porque el comedor no estaba funcionando, ya que las gallinas llegaron en época de vacaciones.

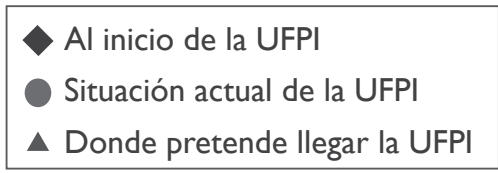
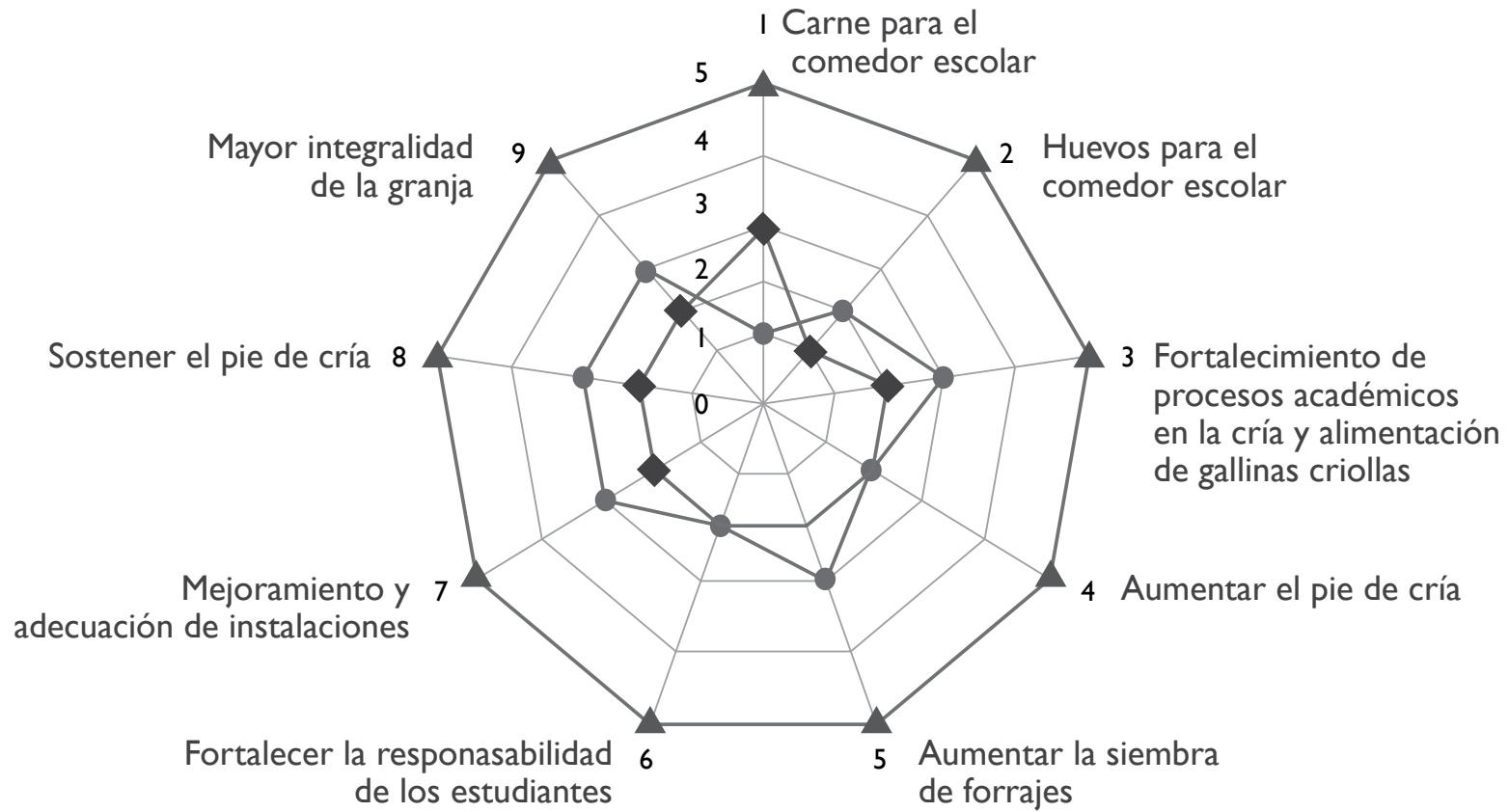
Ahora que el Colegio está funcionando la cantidad de gallinas ha disminuido, pero aun así, se considera que si logran encontrar una solución al problema de los depredadores, esta propuesta puede seguir generando buena cantidad de huevos para el comedor.

#### Fortalecimiento de procesos académicos en la cría y alimentación de gallinas criollas

Antes de montar el galpón con gallinas criollas, les enseñaban a los alumnos este tema en la teoría pero no tenían cómo hacer prácticas. Ahora con la UPFI, han podido desarrollar prácticas con los alumnos, pero aún se requiere encontrar una buena propuesta de manejo, para evitar pérdidas por depredadores.



Telaraña de la UFPI de gallinas criollas



### **Aumentar el pie de cría**

Al lado de los pollos de engorde tenían algunas gallinas que mantenían sin mucha atención, sin amor. Con la UPPI se ha podido mantener el pie de cría, pero por las pérdidas ocasionadas por los depredadores, han vuelto a estar en el punto de inicio de la UFPI. Para poder aumentar el pie de cría están buscando soluciones para proteger a los pollitos, pensando en cómo deben adecuar el encerramiento.

### **Aumentar la siembra de forrajes**

Al inicio del proyecto tenían forrajes como maní forrajero y matarratón; para las gallinas han sembrado buena cantidad de forrajeras como el guandul, ajonjolí, frijol cuarentano, maíz, caña *King Grass*, frutas y yuca; ampliando las posibilidades para alimentar las gallinas.

### **Fortalecer la responsabilidad de los estudiantes**

En la granja siempre buscan que los estudiantes asuman ciertas tareas, pero esto no ha sido fácil y el proyecto lleva muy poco tiempo como para ver cambios en este aspecto en los muchachos.

### **Mejoramiento y adecuación de las instalaciones**

Al inicio se tenía un lote y un corral, pero con palos ya podridos. Con los materiales recibidos pudieron adecuar las instalaciones y mejorarlas. Sin embargo consideran que se requiere mayor adecuación, pues los animales se encuentran aún muy expuestos y en especial, para poder criar los pollitos quieren adecuar el lugar con mallas e incubadoras.

### **Sostener el pie de cría**

Si bien recibieron una buena cantidad de gallinas, esta ya se ve disminuida y apenas han podido sostener el pie de cría. Aún falta encontrar una buena solución de protección.

### **Mayor integralidad de la granja**

En la granja ya buscaban integrar los distintos componentes a través del uso de los abonos orgánicos y la siembra de alimentos para los animales. Con el proyecto de gallinas criollas, que remplazan los pollos de engorde, han logrado mayor integralidad pues no tienen que comprar concentrados y se siembra el alimento.

El desarrollo de una Unidad de Formación Producción Intercultural es una experiencia compleja, que se ha sistematizado para poder compartirla de manera que se puedan extraer de ella, aprendizajes y recomendaciones. El proceso de sistematización lo realizamos con la comunidad de Morichito, se inició con el planteamiento de una pregunta eje que nos permitió reconstruir la experiencia. En este caso la pregunta eje fue: ¿cómo ha sido el manejo de la gallina criolla?

### Así desarrollamos nuestra propuesta

De la pregunta eje surgieron otras sobre lo técnico, el aporte de las personas, la soberanía, lo pedagógico y lo organizativo en el manejo de la UFPI. Siguiendo esta ruta de interrogantes Marcolino Humeje y Rubén Jiménez, narraron así la experiencia con la cría de gallinas criollas.

### Componente de lo pedagógico

El instructor del SENA, Arnaldo Cifuentes, inició en 2009 la aplicación de las herramientas de autodiagnóstico, en aquel entonces Juan Carlos Quiteve era la persona que estaba al frente de la granja del Colegio. Ya el Colegio venía trabajando con la cría de pollos de engorde desde hacía un tiempo, estos se vendían dentro de la comunidad.

Los alumnos de bachillerato y el profesor del área Agropecuaria, se ocupaban de su cuidado dentro del trabajo escolar, el resto de la responsabilidad recaía en el granjero. Los pollos se alimentaban con concentrado, el dinero obtenido por su venta se invertía en dicho alimento. El instructor Arnaldo y Juan Carlos, el granjero, vieron en estos pollos un potencial y propusieron ampliar su producción con 150 aves más, que estarían bajo el cuidado del Colegio. Así se formuló en 2010 la UFPI de pollos de engorde.

Ya en lo relativo al manejo de las gallinas, articulado con el Colegio, es un proceso que se inició este año. El profesor Rubén Jiménez, ha creado una estrategia a través de las visitas regulares a la granja, con los estudiantes. Allí los muchachos y muchachas, reciben la orientación sobre el manejo que deben recibir las gallinas en torno al suministro de alimento y al tipo de alimento; puesto que son gallinas campesinas, no reciben concentrado, sino que se alimentan con lo mismo que se produce en la granja: forrajes, frutas como guayaba, topocho y desperdicios de cocina que se recolectan entre las mismas familias.

Así los estudiantes conocen el manejo, el control del tamaño y el peso. También saben sobre la preparación de concentrados caseros, en remplazo de la melaza, se prepara aguapanela; a la que se le añade, yuca deshidratada molida, que se mezcla con leguminosas como ajonjolí, maíz molido y hojas de yuca. Esta mezcla se deja reposar hasta que toma una textura seca y así se tiene alimento para un mes. Con estas prácticas, los muchachos puedan promover la cría de gallinas campesinas dentro de sus propias familias.

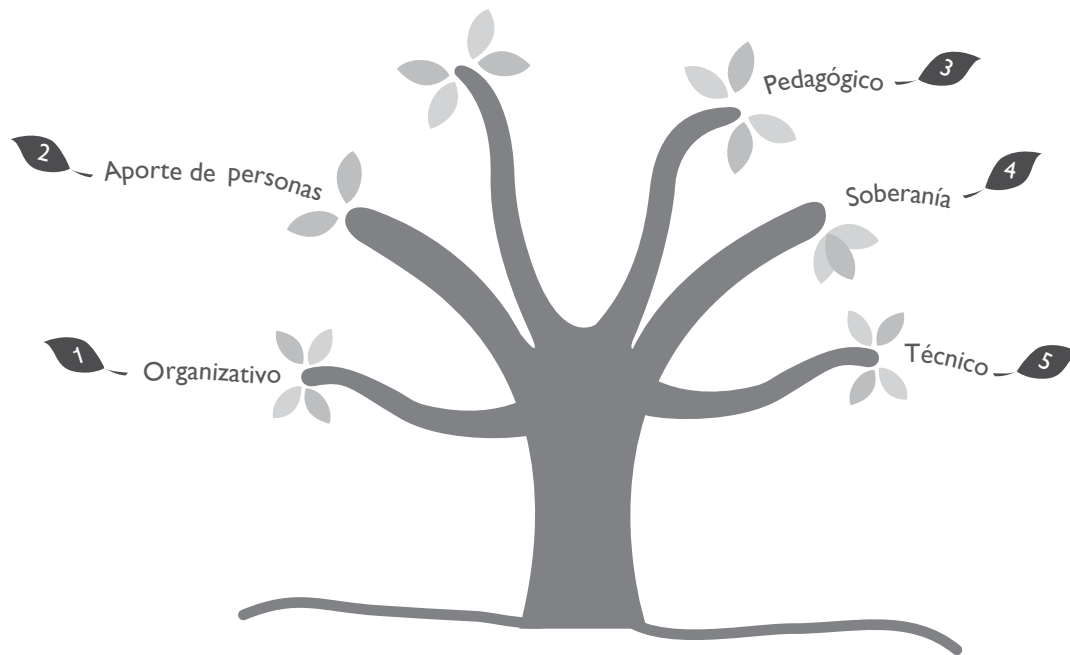
## Soberanía alimentaria

Las dificultades para la compra de materiales y de insumos, generó una demora en la entrega de los pollos y de los materiales solicitados para implementar la UFPI, a raíz de esto se dio un estado de estancamiento temporal del proyecto. En agosto de 2011, las asesoras del Convenio, Patricia Navarrete y Norma Zamora, llegaron al resguardo para ver el estado de las UFPIs y promover la gestión de compra de materiales.

En este momento se aprovechó para analizar colectivamente la UFPI de los pollos de engorde. Con ayuda de herramientas participativas, se evaluaron los costos ambientales y económicos del mantenimiento de los pollos de engorde.



*Análisis colectivo de las UFPIs en Morichito.*



¿Cómo se han organizado para el desarrollo de la UFPI?

1	2	3	4	5
<p>¿Cómo se han organizado para la cría y el manejo de gallinas?</p> <p>¿De qué manera han atendido las aves en el periodo de vacaciones?</p> <p>¿De qué manera ha participado el gobierno local en el desarrollo de UFPI?</p>	<p>¿Cómo se integró el saber de los instructores a la UFPI?</p> <p>¿De qué manera afectó el cambio de coordinador el desarrollo de la UFPI?</p>	<p>¿Cómo transmiten el conocimiento y manejo de la gallina criolla?</p> <p>¿De qué manera involucran a los alumnos en el desarrollo de la UFPI?</p>	<p>¿Cómo se transformo la propuesta de pollo de engorde en gallina criolla?</p>	<p>¿De qué manera han tratado de resolver el problema de los depredadores?</p> <p>¿ De qué manera definen la dieta de las gallinas según su ciclo de vida?</p> <p>¿Cómo se definieron las razas de gallinas criollas?</p> <p>¿Cómo se definió la infraestructura?</p>



El análisis colectivo de la cría de pollos de engorde, mostró al final, el nivel de dependencia de insumos externos y el desplazamiento de los recursos locales. Desde ahí se decidió ajustar el proyecto y criar gallinas criollas; más resistentes, se alimentan con maíz, yuca, forrajes y en general con recursos locales.

Es una propuesta más económica y afín con el Plan de Vida del pueblo sáliba, que se enfoca en el fortalecimiento y autonomía territorial. Así se hizo un plan para sembrar forrajes, ajonjolí y pasto forrajero; antes de la llegada de las gallinas criollas.

El ajuste del proyecto fue aprobado por el rector del Colegio, pero quedó en manos del granjero Quiteve, la implementación del mismo. Cuando renunció el granjero, el proyecto se fue a pique.

Lo que se concluye es que el Colegio no estaba bien preparado para asumir los cambios que implicaba el nuevo enfoque de criar gallinas criollas, a pesar de que su manutención fuese más económica y ventajosa, su adaptación a la región.

## Aporte de las personas

Juan Carlos Quiteve fue desde el inicio de la UFPI el motor de la misma. Él ya venía manejando la granja desde hacía más de un año y tenía experiencia por su propia historia personal, en el cuidado de los animales domésticos.

Debido a su interés personal dedicaba gran parte de su tiempo al manejo de los animales, atención al tema de enfermedades y promoción de diversos cultivos, para su aprovechamiento tanto en la escuela, como entre las familias de los estudiantes. Junto con el profesor Rubén, de la parte Agropecuaria, idearon una estrategia para involucrar a los padres de familia en el trabajo de la granja, así cada miércoles, promovían trabajo comunitario, ya fuera para siembra o para mantenimiento de los cultivos, con los padres de los niños del Colegio.

Sin embargo, las limitaciones salariales, pues tenía un contrato de diez meses pero debía velar por la granja todo el año, sumado a las habladurías de la población, lo llevaron a renunciar a su cargo.

El Colegio se vio entonces obligado a contratar una persona que asumiera el cuidado de la granja. El nuevo encargado tiene intereses diferentes y asume su trabajo de una manera más laxa, lo que ocasionó que las gallinas quedaran en su galpón expuestas a la acción de los depredadores. El chiriguare, así como los matos y otros depredadores, consumieron un número considerable de aves. Aun no se han emprendido acciones contundentes, para controlar los depredadores aunque según palabras del rector se prevé mejorar las instalaciones y la atención a las aves.

Juan Carlos también promovió, con su trabajo y con la ayuda de padres de familia, los cultivos de ajonjolí, frijol caupí, guandul, maíz, forrajes como pastos y matarratón, frutales, entre muchos otros. Parte de estos cultivos se perdieron por el poco manejo que tuvieron una vez renunció al manejo de la granja.



Granja del Colegio *Alegaxu*

Pero se alcanzó a cosechar el ajonjolí, frijol caupí y guandul, que se está utilizando para la alimentación de las gallinas y que se planea también resembrar en la siguiente temporada del calendario ecológico.

El instructor Héctor Bacca también ha hecho aportes significativos especialmente en el manejo de las enfermedades de las aves; aunque su acción se concentró más en los pollos de engorde, también ha promovido que los aprendices del Técnico de Explotaciones Agropecuarias Ecológicas, intercambien sus recetas para tratar las enfermedades más comunes de las gallinas.



Instructor SENA en Taller del plan de acción

### Componente organizativo

En la primera parte del proyecto cuando se estaba pensando en criar pollos de engorde, la responsabilidad era compartida entre el granjero y el profesor Rubén Jiménez. El profesor de Agropecuaria estaba encargado de llevar a los muchachos para atender los pollos de engorde, porque eso era parte de su área.

Con el ajuste al proyecto realmente nunca se habló de cómo se iban a manejar las gallinas. Todo quedó en manos del granjero. Cuando hubo cambio de granjero no se dio un empalme ni entre las dos personas ni con el profesor. Esta falta de información se explica en parte por la dinámica interna del Colegio. Cada profesor tiene a su cargo un proyecto y entrega sus resultados en reuniones finales, sin embargo no hay un espacio donde se comunidad y generar intercambio de semillas.

Las gallinas llegaron al final del año, cuando ya Juan Carlos Quiteve había renunciado, el nuevo granjero no se apropió del manejo de las gallinas. Las aves andaban sueltas en el patio lo que las convirtió en fácil presa de las aves rapaces. Actualmente, el profesor del área Agropecuaria volvió a asumir la responsabilidad de las gallinas, desde hace un mes las ubicó en el galpón, así puede estar pendiente de su alimentación, de la postura de huevos y de los pollitos, para poder controlar el riesgo de sucumbir ante los depredadores.

## Los hitos de nuestra experiencia

En el desarrollo de cualquier proyecto, se presentan altibajos, momentos en los que se logran avances importantes y momentos en los que se estanca o aun, en los que se da un giro inesperado. Estos son los hitos de la Unidad de Formación Producción Intercultural *Sistema integral de cría de gallinas criollas en la comunidad sáliba de Morichito*, en palabras de Juan Carlos Quiteve.

### 2009

El instructor del SENA Arnaldo Cifuentes aplica las herramientas de autodiagnóstico en la comunidad de Morichito. Juan Carlos Quiteve quien estaba encargado de la granja, participa activamente en este diagnóstico participativo.

El instructor ve en el compromiso de Juan Carlos y en su experiencia previa en la cría de pollos de engorde, una buena oportunidad para fortalecer la granja y le propone que formule una UFPI para ampliar el proyecto que ya tiene en marcha con el Colegio. Así se llega a la formulación de la UFPI de pollos de engorde para la comunidad de Morichito.

### 2011

En el proceso de implementación de las UFPIs, las asesoras del Convenio, Patricia Navarrete y Norma Zamora, hacen una visita al resguardo para ver el desarrollo de las UFPIs y verificar la entrega de materiales. En este tiempo se hace una reflexión sobre el avance de cada UFPI.



Con el apoyo de herramientas participativas, Patricia muestra a la comunidad los altos costos que implicaba la cría de pollos de engorde; la dependencia de insumos. Lo que demostraba poca probabilidad de sostenibilidad del proyecto, una vez terminara la asistencia del SENA. Sobre todo, orienta una reflexión en torno a la soberanía alimentaria y la importancia de trabajar con recursos locales y razas criollas.

Tras estos análisis se reorientó el proyecto hacia un manejo integral de gallinas criollas, promoviendo la siembra de forrajes: de frijol caupí, maní forrajero, ajonjolí, yuca, maíz, matarratón, pastos forrajeros y la cría de razas adaptadas a la región.

## 2011

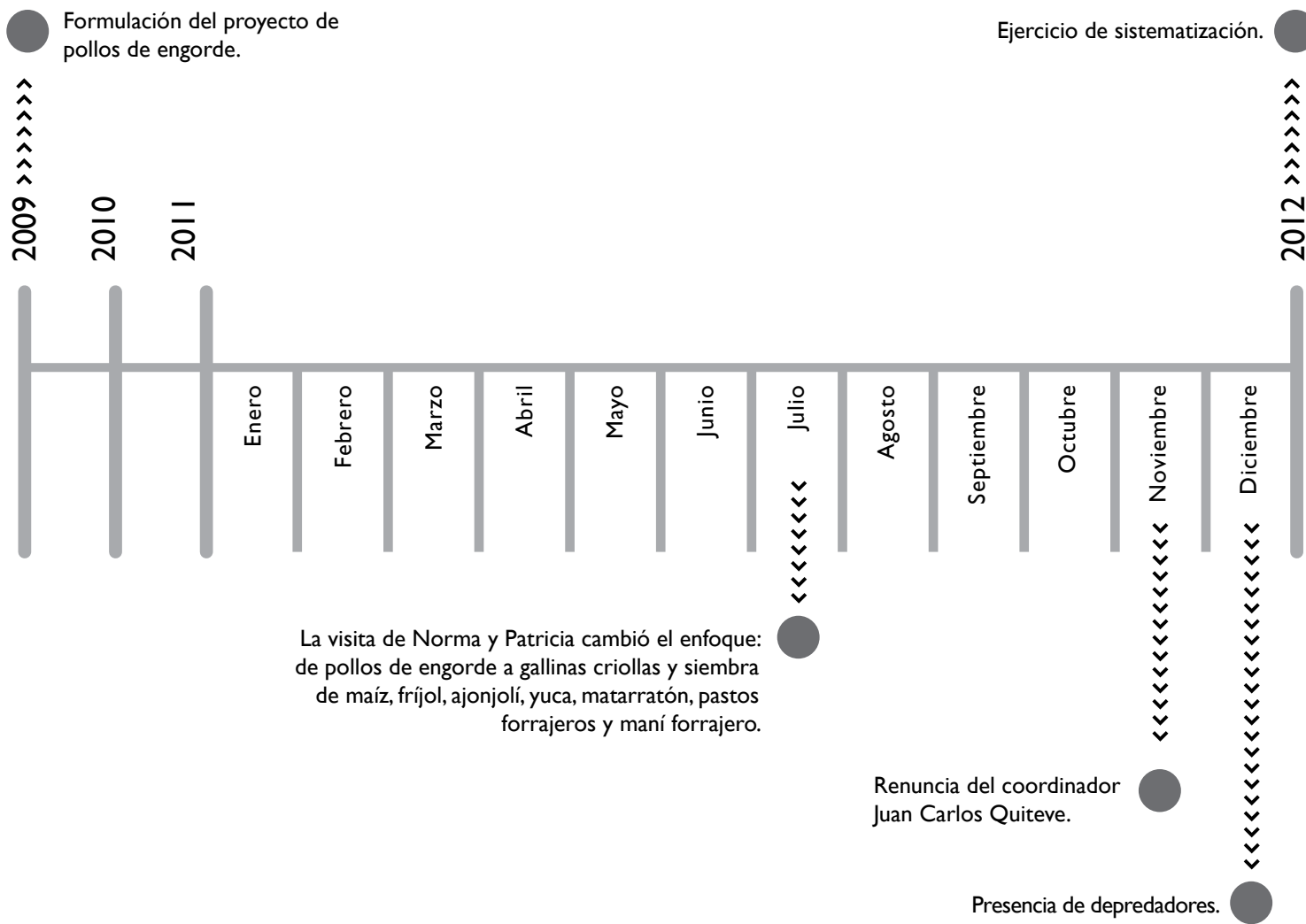
En noviembre renunció Juan Carlos Quiteve, quien había estado a cargo de la granja del Colegio *Alegaxú* por dos años y era quien lideraba el desarrollo de la UFPI de gallinas criollas. Esta decisión surge por el cansancio producido por las recriminaciones de la comunidad, debido a malos entendidos frente al manejo de la granja.

## 2011

A finales de este año surge un gran problema con los depredadores, gavilanes y otros animales, como lagartos grandes, que se comen a las gallinas, tanto en las horas nocturnas como diurnas. Las aves se encuentran en su corral expuestas a la acción de estos depredadores y no hay presencia continua del nuevo encargado de la granja, en los alrededores del corral, que está ubicado lejos de la comunidad y de las viviendas familiares, lo que hace a las aves fácil presa de estos animales.

## 2012

Este ejercicio de sistematización ayudó a entender a los líderes de la UFPI, el estado real de la misma; la causa de los problemas y por lo tanto, mostró también posibles acciones para solucionar las debilidades del proyecto y poder consolidarlo.



### **El contexto de nuestros hitos**

Ahora veremos qué aspectos influyeron en el hito, que para nosotros ha sido el de más impacto en todo el proceso. Para esto utilizamos la herramienta de la estrella, en el centro de ella ubicamos el hito y en cada punta de la estrella, cada uno de los aspectos que dan cuenta de lo que estaba sucediendo en la comunidad o en el entorno; que de una manera u otra, llevaron a que este evento tuviese tal efecto en el desarrollo de la UFPI.

El cambio que hubo en el proyecto, de pasarse de pollo de engorde a gallina criolla, no fue motivo como para que la UFPI, se cayera, sino fue más bien el cambio de actitud, con lo que se tenía que hacer con las gallinas y el cambio del manejo.

Eso sí fue un problema, porque invertimos lo que se iba a invertir en las gallinas, en otra labor. En eso fue en lo que fracasó, porque por lo menos cuando hicimos el cultivo de frijol, de la manera como se trabajó, se hizo mucha inversión, que se gastó más de la mitad de la plata que había para la compra de la gallina en eso, ahí se ve el fracaso.

El otro fracaso fue cuando renuncié y todo quedó como la responsabilidad del profesor del área de Pecuarias.



Estrella del hito. Renuncia del coordinador de la UFPI



Yo no me podía llevar el proyecto, porque el proyecto tiene unos objetivos del Colegio, donde el proyecto estuviera con objetivos de nosotros, pues yo me habría hecho responsable y me voy con el proyecto; pero como era un proyecto de UFPI adaptada a un colegio, yo lo que hice fue entregarle a Marcolino, y le dije: «aquí está esto, mire a ver cómo desarrollan el proyecto».

Pero uno de los motivos para que esto pasara fue, por una parte el cambio y por otra el retiro mío de la granja. Porque al retirarme yo, la cosa se quedaba por otro lado suelto, los cultivos fracasaron, todo lo que hicimos. Ya no hubo una responsabilidad como cuando estábamos nosotros. Eso quedó suelto; los profesores y los muchachos recogieron por lo menos el producto del ajonjolí, que no se perdió todo y eso que se iban perdiendo cultivos, fueron cosas que se unieron.

Pero yo veo que el proyecto no está caído como tal, ahí hay una plata aun, \$400.000 pesos que no se han gastado y ese dinero lo podemos favorecer; la semilla que se trajo, no se ha perdido, porque el frijol está, el ajonjolí está, la yuca está.

*La demora es que por lo menos haya una persona que le meta a eso. Yo me retiré de la granja como le dije a Marcolino, por la misma gente, por la presión de la gente, en los dos años que estuve los trabajé 10 meses fielmente al gobierno y los otros 10 meses, le colaboré a la comunidad porque a mí me contrataron de abril hasta noviembre, pero en realidad yo trabajaba todo el año, de diciembre a diciembre, y esa era la parte que la comunidad no veía, la colaboración que yo les ponía.*

Primero, lo que le digo es por los comentarios de la gente, porque decían que no cuadraba la granja, que no iba a las reuniones del resguardo. La gente pensó que la UFPI iba a ser un proyecto que me iba a favorecer mucho a mí, eso hace que yo le diga al rector que le renunciaba.

Otro elemento que también justificaba la renuncia, era que las contrataciones eran muy cortas y la responsabilidad de mi casa estaba como allá, no podía jugar y desarrollarme con el mínimo, porque el sueldo era un mínimo, no era un sueldo bien, si no que era un sueldo mínimo que yo me ganaba, y con ese mínimo tenía que mantenerme en la granja y mantener a mi familia, fuera de eso mantener un poco de la granja con mi sueldo y colaborar para la compra de la gasolina, de cualquier cosa que se necesitara; no era justificable.

Lo otro es, cuando aquí la comunidad, le dice a uno que como usted es el que está ganando (es que no es un contrato), la gente no colabora, no ven el aspecto comunitario, en este momento porque a usted le están pagando, al llegar eso la gente lo deja solo, y la gente no colabora porque como está ganando (y no me pagan).



La visión de proyecto, la mayoría de proyectos que llegan a la comunidad acostumbran a la gente que tienen que pagar todos los viáticos, la gente se acostumbró a que en todos los proyectos les paguen la mano de obra, y en el proyecto de la UFPI, que era un proyecto comunitario que era de la gente, los estudiantes de la misma comunidad, eran quienes iban a apoyar el proyecto con la ayuda de la comunidad, para resolver una problemática que tiene la comunidad.

Pero cuando llega la UFPI a ser realidad, la gente dice que no trabaja si no le pagan, la gente en ese momento no colabora. Están acostumbrados a proyectos de las gobernaciones o del Estado donde les pagan la mano de obra.

En esa parte yo veo es que en el momento que renuncio y nombran a otra persona para que se haga responsable y se quede en la granja, no toma esa obligación, y la persona que le entrega no le da una explicación de lo que tenía que hacer y ahí uno ve, que la cosa puede fracasar.

Eso fue una parte, que el hombre no se responsabilizó ni se apropió de la granja ni entendió que eso era de la comunidad; lo importante para él era cuidar para que le pagaran.

[Juan Carlos Quiteve, encargado de la granja y coordinador de la UFPI hasta 2011]

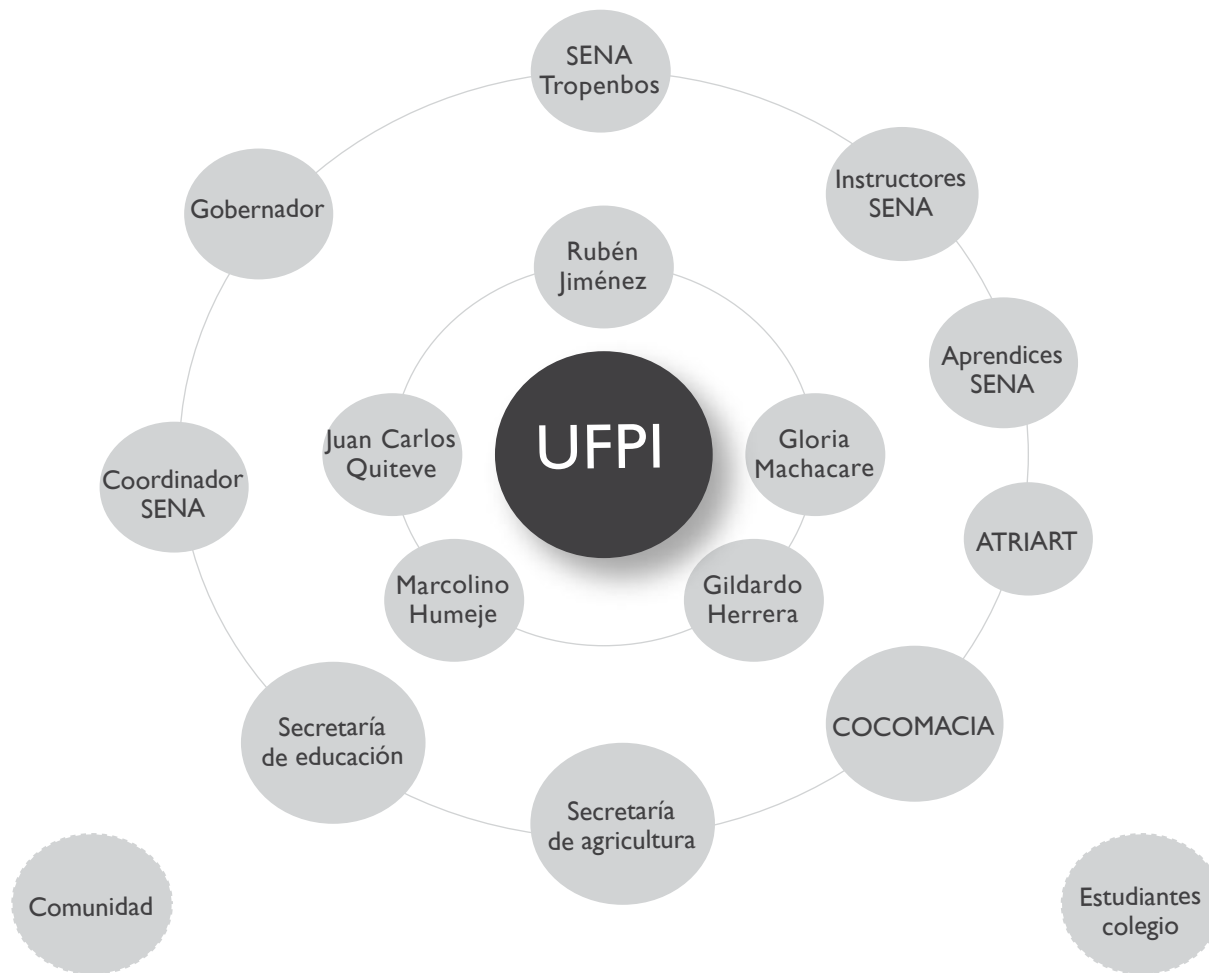
## Los actores de nuestra experiencia

El mapa de actores alrededor de esta UFPI lo explica Rubén Jiménez, profesor encargado de la parte Agropecuaria del Colegio *Alegaxú*.

Los actores centrales son Juan Carlos Quiteve, Marcolino Humeje, Rubén Jiménez, Gloria Machacare, Gildardo Herrera; ellos han sido las personas que han estado de lleno en este proyecto y son los que han venido y están liderando, el proceso de desarrollo y el sostenimiento de esta UFPI; con la finalidad de lograr los objetivos propuestos con este proyecto y sacarlo adelante lo mejor posible.

Gildardo Herrera ha sido un actor que está dentro de los centrales, pero no ha sido una persona que le haya dado mayor interés a la UFPI; no ha tenido el sentido de pertenencia como se requiere del proyecto para sacarlo adelante, y ha afectado el desarrollo de la UFPI debido a contratiempos que él ha tenido en el proceso de desarrollo de esta UFPI, pues no ha dado la dedicación que se requiere al proyecto.

### Mapa de actores UFPI de gallinas criollas



Otra serie de actores son los de apoyo, que han sido muy importantes para el desarrollo de la UFPI. Estos actores son aquellas personas que en cada momento le están recordando a uno el proyecto en la UFPI, o dando la información de qué entidades vienen como el SENA–Tropenbos, los que nos tienen al tanto de la UFPI.

Está Milton como gobernador, los instructores del SENA y Luis Miguel como el coordinador del SENA; está en ese campo la compañera Nelly, como una aprendiz del SENA, que ha estado viendo bien a fondo qué es lo que se quiere buscar con la UFPI.

Son personas que tienen mucho interés en el campo. Los grupos de apoyo de aprendices del SENA también han colaborado y se han capacitado. El convenio con Tropenbos, porque fue el proyecto que nos dio esa salida para que esta comunidad, se favoreciera con esos recursos y mejorara el nivel de alimentación de la comunidad, eso era lo que se buscaba en el Convenio.

También están los actores de promoción, que han puesto el tema de la seguridad alimentaria.

El apoyo que ha tenido la seguridad alimentaria, ha sido de la Secretaría de Educación y de la Secretaría de Agricultura, a través del ingeniero Julio; quien ha estado permanente y ha estado mirando estos procesos en la comunidad de Morichito.



De la Secretaría de Educación la señora Rosalba Jiménez y Carlos Cabezas, ellos han sido los pioneros, al apoyar que se hagan los avances en cuanto al desarrollo de la parte agrícola y pecuaria. Ellos han sido muy importantes en el desarrollo de la granja del Colegio. Fueron los pioneros en brindar este apoyo a esta comunidad en el desarrollo de una granja con la visión de ser autosuficiente, poco a poco, hemos ido saliendo bien de los impases que se han presentado.

Otro actor importante es el intercambio de experiencias que hubo a través del SENA, esto fue un intercambio que enriqueció mucho al proceso de formulación de una UFPI. La experiencia con Tropenbos, ATRIART (Asociación de Tribus Indígenas del Alto Río Tiquié, Brasil), COCOMACIA (Concejo Comunitario Mayor de la Asociación Campesina Integral del Atrato); es gente que tiene experiencia desde hace mucho tiempo y que vinieron a engordar ese proceso con nosotros y contarnos cómo iban ellos en su proceso.

También hay unos actores pasivos. Se contaba con que los alumnos del Colegio fueran los centrales de esta UFPI; pero la verdad no fue así como se vio.

Igualmente, la comunidad no se ha apropiado de tomar como propio su proyecto, su propia visión, si no que se están agarrando de otros factores que no son comunitarios.

[Rubén Jiménez, profesor de Agropecuaria,  
Colegio *Alegaxú*]



### Conclusiones

- › La espina de pescado es una herramienta que ayuda a la comunidad a tener claridad sobre sus problemáticas, sobre sus causas y consecuencias.
- › No hubo un trabajo participativo para la formulación del proyecto y el establecimiento de un plan operativo.
- › Las formaciones brindadas por el SENA no son coherentes con el desarrollo del proyecto propuesto.
- › El salto de un enfoque a otro, respecto del proyecto, sin un apoyo gradual en la formación, conduce a una crisis en su implementación.
- › En el desarrollo de la UFPI hubo un lapso de tiempo muy largo en que no se contó con atención del SENA, esto originó desánimo y se reflejó en la dispersión del grupo.

- › La metodología del proyecto no ha sido aprovechada por el Colegio, todo el manejo de la UFPI quedó en manos del granjero; los profesores no dieron ningún apoyo porque no estaba dentro del enfoque de sus proyectos de aula, ni hubo una socialización de parte de los directivos, al grupo docente sobre los propósitos de la UFPI.

### Recomendaciones

- › Se requiere involucrar un grupo de personas que asuman el desarrollo de la UFPI, ya que centralizar el proyecto en una sola persona es un riesgo muy alto, se crea un estado de vulnerabilidad, puesto que si en un momento dado el actor eje no puede mantener sus responsabilidades, el proyecto fracasa o decae.
- › La cultura tiene un peso muy grande, y se debe tener en cuenta para propuestas con probabilidad de sostenerse en la comunidad. Por ejemplo, la gente tiene pocas gallinas y con eso se contentan; no se puede pensar en un proyecto de galpón grande, hay que tratar de formular propuestas más cercanas a la realidad de la comunidad.
- › Un proyecto articulado a una institución educativa, debe articular a toda la institución: directivos, docentes, estudiantes, padres de familia, es decir, a toda la comunidad educativa y no debe depender de una sola persona.
- › Se requiere un animador, un coordinador de proyectos productivos, que motive a los grupos locales a continuar con su trabajo y que apoye el seguimiento de los procesos locales.



# Fortalecimiento cultural del pueblo sáliba desde la producción de artesanías a base de arcilla

*Los integrantes de la UFPI somos:*

Carmen Lucía Humeje

Rosaura Herrera

Luz Dary García

Juanita Quiteve

Omaira Humeje

María Olga Joropa

Lully Joropa

Romelia Joropa

Olga Tabita Quiteve

Dolores Humeje

**Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial**

**SENA Regional Casanare**

## 2.2

Fortalecimiento cultural del pueblo sáliba desde la producción de artesanías a base de arcilla

Resumen de la propuesta	¿Qué pasos vamos a dar?	¿Qué queremos lograr?
<p><b>Nuestra propuesta</b> Fortalecimiento cultural del pueblo sáliba desde la producción de artesanías a base de arcilla.</p> <p><b>¿Quiénes somos?</b> Carmen Lucía Humeje, Rosaura Herrera, Luz Dary García, Juanita Quiteve, Omaira Humeje, María Olga Joropa, Lully Joropa, Romelia Joropa, Olga Tabita Quiteve, Dolores Humeje.</p> <p><b>¿Dónde estamos?</b> Comunidad sáliba de Morichito, en el resguardo de Caño Mochuelo, en el departamento de Casanare.</p> <p><b>¿Qué queremos hacer y para qué?</b> Elaborar productos artesanales a base de barro lisa en la comunidad de Morichito en el resguardo indígena Caño Mochuelo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Mejorar el sistema de vida de familias de la comunidad indígena de Morichito en el resguardo indígena de Caño Mochuelo.</li> <li>&gt; Como una unidad didáctica y de aprendizaje para las comunidades de Morichito.</li> <li>&gt; Incrementar a futuro los ingresos de los núcleos étnicos.</li> <li>&gt; Crear nuevas oportunidades de empleo directo e indirecto.</li> <li>&gt; Dinamizar la economía de la comunidad indígena.</li> <li>&gt; Innovar en la producción y explotación tanto de nuevas variedades como en la implementación de nuevas tecnologías que ayuden a mantener y conservar el medio ambiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Promover la práctica cultural de la cerámica en la comunidad.</li> <li>&gt; Generar mayores ingresos en cada una de las familias.</li> <li>&gt; Organizar un grupo de mujeres.</li> <li>&gt; Intercambio de conocimientos entre las mujeres.</li> <li>&gt; Encontrar soluciones técnicas para reemplazar el cagüí (escaso) y la piedra de pulir (tienen que ir muy lejos al Meta a buscarlo).</li> <li>&gt; Establecer un sitio especial y obtener herramientas de trabajo para la elaboración de la cerámica.</li> <li>&gt; Construir un horno adecuado para quemar cerámica.</li> <li>&gt; Crear estrategias de venta fuera del resguardo.</li> </ul>

## 2.2.1

### Nuestros avances

Desarrollar un proyecto de Unidad de Formación Producción Intercultural es un proceso que toma su tiempo. En este capítulo presentamos la evaluación que hicimos sobre el proceso, apoyados en la herramienta denominada la telaraña. Esta herramienta nos ayudó a evaluar cada uno de los resultados que nos habíamos propuesto. Los calificamos en dos momentos distintos: al inicio del proyecto en agosto de 2011 y actualmente, en marzo de 2012, comparándolo con un estado óptimo que es a lo que queremos llegar. Para su calificación utilizamos una escala de 1 a 5, donde 5 significa el resultado buscado y 1 que no se tiene ningún avance.

#### **Promover la práctica cultural de la cerámica en la comunidad**

Al iniciar la UFPI las mujeres sabían hacer cerámica, pero lo hacían muy de vez en cuando, para vender y para el uso propio en la comunidad. Al recibir los materiales de apoyo, es decir herramientas de trabajo, se animaron y en este verano se han dedicado a sacar el material: barro y la cáscara de cagüí, y muchas de ellas han elaborado distintas vasijas y figuras.

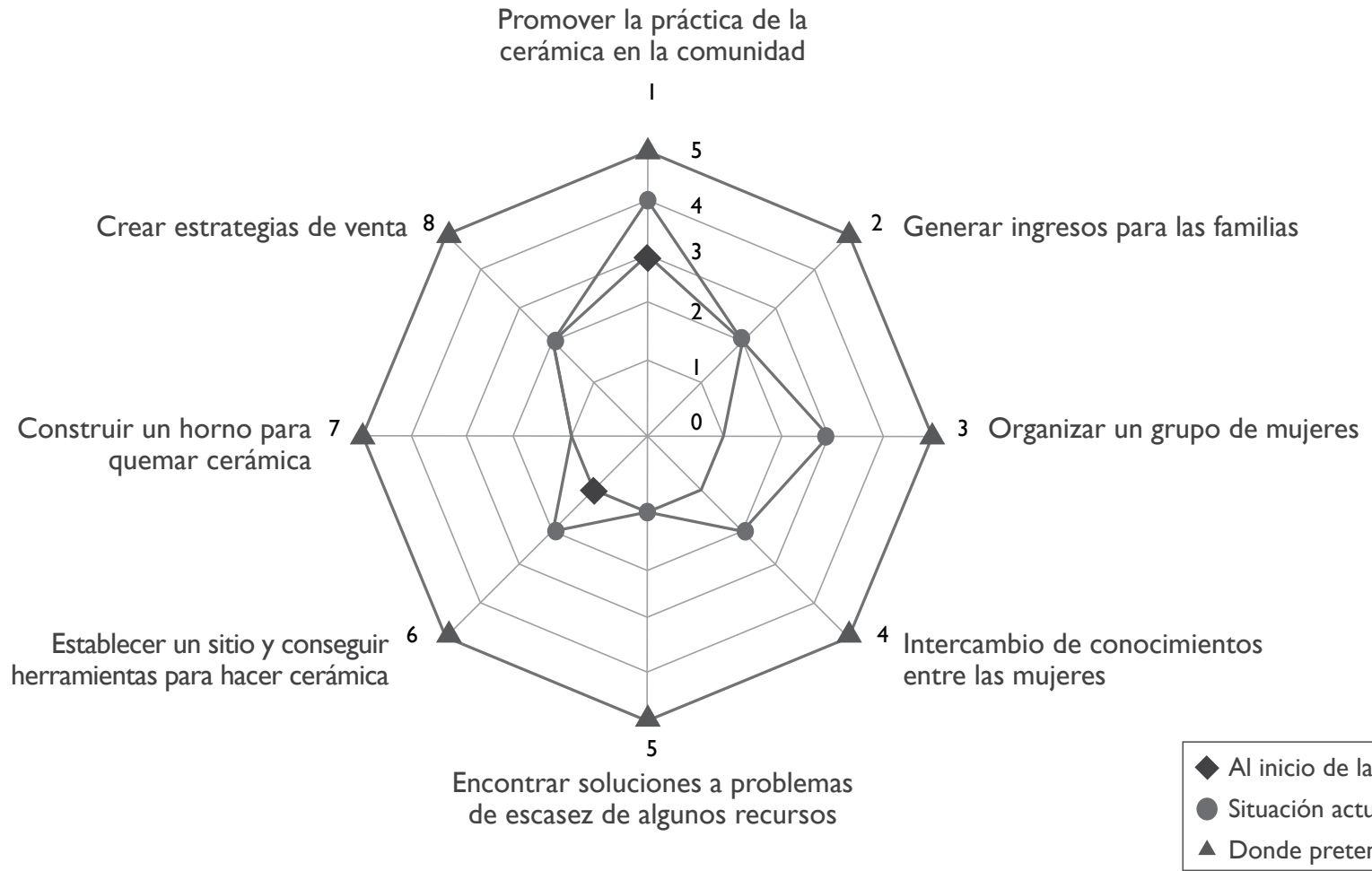
#### **Generar mayores ingresos en cada una de las familias**

Las mujeres de manera individual vendían, muy de vez en cuando, pero a precios muy económicos. Por ahora no ha cambiado nada, pues no han desarrollado una estrategia de venta y apenas están sacando su primera producción.

#### **Organizar un grupo de mujeres**

Al formular la UFPI el grupo de mujeres aún no estaba conformado. Con la UFPI ellas se han organizado y se han venido reuniendo. Entre otras se han reunido para sacar en conjunto los materiales y transportarlos hasta la comunidad. Algunas se han reunido para moldear y quemar la cerámica en casa de alguna de ellas.

### Telaraña de la UFPI de cerámica



### **Intercambio de conocimientos entre las mujeres**

Tradicionalmente, el conocimiento se traspasaba de generación en generación, de madre a hija, y por lo tanto estos conocimientos se guardaban al interior de cada familia. Se dice que compartir estos saberes por fuera de la familia puede generar problemas en el momento de la quema. Sin embargo, al ir todas juntas a sacar la materia prima han podido compartir muchos de sus saberes y las que saben menos han podido aprender de las mayores. También en el moldeo y quema, al juntarse se han compartido secretos de la cerámica, lo que ha estimulado a mejorar la calidad.

Encontrar soluciones técnicas para remplazar el cagüí (escaso) y la piedra de pulir (tienen que ir a buscarla muy lejos, al Meta)

Llevar muy poco tiempo, últimamente no han tenido tampoco acompañamiento técnico por parte del SENA en este tema, y por lo tanto, solo han podido averiguar algunas posibilidades de innovación por internet. Pero quieren recibir una formación, para explorar distintas posibilidades, pues en este punto no han podido avanzar.

Establecer un sitio especial y obtener herramientas de trabajo para la elaboración de la cerámica

Con la UFPI han recibido materiales de trabajo, como cuchillos y platonos, que les permiten hacer el trabajo; pero aún no han logrado apoyo, para la construcción de una casa especial de la cerámica.

### **Construir un horno adecuado para quemar cerámica**

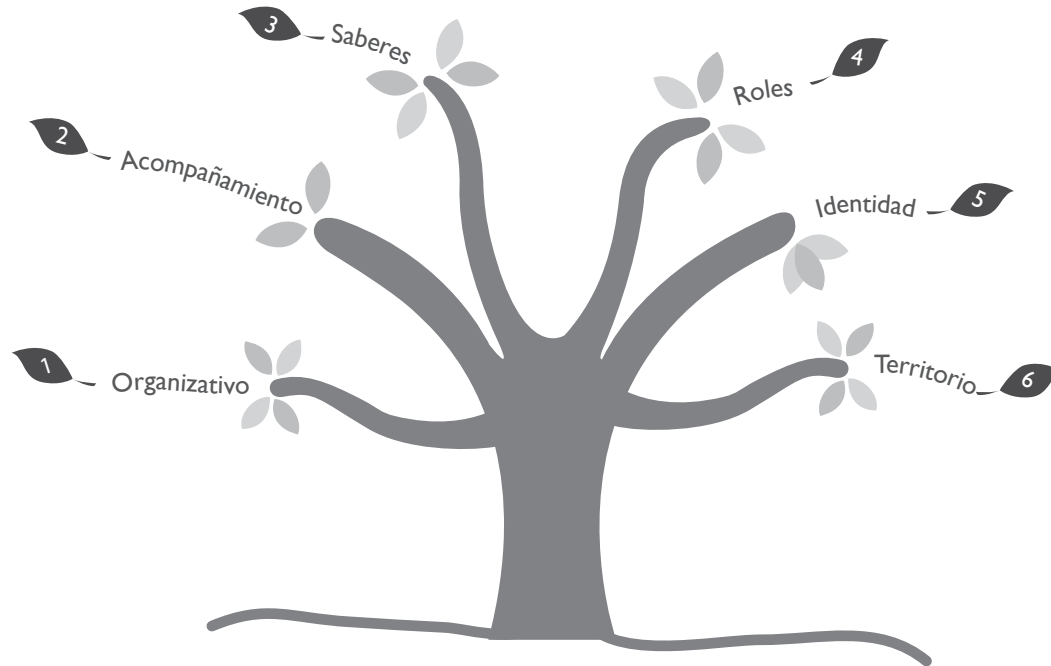
Desde un principio han querido contar con un horno, pues ahora cada una quema la cerámica en su tiesto, lo que limita el tamaño de las piezas que puedan elaborar y gastan mucha leña. El SENA no ha podido encontrar la persona que las pueda orientar en la construcción del horno, y están aún a la espera de este apoyo.

### **Crear estrategias de venta fuera del resguardo**

Algunas mujeres tenían la experiencia de haber producido y haber ido a la feria de artesanías en Bogotá hace muchos años. Sin embargo esto no lo volvieron a hacer y no han podido avanzar nada en este tema, se espera que el SENA los pueda acompañar con un apoyo desde el emprendimiento.



## Árbol de preguntas de la UFPI de cerámica



¿Cómo se han organizado para el desarrollo de la UFPI?

1  
 ¿Cómo organizan para moldear y para quemar?  
 ¿Cómo se organizan para la consecución de materiales?  
 ¿Cómo se organizan para vender?

2  
 ¿Cómo la aplicación de herramientas ha aportado en la definición y desarrollo de las UFPIs?  
 ¿Cómo ha influenciado la instructora Martha en el desarrollo de la UFPI?

3  
 ¿Cómo se ha dado el intercambio de experiencias entre ellas?  
 ¿De qué manera han intentado resolver la escasez de materiales y herramientas?

4  
 ¿De qué manera se distribuyen las tareas?  
 ¿Cómo participan mayores, jóvenes, mujeres y hombres en la UFPI?

5  
 ¿De qué manera esta práctica afianza su identidad como mujer sáliba?

6  
 ¿De qué manera piensan definir el lugar del horno y casa de cerámica?  
 ¿De qué manera ha participado el gobierno propio en el desarrollo de la UFPI?

## 2.2.2

### Nuestra experiencia

El desarrollo de una Unidad de Formación Producción Intercultural es una experiencia compleja, que se ha sistematizado para poder compartirla, de manera que se puedan extraer de ella, aprendizajes y recomendaciones.

El proceso de sistematización inició con el planteamiento de una pregunta eje que nos permitió reconstruir la experiencia. En este caso la pregunta eje fue: ¿cómo nos organizamos para el desarrollo de la UFPI? «Esta pregunta es importante en cuanto las mujeres no tenemos la costumbre de hacer muchas cosas juntas. Cada una vive en su casa haciendo sus quehaceres. Esta experiencia nos permitió mirar, cómo nos hemos organizado para lograr desarrollar entre todas este proyecto».

### Así desarrollamos nuestra experiencia

La pregunta eje la fuimos descomponiendo en un árbol de preguntas, organizado por dimensiones importantes para la experiencia. Contestando este árbol de preguntas pudimos reconstruir la siguiente narración.

### Organización de la producción

Una de las dificultades que tenemos es que el material para hacer la cerámica, en especial el barro, se encuentra lejos, hacia el río Meta. Para ir a conseguir el material organizamos un viaje entre todos. Varios hombres nos acompañaron. En esa ocasión cada cual trajo su material y lo guardó en la casa para trabajarlo cuando tuviera tiempo.

También hicimos una salida entre todas, para conseguir el cagüí, una cáscara de un árbol que se requiere para quemar y mezclar las cenizas con el barro. El apoyo que recibimos con la UFPI, para estos recorridos, fue muy importante porque de esta manera se vio que en conjunto podíamos trabajar por un propósito común.

Para moldear la cerámica, cada cual trabaja en su casa. La hechura de la cerámica tiene mucho misterio, es muy delicado. Cuando otra gente mira la cerámica cuando se está moldeando, secando o quemando, esta se puede rajarse. Por eso preferimos trabajar cada una aparte, como siempre se ha hecho, solo compartimos este trabajo con la familia, madre, hija, hermanas, abuela.

Cuando por fin llegaron los materiales de apoyo de la UFPI, los platonos y todo lo que habíamos pedido, nos animamos todas y todas estamos trabajando en las casas, si uno pasa por las casas de las compañeras en todas va a haber cerámica secando, o ya quemada lista para vender.

Hasta el momento, cada quien vende las vasijas cuando tiene su producción lista. En Cravo Norte siempre nos están encargando vasijas y también en los fundos cercanos, porque todo el mundo las usa para mantener fresca el agua para beber.

Queremos organizarnos mejor para lograr salir a ferias de artesanías, pero por el momento apenas estamos comenzando la producción y no hemos avanzado en este aspecto de la comercialización en grupo.



## Saberes

Muchas mujeres aun saben mucho de cómo hacer la cerámica, cada cual tiene su manera de hacerlo, de acuerdo a como le enseñó su madre, su abuela o su tía. Por medio de la investigación propia, que comenzamos a hacer cuando aún vivía don Rafael, que nos lideraba a nosotros en este proyecto, pudimos recoger y compartir historias de origen y formas de hacer la cerámica.

En los recorridos para buscar la materia prima, pudimos también intercambiar nuestros conocimientos, porque las que más sabían iban contando y explicando. Esto ha sido importante, porque queremos que las jóvenes aprendan y no se les olvide este oficio tan importante de las mujeres sálibas.

## Acompañamiento

Para este proyecto tuvimos dos tipos de acompañamiento. Primero vino la instructora de artesanías del SENA, Martha Isabel. Con ella hicimos bastante trabajo y pudimos mostrarle la forma como nosotros hacemos la cerámica. Esto nos afianzó en la idea de querer organizarnos para producir y vender cerámica en grupo, como una forma de generar ingresos.

Fue muy importante cuando con el profesor Arnaldo Cifuentes, hicimos un trabajo de ver los recursos que tenemos en el territorio, hicimos un mapa, listas de recursos que se están perdiendo y vimos que si bien no tenemos toda la materia prima a la mano, sí podríamos organizarnos para hacer cerámica para la venta, porque tenemos estos recursos en el territorio.

Con este acompañamiento, la posibilidad de hacer nuestra investigación sobre la cerámica sáliba y por el interés que existe en el Colegio por esta práctica; nos decidimos a desarrollar esta UFPI.



## Roles

Al principio don Rafael fue muy importante en el desarrollo de esta UFPI, él tenía experiencia con la venta de artesanías y sabía cómo nos podíamos organizar. Cuando el falleció, vino un tiempo de crisis y luego Carmen Lucía, asumió la coordinación del grupo.

Ella nos anima, nos reúne, y hemos podido avanzar. Entre todas estamos trabajando para recuperar la investigación sobre cerámica.

En los recorridos, los hombres nos colaboraron mucho, pues es un trabajo muy pesado cargar el barro y traerlo hasta la casa de cada cual. Después cada mujer hace su cerámica en la casa y vende su trabajo.

## Identidad

Para nosotras es muy importante esta práctica de hacer la cerámica, es lo que nuestras abuelas hacían, nuestras madres y ahora nosotras queremos que nuestras hijas la sigan haciendo.

Sentimos orgullo cuando terminamos una vasija y la gente la aprecia. Además, nos puede dar algo de dinero, para comprar las cositas que nosotras necesitamos.

## Territorio

Este proyecto se ha presentado siempre ante la Asamblea y el Cabildo. Se ha dicho que es un proyecto importante que fortalece nuestro territorio y nuestra identidad. El gobernador anterior siempre estuvo muy interesado en nuestro proyecto y nos animaba a seguir adelante. Queremos construir un horno grande para poder quemar bien y de manera eficiente la cerámica de todas.

Hemos pensado mucho el mejor lugar para hacerlo, que no nos quede demasiado distante para llevar las vasijas a quemar; pero tampoco debe estar muy en el centro, por lo que la quema es tan delicada y preferimos que sea en un lugar tranquilo, por donde no pase mucha gente.



## Los hitos de nuestra experiencia

2009

En el desarrollo de cualquier proyecto, se presentan altibajos, momentos en los que se logran avances importantes y momentos en los que se estanca o aun, en los que se da un giro inesperado. Estos son los hitos de la Unidad de Formación Producción Intercultural *Fortalecimiento cultural del pueblo sáliba desde la producción de artesanías a base de arcilla*, en palabras de Carmen Lucía Humeje.

### Toma de conciencia de las posibilidades de las mujeres frente a sus saberes y recursos, con la aplicación de las herramientas de autodiagnóstico.

En este año llegó a la comunidad don Arnaldo Cifuentes, instructor del SENA. Él empezó un trabajo con todos, explicando cómo se hacían los mapas, mirando cómo estaban los recursos del conuco, de la sabana, si había buena cacería y pesca.

Entre todos, miramos lo que estaba abundante y lo que estaba escaseando. En este trabajo él nos llamó a las mujeres aparte, a doña Olga y a otras señoras y nos habló de la oportunidad de hacer una propuesta para fortalecer el trabajo de la cerámica y también de la talla en madera, aunque eso es más trabajo de los hombres.

Vimos que el cagüí y otros materiales que usamos en la cerámica, estaban muy escasos, pero al mismo tiempo nosotras como sálibas, tenemos reconocimiento por nuestras tinajas y por nuestra cerámica, de ahí salió la propuesta de la UFPI de cerámica.



Grupo de mujeres sálibas en la elaboración conjunta de cerámica.





2010

**La muerte de don Rafael nos llevó a hacer el grupo de mujeres.**

Don Rafael, esposo de doña Olga, era un experto artesano: tejía, hacía tallas, era un gran líder. Él organizó el grupo de mujeres, las orientó en la investigación sobre el cagüí y otras cosas relacionadas con la cerámica. Él tomó la vocería del grupo dentro y fuera del resguardo. Pero don Rafael enfermó y en este año murió.

Primero fue una crisis tremenda para todas. Doña Olga, con todo el dolor y la tristeza que tenía, quemó todas las cosas de don Rafael y sin darse cuenta también quemó todo el trabajo que teníamos de la investigación, que ya estaba bien avanzado.

Todas nosotras sentimos que hasta ahí habíamos llegado, todo se fue a pique. Pero después de que pasó la tristeza nos pusimos a pensar en que don Rafael había sido un gran líder; que nos había ayudado mucho y que no podíamos dejar todo tirado, ese pensamiento nos dio fuerza y volvimos a nuestro compromiso y nos organizamos. Yo empecé a llamar a las mujeres una por una y así poco a poco volvimos a unirnos y ahora seguimos trabajando como grupo.



2011

**La entrega de materiales nos impulsó a seguir con el trabajo.**

A pesar de que nos organizamos, el grupo estaba como sin mucha esperanza, pues no veíamos los resultados de nuestra solicitud, no teníamos materiales con que trabajar. A veces nos reuníamos, pero no todas teníamos nuestras cositas y eso nos daba como tristeza.

Después vino Norma, hicimos una reunión y ella nos preguntó a todas qué pasaba con nuestra UFPI, ¿cuáles eran nuestros propósitos, cómo habíamos avanzando y qué nos faltaba?

Nos dio tiempo para pensar y luego nos volvimos a reunir con ella, y ya con presencia del capitán y de la Junta del Cabildo, nosotras le expresamos nuestro deseo de continuar y le solicitamos bien claro, los materiales que requeríamos para continuar con nuestra UFPI.

Ya en octubre, esos materiales llegaron y eso fue para nosotras como una fuerza, ya llamamos a los hombres, que nos ayudaran a cargar el material y empezamos nuestro trabajo.



2012

**Trabajo colectivo impulsa el intercambio y el conocimiento del trabajo.**

El conocimiento de la cerámica es una cosa que dentro de las sálibas solo se trasmite de madre a hija. Con la organización de nuestro grupo; las mujeres mayores, las que más saben de cerámica doña Olga, doña Tabina; nos han ido enseñando muchas cosas, cosas que no contamos porque es como un conocimiento secreto.

Cuando por ejemplo vamos a sacar la tierra loza o cuando vamos a quemar, ahí ellas nos van diciendo cosas. Ahora nos reunimos para trabajar; todavía no tenemos un buen horno para quemar, sino que lo hacemos así, debajo del budare, la cerámica que es pequeña; la otra, nos toca hacer un fogón grande para eso.

Así nosotras, las más jóvenes, vamos aprendiendo de las que más experiencia tienen. Esta forma de trabajo también nos dio la idea de recuperar la investigación que hicimos y que perdimos cuando murió don Rafael. Por eso otra vez estamos trabajando entre todas en la recuperación de esa investigación.

2012

**El orgullo de mostrar su trabajo las impulsa a seguir.**

Ahora hemos hecho muchas cosas: tinajas, ollitas, platos, bueno; muchas cosas. Las estamos vendiendo en Cravo, aunque el transporte es muy difícil y a la hora de la verdad, no sabemos poner aún, un buen precio.

Pero ya vienen de otras comunidades para comprar lo que hacemos aquí, las mujeres de Morichito. Para nosotras es un orgullo y ese orgullo nos anima a mantener nuestro compromiso, a seguir con nuestro trabajo.

[Carmen Lucía Humeje, líder del grupo de mujeres que hacen cerámica]

Estrella del hito. Fallecimiento de don Rafael las impulsa a organizar el grupo de mujeres



## El contexto de nuestros hitos

Ahora veremos qué aspectos influyeron en el hito, que para nosotros ha sido el de más impacto en todo el proceso. Para esto utilizamos la herramienta de la estrella, en el centro de ella ubicamos el hito y en cada punta de la estrella, cada uno de los aspectos que dan cuenta de lo que estaba sucediendo en la comunidad o en el entorno; que de una manera u otra, llevan a que este evento tenga tal efecto en el desarrollo de la UFPI.

### El liderazgo de don Rafael

Don Rafael Herrera quien se consagró como líder del grupo de mujeres y las orientó en la primera fase de la implementación de la UFPI de cerámica; se distinguía en la comunidad sáliba por su dotes de liderazgo, fue en varias ocasiones gobernador del resguardo, también pastor dentro de su credo evangélico, reconocido por sus habilidades como artesano y actuó como gestor comercial de las mujeres, contribuyendo a la comercialización de su cerámica en los municipios aledaños al resguardo. De allí el ejemplo a emular entre las mujeres del grupo.



Don Rafael Herrera. Foto Martha Isabel González.

### Aspecto económico

Las mujeres de manera individual ya habían tenido ingresos por la venta de su cerámica. Al comprobar que había una demanda de sus tinajas, budares y otras vasijas elaboradas por ellas, esto se convierte en un aliciente para continuar con su trabajo y buscar ofertar en mercados externos al resguardo.

### Investigación local

Durante el tiempo que las mujeres contaron con el apoyo de don Rafael, pudieron adelantar una investigación sobre los materiales relacionados con la cerámica: como clases de cagüí, manejo, cuidados, etcétera.; así como los tipos de tierra loza, restricciones, historia.

Este material se perdió cuando en medio del dolor por la muerte de su esposo, doña Olga de Herrera, quemó todas las pertenencias del difunto. No obstante, ante esta pérdida y la organización del grupo de mujeres, se emprende la tarea de reconstruir la investigación pues ya se tenía la experiencia previa de cómo hacerlo y los conocimientos adquiridos, por las mujeres, durante el mismo proceso.

### Comité de mujeres

En el resguardo ya se tenían precedentes de mujeres en funciones directivas, como doña Gloria Machacare, que fue capitana y otras mujeres que han desempeñado cargos de alta responsabilidad, como: rectora del colegio, secretaria o fiscal de la Junta de Cabildo.

Estas experiencias previas, dieron más argumentos a las mujeres para concluir que entre ellas mismas, podían asumir el liderazgo de su UFPI y continuar con ella.

### Aspecto cultural

La cerámica sáliba es un conocimiento que ha hecho parte de la cultura material de este pueblo. Aún quedan sabedores que conocen la historia de origen y las reglas de manejo; así como quedan mujeres mayores, que conocen y elaboran los diferentes elementos en cerámica, que van desde: los budares, como el que aparece en la foto, donde se asa el casabe y se tuesta el maíz, base de la alimentación de este pueblo; hasta platos, sencillas tinajas y demás elementos de uso doméstico.

### Aspecto afectivo

Los consejos de las madres de las mujeres más jóvenes, recordando el valor de las mujeres sálibas; de su intento por sacar adelante su proyecto, fortaleció el sentido de compromiso con su UFPI. Así mismo recordar el afecto entregado por don Rafael, impulsó al grupo a continuar adelante y a organizarse.



Doña Olga Joropa preparando casabe en el budare

## 2.2.3

### Nuestros aprendizajes

#### Conclusiones

- › El trabajo sobre un talento y conocimiento común, ha llevado a las mujeres sálibas a hacer realidad un sueño que venía gestándose desde años atrás.
- › La investigación sobre los recursos y saberes propios, fortalece el desarrollo de la UFPI.
- › Las mujeres sálibas de Morichito son capaces de organizarse. Aunque perdieron un miembro del grupo, no se quedaron estancadas, sino que tuvieron el valor de cogerse de la mano y seguir adelante como pueblo sáliba queriendo así, ser ejemplo para las demás comunidades indígenas.

#### Recomendaciones

- › Establecer dentro de la organización de mujeres acuerdos para la comercialización de sus productos, diferenciando el intercambio con personas del resguardo, de las externas.
- › Mientras se logra la aprobación de un proyecto que apoye la construcción de una casa, especialmente para el trabajo en cerámica, su almacenamiento y venta; las mujeres integrantes del grupo deben ir limpiando el terreno, como una forma de ir dando forma a su idea.



- › A la hora de encontrar soluciones técnicas, por ejemplo, para el horneado de la cerámica; buscar alternativas que consideren los recursos locales y no choquen con el empeño de los pueblos del resguardo por conservar su cultura.
- › Seguimiento continuado del SENA, a través de una persona que anime a las mujeres en su empeño de consolidarse como organización; que las ayude a crear estrategias que faciliten la venta de sus productos y que las apoye en la formación para la gestión de sus propias iniciativas.
- › El acompañamiento de los instructores debe ser respetuoso frente a los saberes y prácticas propias de las comunidades. No tratar de ir más allá, cuando se advierte que hay reserva en la transferencia del conocimiento, como en el caso de la cerámica que es un conocimiento que manejan las mujeres y se transmite de madre a hija.
- › Planificar el seguimiento a las UFPIs después de evaluar sus avances y apoyar con formaciones que fortalezcan su desarrollo.
- › Para la comercialización de los productos, se requiere tomar en cuenta que hay primero que implementar herramientas que ayuden a definir precios justos. Así mismo tomar en cuenta que no se ofrecen grandes cantidades de cerámica y que su oferta es también estacional.
- › Para lograr una concertación real con las comunidades, el SENA debe participar en las Asambleas donde se convocan a todas las instituciones del Estado, pues el diálogo con los líderes, no siempre refleja las necesidades de grupos como el de las mujeres.



# **Establecimiento de parcelas de caña panelera y elaboración de derivados, en la comunidad sáliba del resguardo indígena de Caño Mochuelo**

*Los integrantes de la UFPI somos:*

Cirilo Quiteve

Gonzalo Humo

Milton Chamarraví y cuatro familias  
del resguardo de Morichito

**Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial**

**SENA Regional Casanare**

## 2.3

Establecimiento de parcelas de caña panelera y elaboración de derivados,  
en la comunidad sáliba del resguardo indígena de Caño Mochuelo

Resumen de la propuesta	¿Qué pasos vamos a dar?	¿Qué queremos lograr?
<p><b>Nuestra propuesta</b> Establecimiento de parcelas de caña panelera y elaboración de derivados en el resguardo indígena de caño mochuelo.</p> <p><b>¿Quiénes somos?</b> 8 familias.</p> <p><b>¿Dónde estamos?</b> Comunidad sáliba de Morichito, en el resguardo de Caño Mochuelo, en el departamento de Casanare.</p> <p><b>¿Qué queremos hacer y para qué?</b> Fortalecer la agricultura familiar sostenible de caña panelera en zonas prioritarias, promoviendo el arraigo rural, la seguridad alimentaria, la generación de ingresos y el acceso a los mercados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Ampliación de la diversificación de especies y variedades cultivadas.</li> <li>&gt; Conformación y consolidación de un grupo asociativo entorno a la UFPI implementada.</li> <li>&gt; Mejorar los vínculos fraternales familiares.</li> <li>&gt; Aumentar y cualificar permanentemente la producción de alimentos básicos y nutricionales teniendo en cuenta las particularidades culturales de cada pueblo.</li> <li>&gt; Permitir el intercambio y distribución de los excedentes de la producción entre las comunidades locales y municipales.</li> <li>&gt; Ampliación de la superficie cultivada en conucos de caña panelera tomando como referencia el área cultivada en el año 2010.</li> <li>&gt; Indagar sobre los saberes tradicionales ancestrales implementados en el manejo de los conucos.</li> <li>&gt; Calidad de semilla cosechada por cada especie y variedad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Suplir con miel y panela al Colegio.</li> <li>&gt; Mejorar la técnica de cultivo.</li> <li>&gt; Aumentar la cantidad de caña sembrada.</li> <li>&gt; Conseguir herramientas y trapiche.</li> <li>&gt; Fomentar las variedades de caña para seleccionar las mejores.</li> <li>&gt; Crear un grupo para gestionar apoyos y capacitaciones.</li> <li>&gt; Compartir conocimientos de cultivar y transformar caña.</li> <li>&gt; Generar ingresos por la venta de la panela y miel.</li> <li>&gt; Desarrollar estrategias de mercadeo fuera del resguardo.</li> </ul>

## 2.3.1

### Nuestros avances

Desarrollar un proyecto de Unidad de Formación Producción Intercultural es un proceso que toma su tiempo. En este capítulo presentamos la evaluación que hicimos sobre el proceso apoyados, en la herramienta denominada la telaraña. Esta herramienta nos ayudó a evaluar cada uno de los resultados que nos habíamos propuesto.

Los calificamos en dos momentos distintos: al inicio del proyecto en agosto de 2011 y actualmente, en marzo de 2012, comparándolo con un estado óptimo que es a lo que queremos llegar. Para su calificación utilizamos una escala de 1 a 5, donde 5 significa el resultado buscado y 1 que no se tiene ningún avance.

#### Suplir con miel y panela al Colegio

En los años 80, cuando solo se contaba con una escuela, la comunidad producía miel de caña para la escuela. Esto se dejó de hacer, y la propuesta busca recuperar esta posibilidad de suplir a la escuela con productos locales. En vista de que no se ha podido lograr una buena producción de caña, tampoco se ha podido avanzar en este aspecto.

#### Mejorar técnica de cultivo

Al inicio de la UFPI la gente tenía sus prácticas tradicionales de manejo de la caña y con la formación recibida por el SENA pudieron adoptar algunas prácticas nuevas, que no se pudieron evaluar bien, porque se sembró la caña en una época no adecuada (finalizando el invierno) y en un lugar distinto al que se acostumbraba (sabana en vez de la vega del río).

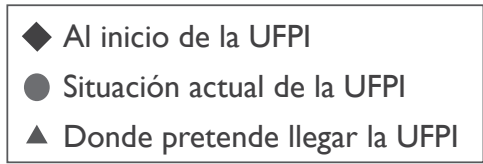
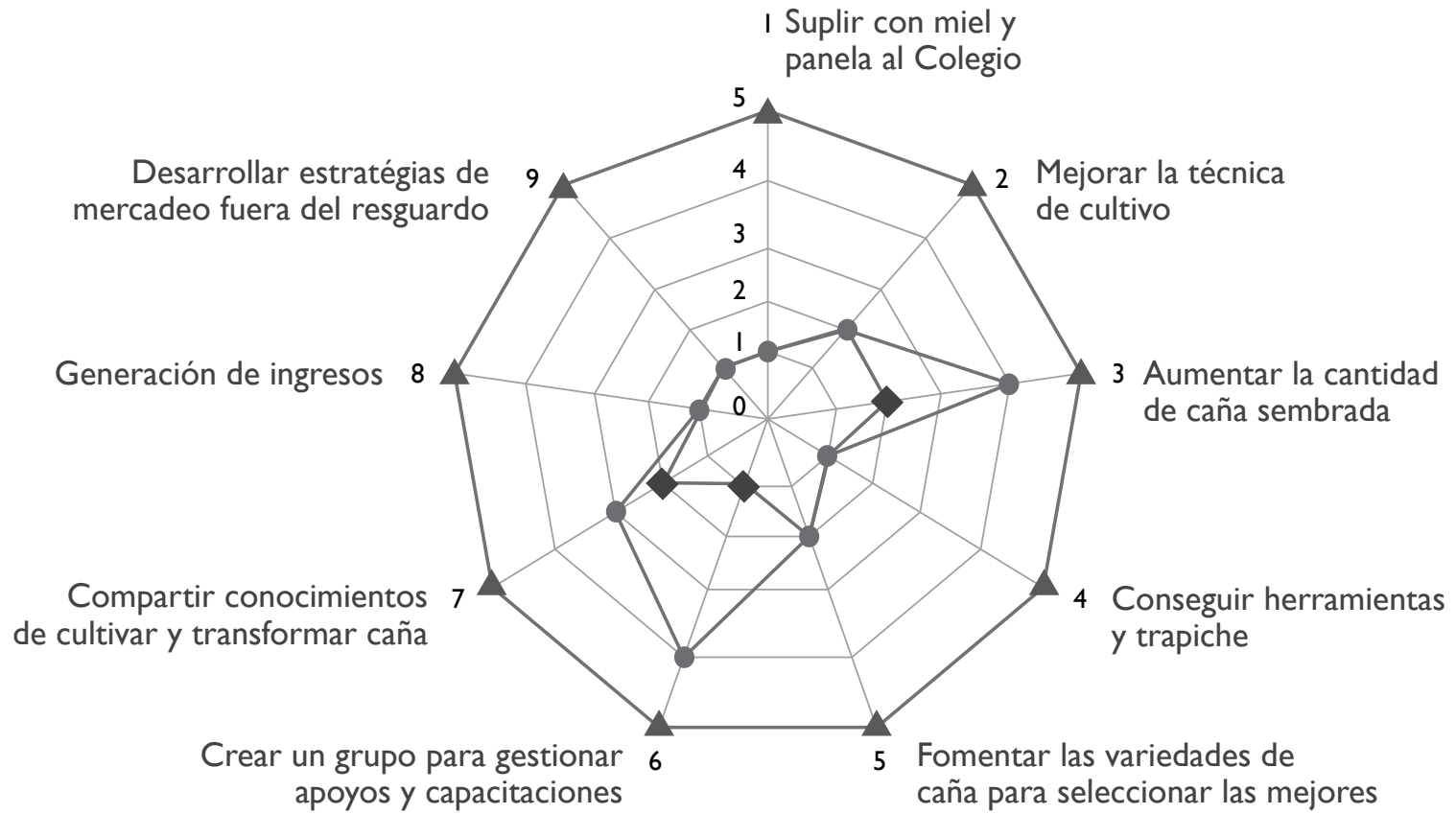
#### Aumentar la cantidad de caña sembrada

Cada cual, sembraba pequeñas parcelas de caña para uso en la casa, pero con la UFPI recibieron 10.000 cangres, que fueron sembradas en época y lugar poco adecuado y se perdió esta siembra; que si se hubiera dado habría sido un avance considerable en la cantidad sembrada. Por esta pérdida se considera que se está igual a cuando se inició la UFPI.

#### Conseguir herramientas y un trapiche para obtener miel y panela

La UFPI les entregó algunas herramientas de trabajo, pero no han podido gestionar un trapiche que les facilitaría el trabajo y el logro de sus objetivos, de suplir a la escuela con miel y panela y lograr una venta por fuera del resguardo. Se ha acordado que el SENA los apoyará en la formulación de un proyecto y la gestión de estos recursos ante entidades como la alcaldía y la gobernación.

Telaraña de la UFPI de caña



**Fomentar la siembra de variedades de caña, para seleccionar las más adecuadas para la producción de miel y panela en el resguardo**

Tenían sus variedades propias con las que tenían experiencia, pero como se perdió todo lo que sembraron, consideraron que en este aspecto han echado para atrás.

**Crear un grupo de cultivadores de caña y productores de miel y panela para gestionar apoyos y formaciones**

Al iniciar la formulación de UFPI no había un grupo conformado, ahora que han estado trabajando en conjunto en esta producción y este tema, ya se consideran un grupo que puede seguir gestionando este tema.

**Compartir el conocimiento y la experiencia del cultivo y la transformación de la caña en el grupo y con otras comunidades del resguardo**

En este tema se ha avanzado, puesto que los fracasos dan mucho que hablar y se pueden sacar muchas lecciones y ha permitido que se compartan saberes entre los miembros del grupo.

**Generar ingresos para las familias participantes**

Debido al fracaso en la siembra no han podido pasar a la producción de miel y panela y por lo tanto, tampoco han podido generar ingresos para sus familias.

**Desarrollar estrategias de mercadeo fuera del resguardo**

En este campo no han podido avanzar ni en la práctica; pues no tienen producto para comercializar ni en la teoría; pues no han recibido apoyo del SENA para desarrollar estrategias de comercialización, desarrollar empaques adecuados, etc.

## 2.3.2

### Nuestra experiencia

El desarrollo de una Unidad de Formación Producción Intercultural es una experiencia compleja, que se ha sistematizado para poder compartirla de manera que se puedan extraer de ella, aprendizajes y recomendaciones. El proceso de sistematización lo realizamos con la comunidad de Morichito, se inició con el planteamiento de una pregunta eje que nos permitió reconstruir la experiencia. En este caso la pregunta eje fue: ¿cómo están desarrollando la propuesta de producción y transformación de la caña?

#### Así desarrollamos nuestra propuesta

De la pregunta eje surgieron otras sobre lo organizativo, lo técnico, el territorio, los saberes, los actores externos y la educación. Don Cirilo Quiteve y Gonzalo Humo, narraron así la experiencia con la UFPI de la caña.

#### Componente de territorio

La participación del gobierno propio en la UFPI se ve en dos direcciones, por una parte está el capitán que fue el que suministró las semillas, así que fue una de las personas clave, porque con la variedad de semillas que él tenía, se recuperaron en parte, varias clases de semillas. Actualmente se están tratando de sostener estas variedades.



*Siembra de los cangres de caña.*



Por otra parte está el gobernador saliente, Milton Chamarraví, quien fue el que gestionó para que el SENA trajera el programa de aprendizaje para la siembra de caña. Don Cirilo Quiteve afirma: «Inicialmente sólo éramos aprendices de la siembra, a través de eso se fue gestionando hasta que se formó la UFPI.

Cuando ya estábamos en el taller para la formulación del proyecto, nos fuimos alistando y se formó el grupo. Él (Milton), cuando era gobernador, estaba pendiente del acompañamiento de la UFPI; cómo íbamos, cómo estaba yendo el proyecto, cómo se encaminaba. Entonces se volvió realidad la UFPI».

### **Componente de lo técnico y saberes locales**

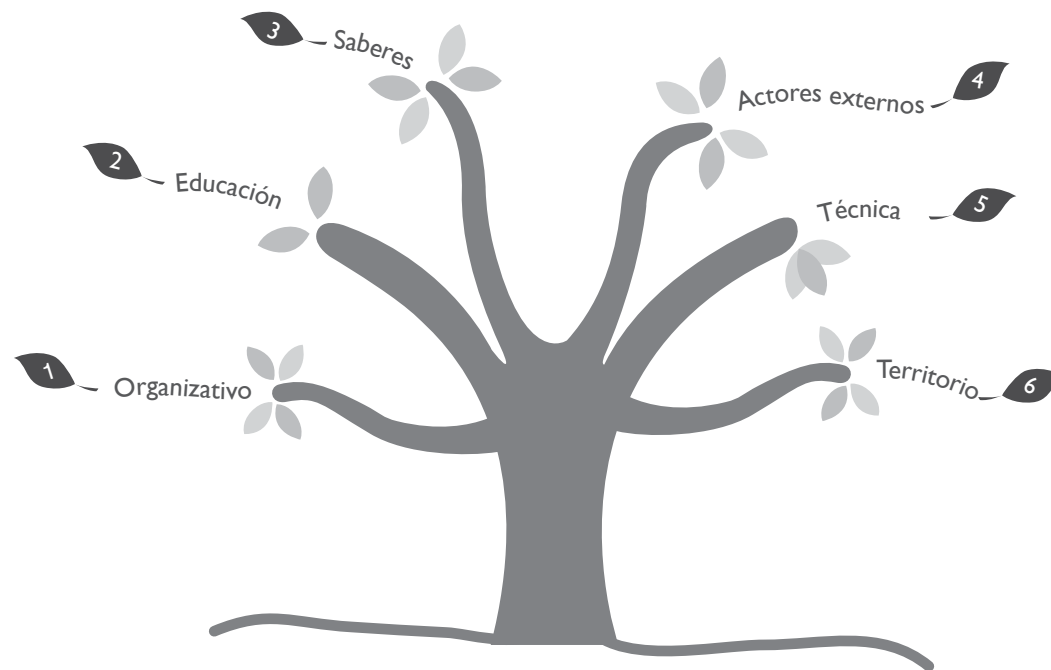
El proceso de selección y cultivo de la caña, empezó con base en una de las preguntas que hicimos cuando estábamos trabajando con el instructor SENA, sobre el autodiagnóstico en la parte de los mapas sociales; eso permitió que la comunidad formulara proyectos pequeños, con el propósito de mejorar el bienestar de la comunidad y realizables, por la misma gente.

En el autodiagnóstico nos dimos cuenta de que nos hacía falta la parte de la capacitación, para mejorar la transformación de la caña. Ya teníamos una experiencia sacando caña y mieles, pero para consumo familiar.

«Viendo que el gobierno pagaba los alimentos del Colegio, nos surgió la idea de venderles mieles y panela. También vimos que teníamos una gran variedad de caña, entonces por medio de los conocimientos de los compañeros y nosotros los agricultores de caña, hicimos un listado de qué cañas se podían trabajar.

La más nombrada era la caña blanca, la guafa creo, que era una de las más recomendadas para las tierras de vega y también, la caña morada. Entonces esto llevó a que los grupos se fortalecieran y cuando la UFPI llegó, empezamos a buscar todas las especies pero, no teníamos todas las que queríamos. Identificamos que nos faltaban la rayada, la blanca, la morada, y otras».

En lo relacionado con la parte tradicional sobre la siembra de la caña, se aplicó durante la siembra, la dieta de cero alimentos salados y la siembra de los colinos.



¿Cómo están desarrollando la propuesta de producción y transformación de caña?

<p>1</p> <p>¿De qué manera han clasificado las labores a desarrollar?</p> <p>¿Cómo se han organizado para adelantar el trabajo?</p> <p>¿Cómo se han organizado para gestionar apoyo y capacitación?</p>	<p>2</p> <p>¿Cómo decidieron el tiempo de siembra?</p> <p>¿Cómo han adecuado el lugar de siembra?</p>	<p>3</p> <p>¿De qué manera han integrado saberes técnicos y locales en el desarrollo de la UFPI?</p>	<p>4</p> <p>¿Cómo han participado instituciones como el SENA?</p>	<p>5</p> <p>¿De qué manera hicieron la selección de las variedades de caña?</p> <p>6</p> <p>¿De qué manera ha participado el gobierno propio en el desarrollo de la UFPI?</p>
---	---	--	---	---

En cuanto a lo técnico se tuvo en cuenta el arado y la distancia de colino a colino. Sin embargo, hubo dos ensayos de siembra debido a las diferentes opiniones sobre la siembra, a decir, la de los agricultores sálibas y la del instructor. Don Cirilo lo explica así: «Sembramos de la forma tradicional o sea el canuto entero, ahí no se tenía en cuenta si tenía tres o dos cangres, eso no afectaba en nada, era hasta mejor porque podían salir dos cañas.

Esa era una de las ventajas cuando curábamos, porque cuando salía la mata, salía de una vez grande, mientras que cuando se siembra con un cangre, como dice la parte técnica, sale pequeño y uno solo. Esa era una de las ventajas de la parte tradicional. La otra parte de lo tradicional es el calendario, es otro tema que se maneja en la tribu, porque si uno no hace caso, como el caso que nos pasó hoy, el cultivo no da por *falta de agua*».

A pesar de estas apreciaciones la siembra se realizó en una época que no tocaba, esto sucedió porque los recursos de la UFPI llegaron muy tarde. Gonzalo Humo, otro líder del grupo de caña manifiesta: «No era nuestra época para sembrar esas semillas, pero como era un compromiso que teníamos que cumplir, lo hicimos».

Así mismo, aun cuando se había identificado inicialmente que se debía sembrar la caña en la vega, se terminó haciendo en la sabana porque resultaba más fácil trabajar con el tractor allí y «además como ya se había hecho la negociación sobre las semillas, como integrantes del UFPI, teníamos que recibirlo y sembrarlo. No alcanzamos a preparar nada. Ese fue el problema. Tuvimos que aplicarle cal por tratarse de una siembra en la sabana, porque lo tradicional es sembrar en vega y no aplicar nada».

### Actores externos

Respecto al aporte de actores externos don Cirilo explica: «Nuestro sueño siempre fue trabajar con la caña pero aparte de la UFPI no hemos trabajado con otras instituciones. A la Secretaría de Agricultura del Casanare, se le han pasado los proyectos, nunca se han logrado concretar.

Únicamente los del SENA y el convenio con Tropenbos nos han apoyado con los procesos de la UFPI». No obstante, sus compañeros recuerdan que la Secretaría de Agricultura, ha dado su apoyo al resguardo con otros cultivos como el de la yuca, el plátano, el arroz, la piña, el maíz. Pero son programas de enfoques muy distintos, donde no hay una concertación previa con la comunidad para precisar el tipo de cultivo y el tipo de manejo.

### Componente organizativo

Aunque tradicionalmente cada uno trabaja en su propia parcela, el tema de la caña implicó que el grupo responsable se organizara para el trabajo.

La conformación de un grupo frente a la UFPI, nace cuando nosotros, como aprendices del SENA, nos decidimos por la UFPI de caña. Íbamos levantando la mano para escoger qué aspecto queríamos trabajar. Luego miramos dónde queríamos sembrar el cultivo; siempre estuvimos interesados en la parte de la vega.



*Conformamos* entonces el grupo y creamos la parte organizativa, la cual se nombró por los mismos compañeros. Se nombraron los representantes, así como las personas que los sustituirían en caso de inasistencia, para que el grupo nunca quedara solo.

Después empezamos a planear dónde hacer el sembrado. Nosotros decíamos que queríamos hacerlo en la parte baja, en la vega, siguiendo el calendario

Cuando íbamos a empezar, llegaron los recursos del proyecto (las semillas). El capitán decía que teníamos que presentar esa UFPI y esa siembra en 15 días. Dijimos que no podíamos hacer eso pero él fue uno de los partidarios de que hiciéramos la siembra en la sabana, argumentando que había un compañero que tenía una siembra de caña allá y que así lo podía hacer la UFPI.

En ese momento era época de lluvia, pero nosotros decíamos que cómo íbamos a llevarle agua al sembrado, si nosotros no teníamos una motobomba como la de él.

Finalmente llevamos la caña a la sabana y allá la sembramos; mientras hubo lluvia la caña estaba bonita, pero luego no teníamos como llevarle agua y ese fue el fracaso que tuvimos. Luego entró el ganado y se comió las cañas que estaban por ahí.

Este fue un fracaso anunciado; sin embargo, ahora sabemos que tenemos que mirar más nuestros propios conocimientos. Esta experiencia nos ha dejado mucha enseñanza y queremos volver y no dejar morir las cañitas que se alcanzaron a salvar.

[Don Cirilo Quiteve y Gonzalo Humo]

## Los hitos de nuestra experiencia

En el desarrollo de cualquier proyecto, se presentan altibajos, momentos en los que se logran avances importantes y momentos en los que se estanca o aun, en los que se da un giro inesperado. Estos son los hitos de la Unidad de Formación Producción Intercultural de *Establecimiento de parcelas de caña panelera y elaboración de derivados en la comunidad sáliba del resguardo indígena de Caño Mochuelo.*

### 2009

Las autoridades del resguardo habían estado gestionando con el SENA en Yopal unas capacitaciones para la comunidad.

En 2009 llegó el instructor Arnaldo Cifuentes para adelantar esa capacitación en la parte Agropecuaria. Este instructor orientó la aplicación de las herramientas de autodiagnóstico como los mapas sociales; la casita, que permitió ver el estado de abundancia y escasez de recursos; las DOFA, que mostraron las debilidades, pero

también las potencialidades de los recursos de la región. En esta reflexión se concluyó que: había terreno para sembrar caña; que se podían producir, panela y miel en la comunidad y reducir los costos que estos productos tienen en la canasta familiar de los sálibas; pues estos productos se adquieren normalmente en el mercado de Cravo Norte. Viendo estas posibilidades se perfiló la UFPI de caña.

### 2010

La propuesta elaborada para la producción y transformación de caña en Morichito creó muchas expectativas en la comunidad.

Sin embargo pasaron más de seis meses sin tener noticias de su aprobación. Ya los ánimos estaban decayendo, cuando en agosto de 2010 llegó la noticia de que se había probado la UFPI. Esto produjo mucha alegría y optimismo de la gente, pues sintieron que su sueño podía volverse una realidad.



Aplicación de las herramientas participativas.

2011

La entrega de materiales solicitados tomó mucho tiempo, debido a la dificultad para conseguir proveedores que entregaran en el resguardo, los materiales e insumos.

También la compra de semillas se demoró mucho. Se había planeado que en abril se haría la siembra, pero como no se llegaba a un acuerdo en el resguardo sobre la compra de las semillas; demoró más tiempo y se pasó la época adecuada para hacer el cultivo.

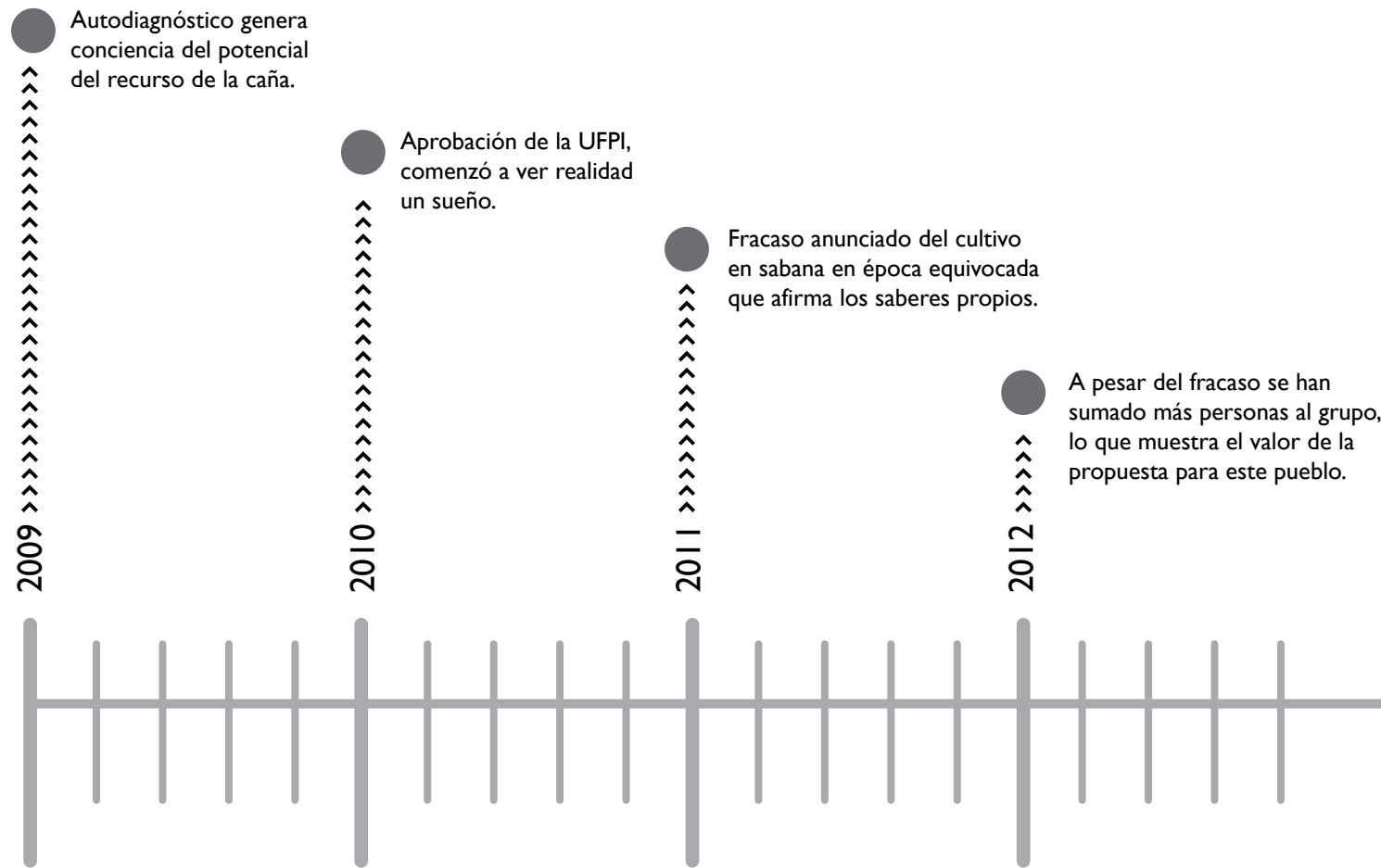
A finales de agosto de 2011 se confirmó que las semillas se podían comprar directamente y se empezó a hacer una negociación con el capitán de la comunidad. En ese momento, hubo dos posiciones frente al lugar donde se iba hacer el cultivo: los mayores de la comunidad señalaron un terreno y los profesionales de las instituciones que estaban en la comunidad, aconsejaron que se sembrara en la sabana. Aunque se tenía la idea de que esta caña no daría en sabana, pues no aguantaría el verano, finalmente se siguió el consejo de los profesionales y se perdieron casi en su totalidad los diez mil canutos sembrados.

2012

El fracaso de la caña dejó en principio mucha tristeza, pero también ha permitido a la gente reflexionar sobre la importancia de hacer las cosas, siguiendo el consejo de los mayores de su comunidad; dando valor a sus propios saberes y atendiendo el calendario ecológico.

A pesar de esta experiencia de fracaso, más personas se han vinculado a la UFPI y siguen empeñadas en continuar con la producción de caña, lo que muestra la importancia de llevar esta iniciativa a la realidad.

## Línea de tiempo de la UFPI de caña





### Los hitos de nuestra experiencia

Ahora veremos qué aspectos influyeron en el hito que para nosotros ha sido el de mayor impacto en todo el proceso: el fracaso anunciado de la siembra de caña, en sabana y en época de verano. Para esto utilizamos la herramienta de la estrella, en el centro de ella ubicamos el hito y en cada punta de la estrella, cada uno de los aspectos que dan cuenta de lo que estaba sucediendo, en la comunidad o en el entorno, que de una manera u otra llevaron a que este evento tuviese tal efecto en el desarrollo de la UFPI. Gonzalo Humo explica lo acontecido.

### Consejos del agrónomo de la Secretaría de Agricultura

El fracaso más grande se debió a que le hicimos caso a un agrónomo que tenía un proyecto aquí en la comunidad, había sido enviado por la Secretaría de Agricultura de la gobernación del Casanare. «Él aconsejó que sembráramos los colinos de caña en la sabana, aunque nosotros vimos que nos quedaba muy corto (el esqueje), se nos hizo fácil hacerle caso y sembramos allá».

### Respeto a la autoridad

La autoridad de la comunidad nos puso también a que sembráramos allá, diciendo que eso allá se nos iba a dar el cultivo. «Nosotros estuvimos pensando que no podíamos sembrar allá, pero siguiéndolos a ellos, porque son la autoridad, pues nos tocó hacer como caso e hicimos el trabajo en la sabana. Como que uno tiene un líder y tiene que respetar eso».

Estrella del hito. Fracaso anunciado de la siembra de caña en sabana en época de verano



### Vecino con siembra exitosa en la sabana

Tenemos un vecino que vive cerca donde nosotros hicimos la siembra. Él tenía sus maticas de caña y las mantenía porque él tiene una bomba de mano y él todos los días las regaba y por eso las maticas vivían verdes todo el tiempo. Él tenía las matas gracias a ese manejo, pero nosotros no teníamos motobombas para estar regando ese cultivo y eso fue lo que nos llevó al fracaso.

### Escasez de semilla

Cuando necesitamos comprar semilla, una sola persona era la única que podía responder a tal suministro de la semilla de caña. Entonces esto nos llevó en cierta medida a que dependiéramos de sus decisiones, ya que era la persona que en el momento tenía semilla y al mismo tiempo, era la autoridad de la comunidad. Entonces se mezclaron las dos cosas para la decisión que tomamos y que nos llevó al fracaso.

### Formación

Estábamos como aprendices de un técnico en el SENA y que para eso teníamos que cumplir unas horas de práctica. Se propuso que para resolver la parte agrícola, se hicieran las prácticas del técnico, que se estaban dando en el resguardo con esta siembra de caña. Esto también forma parte de esa mala

*decisión de hacer el cultivo por cumplir las horas de práctica.*

### Infraestructura

Otra cosa que contó para llegar a este fracaso, es que para arar la tierra, entonces se necesitaba de un tractor y la comunidad contaba con eso, que era administrada igualmente porque en el lugar que teníamos destinado para el desarrollo del proyecto de caña de la UFPI, allá no podíamos arar, porque es una zona muy difícil porque hay muchos palos. Si hubiéramos sembrado allá, nos habría tocado trabajar casi dos meses para sembrar la cantidad de semilla que se tenía, mientras que en la sabana, se hacía en dos o tres días.



## 2.3.3

### Nuestros aprendizajes

#### Conclusiones

- › Es importante que la comunidad se apropie de sus propuestas como proyectos de vida para sacarlos adelante.
- › Es importante que el gobierno propio apoye de manera permanente los proyectos de vida.
- › Las instituciones deben tener en cuenta estas propuestas de largo alcance, esperar las propias directrices de la comunidad, para apoyarlos hasta consolidarlos.
- › Se recomienda que un grupo que tenga un proyecto de vida, defina muy bien sus necesidades en capacitación, para que al momento en que lo requieran, puedan solicitarlo a las instituciones como el SENA.
- › Es necesario que las instituciones como el SENA escuchen y presten atención a estas demandas de formación, nacidas desde estos proyectos de vida.

### Recomendaciones

- › Todo proyecto productivo en las comunidades debería iniciar con una indagación en los saberes y prácticas culturales.
- › Instituciones como el SENA, deberían seguir fomentando las investigaciones en los conocimientos propios, para generar propuestas de formación, productivas y pertinentes.
- › Toda propuesta productiva o de manejo ambiental, debería articularse a la institución educativa de la comunidad para asegurar que el conocimiento quede en las generaciones futuras.
- › Es importante articular todo proyecto con el Plan de Vida, el Plan de Ordenamiento Territorial o Plan de Manejo Ambiental de la comunidad y el resguardo.
- › Es recomendable buscar instructores que no tengan muchos compromisos afuera, para que se comprometan y jóvenes, para que puedan aguantar el clima y el ritmo de vida.
- › Es importante un acompañamiento regular en la forma de evaluar los avances y la programación de las actividades.



# Siembra y recuperación de peces nativos en la comunidad sáliba de Morichito

*Los integrantes de la UFPI somos:*

Lucas Joropa

Nelly Aidée Chamarraví

Maribel Machacare

Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial

SENA Regional Casanare

Resumen de la propuesta	¿Qué pasos vamos a dar?	¿Qué queremos lograr?
<p><b>Nuestra propuesta</b> Siembra y recuperación de peces nativos en la comunidad sáliba de Morichito.</p> <p><b>¿Quiénes somos?</b> 4 familias.</p> <p><b>¿Dónde estamos?</b> Comunidad sáliba de Morichito, en el resguardo de Caño Mochuelo, en el departamento de Casanare.</p> <p><b>¿Qué queremos hacer y para qué?</b> Sembrar y recuperar peces nativos, para complementar la dieta alimenticia de la comunidad de Morichito del resguardo indígena Caño Mochuelo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Mejorar el sistema de vida de familias de la comunidad indígena de Morichito resguardo indígena de Caño Mochuelo.</li> <li>&gt; Contribuir en la seguridad alimentaria de la comunidad.</li> <li>&gt; Como una unidad didáctica y de aprendizaje para las comunidades de Morichito</li> <li>&gt; Incrementar a futuro los ingresos de los núcleos étnicos.</li> <li>&gt; Crear nuevas oportunidades de empleo directo e indirecto.</li> <li>&gt; Dinamizar la economía de la comunidad indígena.</li> <li>&gt; Innovar en la producción y explotación técnica de especies nativas y ayudar a mantener el equilibrio como la sostenibilidad de las especies que están a punto de desaparecer por la caza indiscriminada.</li> <li>&gt; Socializar con la comunidad la importancia que tiene de cuidar, mantener y proteger las especies en vía de extinción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Mejorar la dieta alimentaria de proteína animal en la comunidad.</li> <li>&gt; Establecer un estanque para el cultivo de peces nativos.</li> <li>&gt; Promover el manejo de especies nativas en el resguardo.</li> <li>&gt; Aumentar el área de cultivo de yuca, maíz para la alimentación de los peces.</li> <li>&gt; Sembrar árboles frutales y silvestres alrededor del estanque.</li> <li>&gt; Establecer un cultivo de lombrices para la alimentación de peces.</li> <li>&gt; Capacitarse para el manejo en cautiverio de peces nativos.</li> <li>&gt; Generar un proyecto ejemplo para otras comunidades para el manejo de sus recursos pesqueros.</li> <li>&gt; Vender pescado al Colegio para ofrecer mejor calidad de comida a los estudiantes.</li> </ul>



## 2.4.1

### Nuestros avances

Desarrollar un proyecto de Unidad de Formación Producción Intercultural es un proceso que toma su tiempo. En este capítulo presentamos la evaluación que hicimos sobre el proceso, apoyados en la herramienta denominada la telaraña. Esta herramienta nos ayudó a evaluar cada uno de los resultados que nos habíamos propuesto. Los calificamos en dos momentos distintos: al inicio del proyecto en agosto de 2011 y actualmente, en marzo de 2012, comparándolo con un estado óptimo que es a lo que queremos llegar. Para su calificación utilizamos una escala de 1 a 5, donde 5 significa el resultado buscado y 1 que no se tiene ningún avance.

Anteriormente la gente comía suficiente pescado. En estos últimos años el pescado está disminuyendo por la manera como pescan los de afuera. Por eso ahora se comen enlatados y comida con muchos químicos. Todavía quedan peces por eso señalo un 3, pero necesitamos conservar lo que tenemos y aumentarlos, para que nuestros hijos puedan comer bien; mi sueño es que todos tengan suficiente pescado. Como no estamos criando todavía, no podemos hablar de un avance. Seguimos en el mismo punto.

#### **Establecer un estanque para el cultivo de peces nativos**

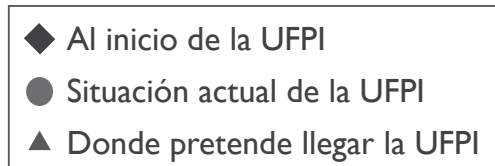
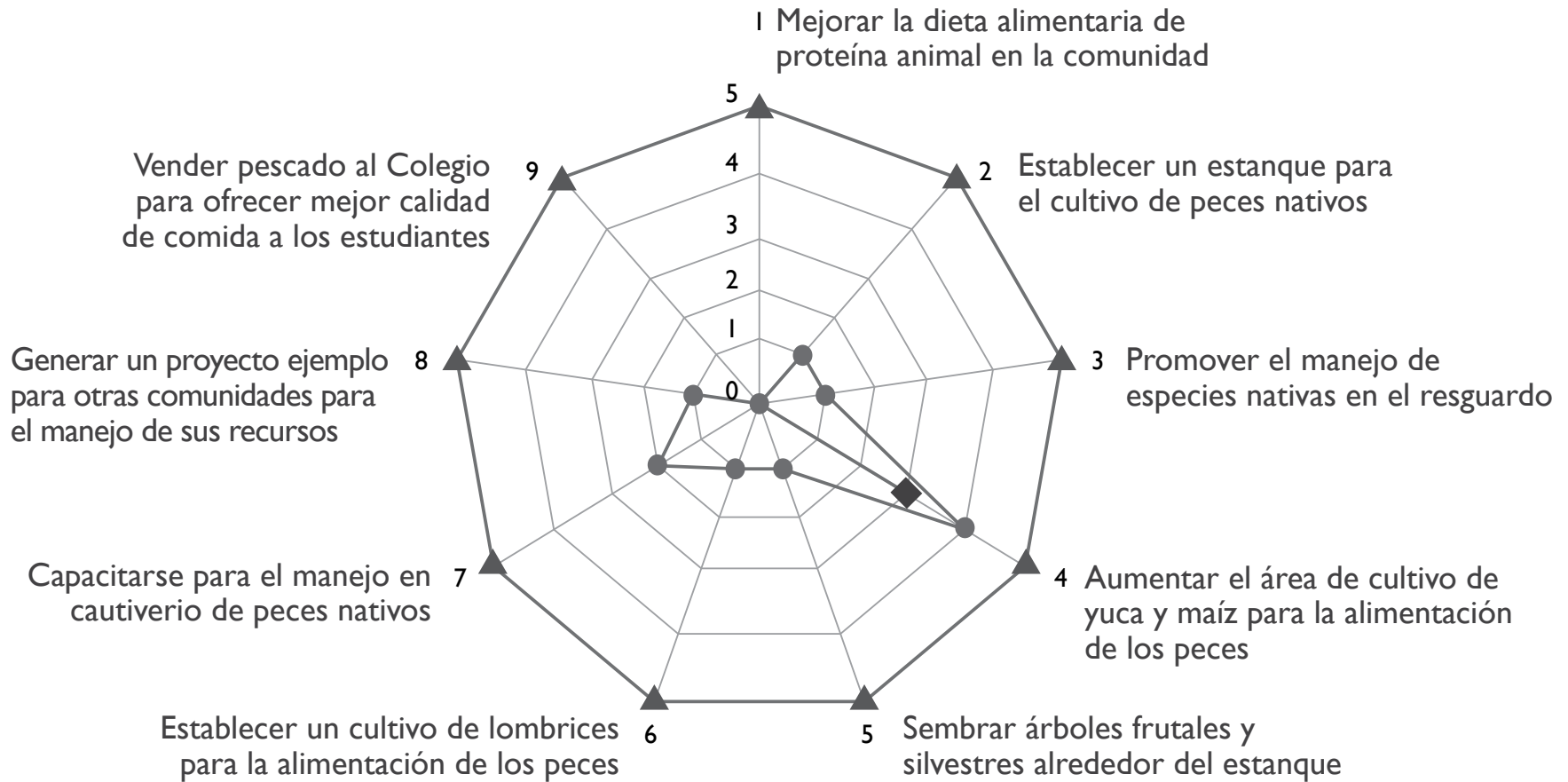
Antes ni tenía idea de cómo hacer un estanque, estaba en ceros. Desde la capacitación en Vaupés se me amplió la idea. Ya tenemos el lugar adecuado ubicado, en este tiempo de verano se ha estado preparando el terreno, limpiando alrededor. Está pendiente excavar 3 metros de profundidad y hacer un dique, pero para eso se está tramitando el préstamo de una maquinaria..

Se han adelantado gestiones con autoridades departamentales, aun no se ha conseguido el apoyo. Se continúa haciendo gestión para el préstamo de la maquinaria con la alcaldía de Cravo Norte. Ya se tiene en claro que el policultivo se va hacer con curito, corroncho, sierra pequeña, chubano, morrocoto y galapaga; que convive bien entre ellos. Ya se tienen identificados los lugares donde conseguir los alevinos.

#### **Promover el manejo de especies nativas en el resguardo**

Todos nosotros sabemos de pescado, pero la verdad no le damos importancia. Viendo el caso de investigación de doña Berenice del Vaupés me animé y me di cuenta de que sí se puede trabajar. He adelantado un poco la investigación de peces de la región, pero aún me falta indagar más por la alimentación.

Telaraña de la UFPI de piscicultura



### **Mejorar la dieta alimentaria de proteína animal de la comunidad**

Anteriormente la gente comía suficiente pescado. En estos últimos años el pescado está disminuyendo por la manera como pescan los de afuera. Por eso ahora se comen enlatados y comida con muchos químicos. Todavía quedan peces por eso señalo un 3, pero necesitamos conservar lo que tenemos y aumentarlos, para que nuestros hijos puedan comer bien; mi sueño es que todos tengan suficiente pescado. Como no estamos criando todavía, no podemos hablar de un avance. Seguimos en el mismo punto.

### **Establecer un estanque para el cultivo de peces nativos**

Antes ni tenía idea de cómo hacer un estanque, estaba en ceros. Desde la capacitación en Vaupés se me amplió la idea. Ya tenemos el lugar adecuado ubicado, en este tiempo de verano se ha estado preparando el terreno, limpiando alrededor.

Está pendiente excavar 3 metros de profundidad y hacer un dique, pero para eso se está tramitando el préstamo de una maquinaria. Se han adelantado gestiones con autoridades departamentales, aun no se ha conseguido el apoyo. Se continúa haciendo gestión para el préstamo de la maquinaria con la alcaldía de Cravo Norte.

Ya se tiene en claro que el policultivo se va hacer con curito, corroncho, sierra pequeña, chubano, morrocoto y galapaga; que convive bien entre ellos. Ya se tienen identificados los lugares donde conseguir los alevinos.

### **Promover el manejo de especies nativas en el resguardo**

Todos nosotros sabemos de pescado, pero la verdad no le damos importancia. Viendo el caso de investigación de doña Berenice del Vaupés me animé y me di cuenta de que sí se puede trabajar. He adelantado un poco la investigación de peces de la región, pero aún me falta indagar más por la alimentación.

### Aumentar el área de cultivo de yuca y maíz, para la alimentación de los peces

Cultivos de yuca y maíz hacen parte de la dieta normal de la familia, por esta razón tenía suficiente. Sin embargo como la idea es alimentar los peces con los recursos locales: masa de yuca, maíz, mañoco; ha sido necesario aumentar el área de cultivo de estos productos. Actualmente hay una hectárea más, de maíz y yuca, sembrada; pensando en tener excedentes.

### Sembrar árboles frutales y silvestres alrededor del estanque

Esta es una idea nueva. A medida que se ha limpiado alrededor del estanque, he sembrado guayaba y reventillo, que da sombra y alimento a los peces. Pero falta aún mucho más por investigar y sembrar.

### Establecer un cultivo de lombrices

Como vamos a criar peces de la región, hay que alimentarlos con recursos de aquí mismo. Yo me inspiré en el trabajo de doña Berenice, ya he visto en qué lugar puedo encontrar las lombrices, pero hay que esperar hasta el invierno para capturarlas. Por eso digo que apenas he dado un paso.



### Capacitarse para el manejo de peces nativos en cautiverio

La gente del resguardo siempre ha vivido de la pesca, conocen las especies que hay en cada época, se sabe dónde se consigue el pescado más fino, donde se reproducen. Sin embargo, lo que se sabe es de la vida del pez en su vía libre. Pero pensar en tener en cautiverio peces nativos es algo nuevo, en el resguardo nadie sabía de esto. Con el Convenio se han recibido capacitaciones, con la gente brasilera, los de ATRIART (Asociación de Tribus Indígenas del Alto Río Tiquié).

Ellos sí tienen la experiencia de criar peces nativos en cautiverio. Ahora ya tenemos una experiencia para hacer el estanque, para la alimentación con los mismos productos de aquí.

### Generar un proyecto, ejemplo para otras comunidades, para el manejo de sus recursos pesqueros

La idea es mostrarle a la gente del resguardo que sí es posible criar los propios peces de aquí, que se puede hacer repoblamiento y garantizar buena comida para todos. En esto no hemos avanzado, porque el proyecto apenas está dando sus primeros pasos.

### Vender pescado al Colegio para ofrecer mejor calidad de comida a los estudiantes

Se pretende ofrecer pescado al Colegio para la comida de los estudiantes, con el fin de que se alimenten con calidad. No se ha avanzado pues aún no se están criando los peces.

[Palabras de Lucas Joropa, líder de la UFPI de piscicultura nativa]

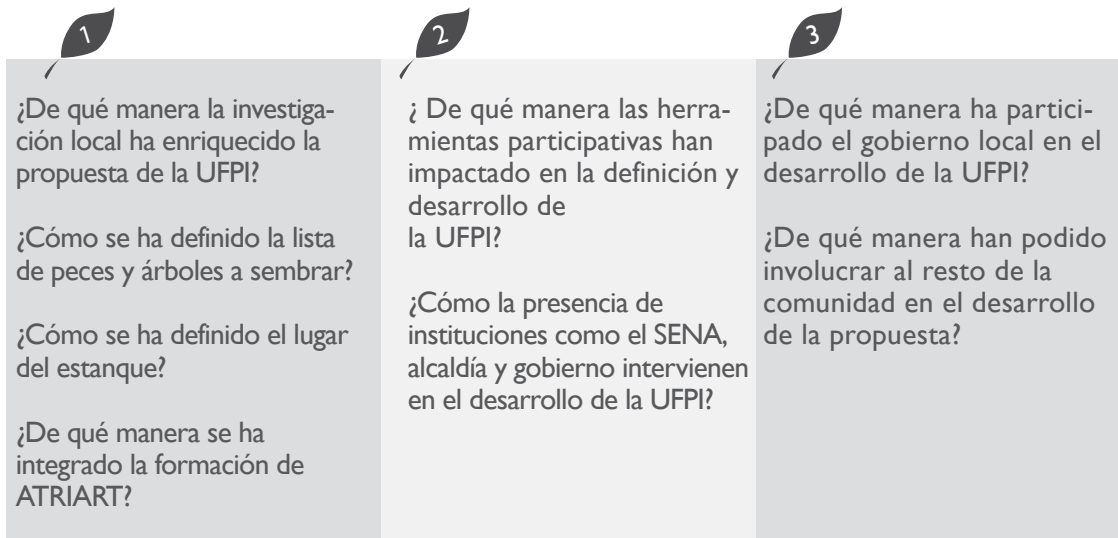
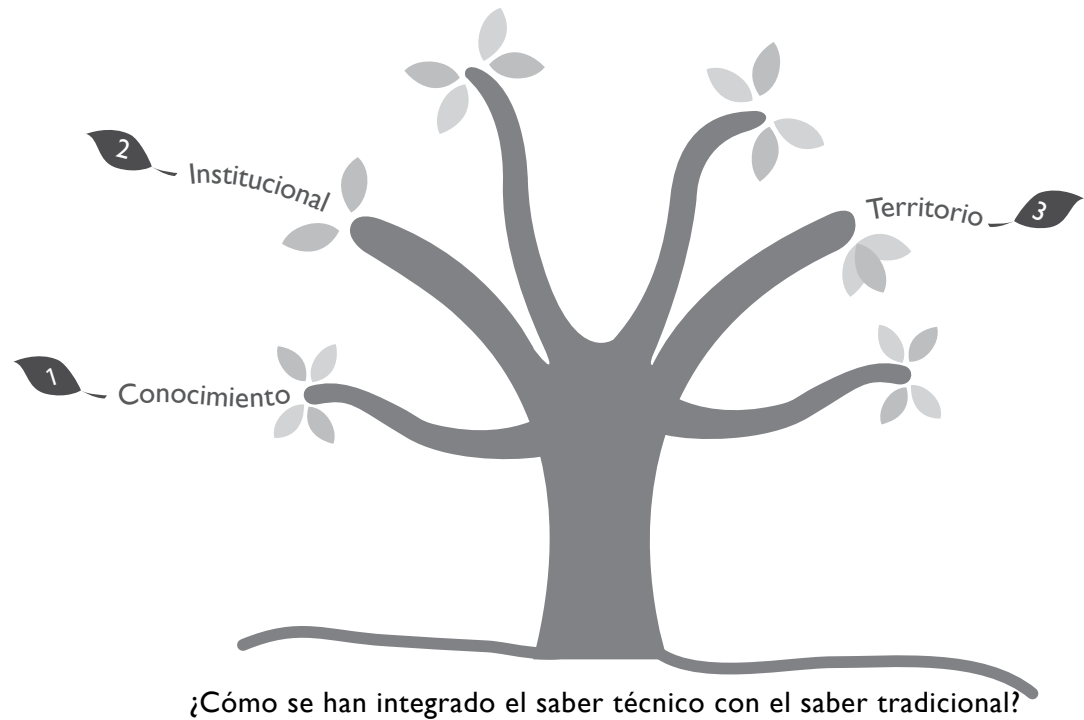
## 2.4.2

### Nuestra experiencia

El desarrollo de una Unidad de Formación Producción Intercultural es una experiencia compleja, que se ha sistematizado para poder compartirla de manera que se puedan extraer de ella, aprendizajes y recomendaciones. El proceso de sistematización lo realizamos con la comunidad de Morichito, se inició con el planteamiento de una pregunta eje que nos permitió reconstruir la experiencia. En este caso la pregunta eje fue: ¿cómo se ha integrado el saber técnico con el saber tradicional?

#### Así desarrollamos nuestra propuesta

De la pregunta eje surgieron otras sobre el territorio, los conocimientos y lo institucional. Lucas Joropa hizo la siguiente reconstrucción de la experiencia.



### Aporte institucional

Las herramientas participativas que llegaron con la capacitación jugaron un papel muy importante, de ahí nació la UFPI de piscicultura. En 2009 se abrió un grupo para recibir la capacitación del instructor Arnaldo Cifuentes del SENA; Lucas Joropa entró a ser parte de este grupo. Esta capacitación de enfoque agropecuario se llevó a cabo con base en la aplicación de herramientas de autodiagnóstico.

Allí el instructor orientó varios ejercicios cartográficos entre ellos la elaboración de un mapa donde se identificaban qué especies de peces, había en Morichito y dónde se localizaban. Según este mapa había abundancia del recurso pesquero. Posteriormente se hizo otra actividad de reconocimiento de las especies de la laguna y de los caños, inventariando qué tipo de especies había y allí se comprobó que la información que aparecía en el diagrama no concordaba con la realidad.

La espina de pescado fue otra herramienta que ayudó a mirar, que si se querían mantener los peces, había que cultivarlos. Ahí fue donde Lucas encontró la justificación para un proyecto que hacía mucho tiempo venía pensando, pero que no encontraba cómo sustentar: la cría de peces de la región. En esta idea lo acompaña Nelly Aidée Chamarraví y Maribel Machacare, mujeres que también participaron a intervalos, en la capacitación dada por el instructor Arnaldo.

El apoyo del SENA ha sido importante especialmente en las capacitaciones que ha ofrecido en el resguardo. Otro apoyo institucional muy importante para la UFPI, fue la capacitación brindada por el convenio con Tropenbos en Vaupés con los indígenas de Brasil.

Esto permitió ver el trabajo de otros, con la cría de peces nativos como: las jaulas de la gente de Piracemo y los estanques de Macaquiño. Ver esta experiencia ayudó a mantener el ánimo y la confianza del líder de la UFPI de piscicultura y a creer que su idea de cultivar peces nativos, sí podía ser una realidad, pues comprobó que no estaba solo en este intento, sino que ya había experiencias exitosas con peces amazónicos.

Antes de ir a este viaje a Vaupés, Lucas pasó por un momento de desánimo, pues no encontraba una motivación para seguir impulsando el trabajo de la piscicultura. Con la vivencia de esa capacitación sobre cría de peces nativos, renovó su fe en su sueño.

Afirma que actualmente está detenido pero temporalmente, porque debe cavar el estanque y para ello necesita apoyo de maquinaria. Sin embargo ya ha hecho el trámite para conseguirla con el gobernador del Casanare, quien ha visitado este año, en un par de ocasiones, a la comunidad de Morichito y está a la espera de definir una fecha, pues ya obtuvo una respuesta positiva a su solicitud.

### Componente de conocimientos

Las capacitaciones recibidas en el marco del convenio del SENA con Tropenbos han sido un apoyo importante pues como Lucas mismo dice: «Yo tenía la idea con los peces pero no tenía claro cómo era el manejo de la cría en cautiverio, sí sabía qué comían, pero no sabía cómo hacer el manejo de los alimentos.

Ya con Arnaldo y con la capacitación (con ATRIART) en Vaupés y aquí en el resguardo, ya tengo muy en claro eso, ya se me han engordado esas ideas». Y Nelly Aidée complementa diciendo: «Con el profe Arnaldo entendimos que los peces también necesitan un alimento balanceado, porque de lo contrario no se van a reproducir bien, sino que van a tener un atraso»



Rafael Meira Marques (de ATRIART) midiendo el caño identificado por Lucas Joropa, para su adecuación para la cría de peces nativos.



De tiempo atrás Lucas tenía la idea que se podía cerrar un caño, esta deducción la hizo con base en el conocimiento propio de su territorio. Cuando regresó del Vaupés comprobó que sus cálculos eran apropiados y empezó a trabajar en la ribera del caño, preparando el sitio para establecer allí la cría de peces nativos.

Es un lugar apropiado porque en el caño visto hay agua de verano y agua de invierno, es decir, no se seca. El tipo de peces que se proyecta criar en el estanque también es producto del conocimiento de Lucas quien expresa: «La lista de peces sale de lo que he vivido aquí con la naturaleza. Yo me he metido a esa laguna y he sacado con un chinchorro bocachico, mojarra, curito y corroncho. Y viven todos ahí.

Entonces pienso que de esa forma ellos pueden vivir en el estanque». Ahora sobre los árboles que se van a sembrar alrededor del estanque para alimentar a los peces, también se han definido con base en un conocimiento que viene desde la niñez de Lucas, cuando él en las jornadas de pesca con su padre, observaba las pepas que caían y cómo los peces comían de ellas. La misma experiencia obtenida con toda una vida dedicada a la

pesca, ha permitido a Lucas y su grupo, definir qué tipo de árboles silvestres y frutales sembrar para la alimentación de los peces.

Algo importante en la experiencia con ATRIART fue ver cómo los tukanos tuvieron éxito en su proyecto pero después de muchos intentos fallidos, pero también de muchos ensayos.

Lo fundamental, señala Lucas, es que no abandonaron su idea sino que intentaron una y otra vez hasta que realmente les funcionó. Además que se ha aprendido que cada especie tiene su propia alimentación, ha sido necesario reconocer que al cultivar, hay que tomar en cuenta los animales que hay en el fondo, en el medio y los que están más cerca de la superficie.



Nelly Aidée Chamarraví en la capacitación con los indígenas de ATRIART en Morichito.

Esto ha cambiado la idea de que un cultivo de peces tiene que ser de una sola variedad. En este sentido la investigación local realizada por Lucas, con ayuda de su familia, ha sido muy valiosa especialmente porque ha ayudado a definir los alimentos y el aprovechamiento que los peces hacen de este, según su ubicación dentro del agua.

Preparándose para el cultivo de los peces, Lucas ha ampliado el área de cultivo de yuca y maíz, previniendo que haya suficiente alimento para cuando haya logrado adecuar el terreno del caño y establecer un estanque rodeado de árboles silvestres y frutales para garantizar el alimento estacional de los peces nativos.

### Componente de territorio

Las autoridades del resguardo, la Junta de Cabildo y la capitania no han manifestado ningún tipo de apoyo para esta iniciativa de piscicultura. Nelly Chamarraví afirma:

«Se ha visto este proyecto como algo que no es importante, aunque en realidad sí lo es, pues aquí casi todos los días comemos pescado, si no hacemos algo, vamos a tener dificultades pronto». Solamente los propios líderes de las UFPIs han trabajado por salir adelante con ellas, pero la participación o motivación de las comunidades ha sido escasa.

### Los hitos de nuestra experiencia

En el desarrollo de cualquier proyecto, se presentan altibajos, momentos en los que se logran avances importantes y momentos en los que se estanca o aun, en los que se da un giro inesperado. Estos son los hitos de la Unidad de Formación Producción Intercultural *Siembra y recuperación de peces nativos en la comunidad sáliba de Morichito*, en palabras de Lucas Joropa.

2009

### Autodiagnóstico llevó a tomar conciencia de la escasez del recurso pesquero

Desde hacía tiempo Lucas Joropa venía pensando en la importancia de hacer manejo del recurso pesquero, pues comparando con los tiempos de su infancia evaluaba para sí mismo, que el pescado estaba disminuyendo. Con la llegada a la comunidad del instructor Arnaldo Cifuentes se inició la aplicación de herramientas como la cartografía social, el diagrama de la casita, para indagar sobre la abundancia o escasez de los recursos del monte, del conuco, del río, de la laguna. En estos ejercicios se empezó a visibilizar lo que Lucas temía, pero esto se acabó de confirmar cuando Lucas junto con Arnaldo, hicieron un recorrido por todas las lagunas y caños cercanos a Morichito; observando las especies existentes y así se verificó la disminución del recurso pesquero. Esto llevó a tomar conciencia de la importancia de actuar frente a esta situación y por lo tanto de proponer la UFPI.

2010

### El encuentro con ATRIART refuerza la idea de desarrollar la UFPI

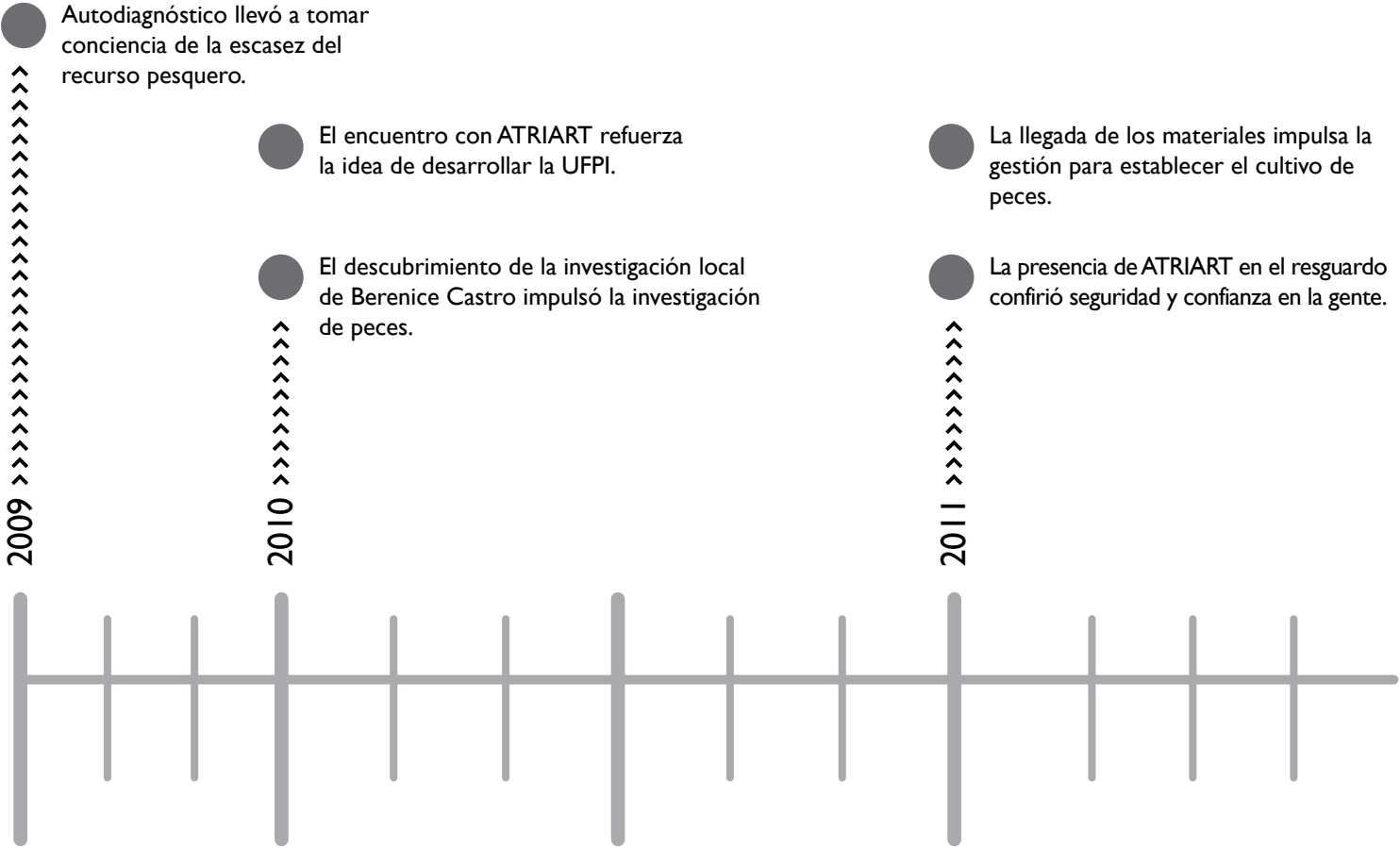
En septiembre del 2010, el Convenio invitó al SENA Regional Casanare, a participar en una capacitación de piscicultura de especies nativa en Vaupés, a cargo de dos indígenas brasileiros de la Asociación de Tribus Indígenas del Alto Tiquié ATRIART, quienes tienen una experiencia muy exitosa en la reproducción de especies amazónicas en cautiverio. Lucas fue convocado a participar en representación del resguardo en este evento.

Allí compartió junto a indígenas e instructores de Vaupés y Amazonas, la experiencia de la reproducción inducida de peces. Esta vivencia reforzó en Lucas, líder de la UFPI, su sueño de repoblar los caños y lagunas de su comunidad con peces nativos y por lo tanto a su regreso empezó a buscar el sitio para establecer su estanque.



Medición de peces durante el taller con la Atriart

Línea de tiempo de la UFPI de piscicultura



**2010**

**El descubrimiento de la investigación local de Berenice Castro, impulsó la investigación en peces**

En este año los coordinadores del Convenio presentaron en la Asamblea la alternativa de la investigación local como un apoyo para el desarrollo de las UFPIs. Esto llamó la atención de Lucas debido a que ya en la capacitación con ATRIART, había visto que el fundamento del manejo de los peces nativos estaba en el saber propio de los indígenas.

Sin embargo el interés por la investigación realmente floreció en él después de la presentación que hizo la investigadora del Vaupés, doña Berenice Castro.

Esta señora de más de 60 años, relató en un intercambio de experiencias, lo que ha significado para ella el proceso de investigar sobre los recursos de su región, de volver a mirar en sus conocimientos y los de su familia; de modo que catalogaba esto como un redescubrirse, volver a valorarse.

Su intervención fue tan sentida, que Lucas se sintió profundamente conmovido e internamente decidió que si esa señora a esa edad podía hacer tal trabajo, él con más veraz y así comenzó su investigación sobre los peces nativos de Caño Mochuelo.

**2011**

**La llegada de los materiales impulsa la gestión para establecer el cultivo de peces**

El tema de la demora en la entrega de materiales bajó mucho los ánimos de la comunidad en general. En septiembre del 2011 cuando llegaron los primeros materiales se restableció la emotividad para continuar con el proyecto.

**2011**

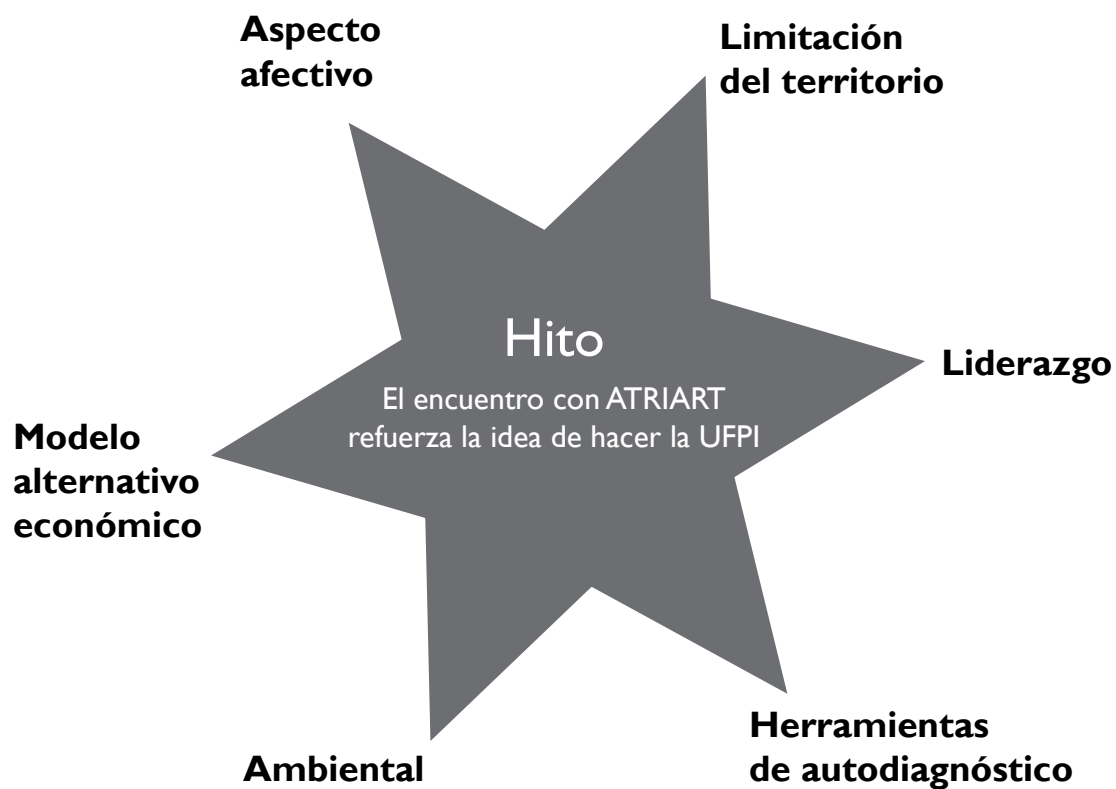
**La presencia de ATRIART en el resguardo confirió seguridad y confianza en la gente.**

A pesar de que Lucas ya había recibido una parte de los materiales, los parientes y en general la comunidad veían su propuesta de piscicultura como una locura. El lugar para el estanque ya había sido plenamente identificado, pero se requería de mucha mano de obra para adecuar el caño y en este sentido, Lucas solamente contaba con su familia. En octubre de 2011 se realizó en Morichito el intercambio de experiencias sobre semillas, investigación local y un taller de piscicultura con los expertos de ATRIART.

La socialización de la experiencia de los brasileros, deslumbró a la gente del resguardo que a partir de entonces ha cambiado su actitud frente a la propuesta de Lucas. A él mismo le confirió mayor seguridad y le ha dado mayor credibilidad frente a la comunidad, en cuanto a la importancia de hacer un manejo del recurso pesquero y de trabajar en pro del repoblamiento de los caños y lagunas, cuando aún hay tiempo.

### El contexto de nuestros hitos

Ahora veremos qué aspectos influyeron en el hito, que para nosotros ha sido el de más impacto en todo el proceso: a partir del encuentro con ATRIART, se refuerza la idea de hacer la UFPI. Para esto utilizamos la herramienta de la estrella, en el centro de ella ubicamos el hito y en cada punta de la estrella, cada uno de los aspectos que dan cuenta de lo que estaba sucediendo en la comunidad o en el entorno, que de una manera u otra, llevaron a que este evento tuviese tal efecto en el desarrollo de la UFPI.



### Limitación del territorio

La comunidad sáliba que vive en Morichito procede de Orocué, aunque desde hace más de treinta años se asentaron en el actual territorio y sobre los noventa recibieron la adjudicación del resguardo como tal. El territorio del resguardo linda con fincas de colonos que también hacen aprovechamiento de recursos como el pesquero; sin embargo, su forma de hacerlo es más de explotación.

Desde años atrás, se ha tenido mucha presión sobre el recurso pesquero de parte de foráneos y así el acceso al recurso se va dificultando con el paso del tiempo. Esta situación hace pensar en buscar alternativas para acceder al recurso y para mantenerlo.



Participantes en el taller con la ATRIART

### Liderazgo

Lucas Joropa, líder y motor de la UFPI de piscicultura ha sido un destacado líder de los sálibas y del resguardo Caño Mochuelo. Ha tenido bajo su responsabilidad en varias ocasiones el gobierno del resguardo; también ha estado vinculado a los procesos de salud como promotor y en esta medida ha alcanzado muy diversas experiencias; y ha participado en diversas capacitaciones, entre ellas participó de un evento promovido por el INCORA, donde pudo apreciar la experiencia en piscicultura de otras comunidades, esto sumó argumentos a su sueño de cultivar peces.

### Herramientas de autodiagnóstico

Las herramientas orientadas por Arnaldo Cifuentes, especialmente los inventarios de especies de las lagunas, en cuya aplicación Lucas y sus familiares participaron activamente, llevaron a verificar la disminución del recurso pesquero en Morichito.

### Aspecto afectivo

Con el instructor Arnaldo Cifuentes se creó una relación de confianza y respeto y una camaradería continua, que posibilitó extensas conversaciones sobre el tema de la piscicultura y de las posibilidades de esta en el resguardo. Esto contribuyó a dar forma a la propuesta de la UFPI.

### Modelo económico alternativo

Entre los múltiples viajes que Lucas ha realizado, uno de estos lo llevó a Venezuela a la comunidad de Pozo Azul, donde pudo de ver de cerca la cría en cautiverio de peces asociados con manejo forestal. Esta experiencia generaba ingresos a la comunidad y se abastecía a sí misma y al mercado local. Este modelo inspiró la idea a Lucas, de hacer la UFPI.



## 2.4.3

### Nuestros aprendizajes

#### Conclusiones

- › Las herramientas de la casita y de la espina de pescado ayudan a ver cómo son las cosas en la comunidad y a organizar y detectar una problemática.
- › La convicción del líder de la UFPI, ha sido un elemento decisivo para llevar a la realidad la propuesta de la cría de peces nativos.
- › Compartir la experiencia de otras comunidades, como en este caso la de los tukanos de ATRIART, fortalece las iniciativas locales; pues da ánimo ver que los pueblos indígenas sí pueden alcanzar logros técnicos, sin dejar de lado su propio conocimiento.
- › Cuando una familia asume la responsabilidad de una UFPI, es más fácil adelantar su desarrollo; ya que con la experiencia concreta, la comunidad puede entrar a participar de una manera organizada.
- › Cuando se tiene en claro qué hay que hacer para poner en marcha una iniciativa, la gestión de recursos puede ser adelantada por los mismos líderes de las UFPIs, sin la intermediación de instructores o funcionarios.
- › Las instituciones toman cada una su granito y cada una jala para su lado, así no se ven los resultados.

## Recomendaciones

- › Es fundamental respetar e incluir el saber propio si se va a dar una formación. Es decir, el enfoque debe estar en el reconocimiento de los recursos locales y de las expectativas de la población: «Si me hablan de tilapia me duermo, pero si me hablan de lo que quiero, que yo distingo, aprende uno con facilidad».
- › Es importante contar con un espacio donde el SENA exponga directamente sus programas y escuche las necesidades de las comunidades, por eso lo más indicado es que el SENA participe de las Asambleas, para escuchar y concertar con los distintos pueblos.
- › El acompañamiento a las comunidades indígenas, debe hacerlo una persona que le huelan bien los indígenas, pues de lo contrario; su trabajo no aporta.
- › Las autoridades locales deben dar más apoyo, deben informarse, preguntar continuamente sobre los compromisos adquiridos por la comunidad.
- › Las instituciones deben conocer los proyectos de la comunidad y ver cada una, qué aporta o cómo apoya, para que las propuestas se desarrollen de verdad.





# Implementación de un sistema de elaboración y comercialización de productos derivados de la leche en la comunidad de Morichito

*Los integrantes de la UFPI somos:*

La familia Joropa Machacare

Iduvina Machacare

Gloria Machacare

Lucas Joropa

Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial

SENA Regional Casanare

## 2.5

### Implementación de un sistema de elaboración y comercialización de productos derivados de la leche en la comunidad de Morichito

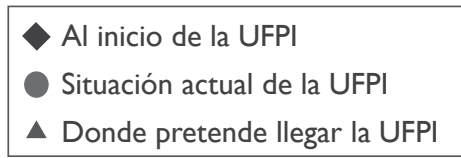
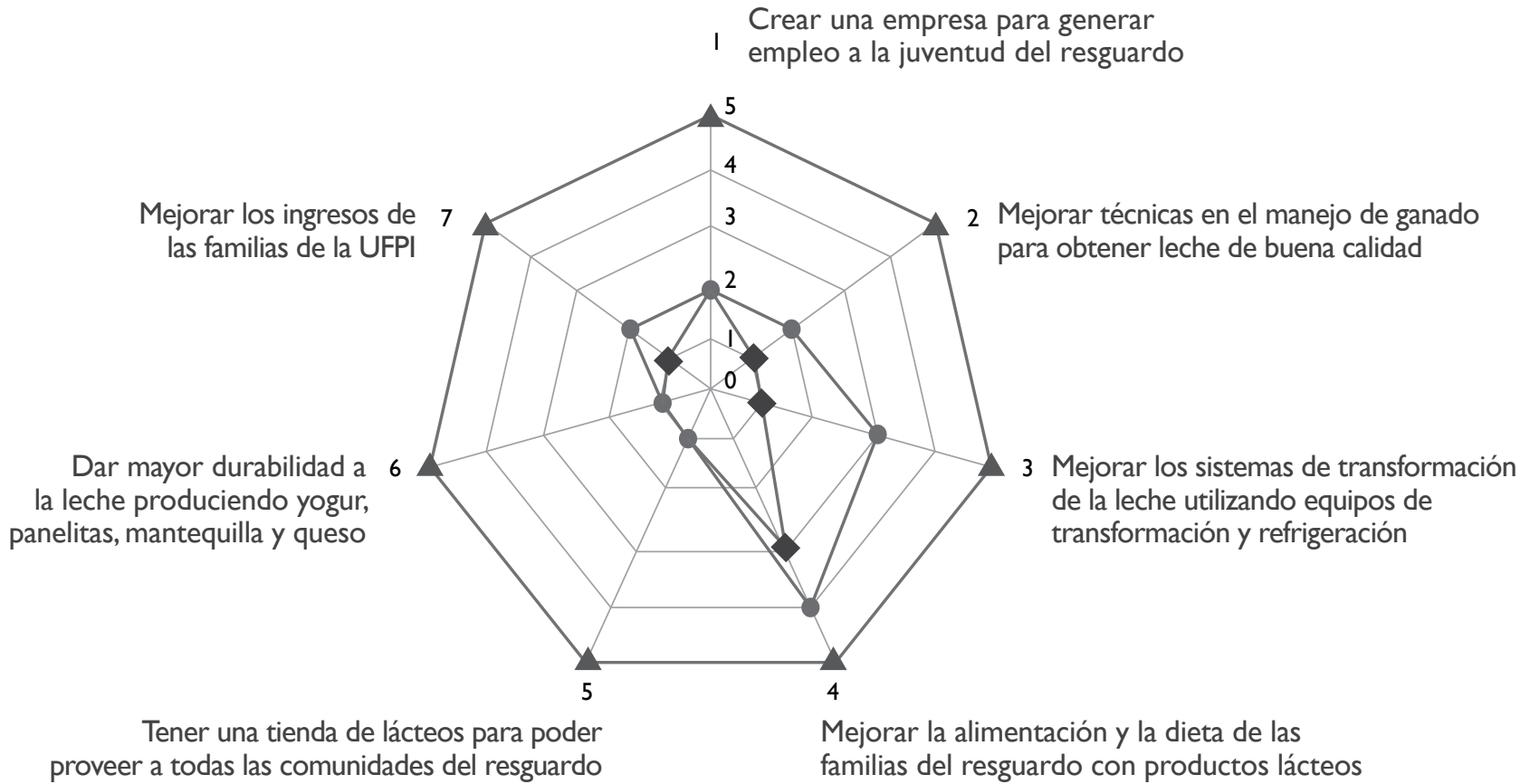
Resumen de la propuesta	¿Qué pasos vamos a dar?	¿Qué queremos lograr?
<p><b>Nuestra propuesta</b> Implementación de un sistema de elaboración y comercialización de productos derivados de la leche en la comunidad de Morichito.</p> <p><b>¿Quiénes somos?</b> La familia Joropa Machacare.</p> <p><b>¿Dónde estamos?</b> Comunidad sáliba de Morichito, en el resguardo de Caño Mochuelo, en el departamento de Casanare.</p> <p><b>¿Qué queremos hacer y para qué?</b> Instalar un sistema de elaboración y comercialización de productos derivados de la leche como es el queso, arequipe, kumis y yogur para un mejor aprovechamiento y generar un ingreso económico a la población del resguardo Caño Mochuelo, comunidad Morichito, municipio de Hato Corozal, Casanare.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Elaborar productos derivados de la leche para hacer un mejor aprovechamiento.</li> <li>&gt; Comercializar productos derivados de la leche en el resguardo indígena de Caño Mochuelo.</li> <li>&gt; Generar empleo directo al 15% de la comunidad para el desarrollo de las actividades de la obtención de la materia prima; 55% indirecto generado en el proceso de elaboración y comercialización de productos derivados de la leche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Crear una fami-empresa para generar empleo a la juventud del resguardo.</li> <li>&gt; Mejorar técnicas en el manejo de ganado para obtener leche de buena calidad.</li> <li>&gt; Mejorar sistemas de transformación de la leche utilizando equipos de transformación y refrigeración.</li> <li>&gt; Mejorar la alimentación y la dieta de las familias del resguardo con productos lácteos producidos por la fami-empresa.</li> <li>&gt; Tener una tienda de lácteos para proveer a todas las comunidades del resguardo.</li> <li>&gt; Darle mayor durabilidad a la leche produciendo yogur, arequipe, panelitas, mantequilla y queso.</li> <li>&gt; Mejorar los ingresos familiares de la UFPI de lácteos.</li> </ul>

## 2.5.1

### Nuestros avances

- › Crear una fami–empresa para generar empleo entre la juventud del resguardo.
- › Al inicio de la UFPI se contaba con una buena ganadería y una buena producción de leche; que al procesarla podría dar posibilidades a los familiares (hermanos, tíos, hijos) para integrar la empresa. Aún no han podido conformar la empresa, esperando un curso de lácteos y apoyo en emprendimiento. Sin embargo, han logrado algunos avances puesto que los hijos han aprendido y se han integrado a las actividades de ordeño, cuidado del ganado y procesamiento de la cuajada.
- › Mejorar las técnicas en el manejo del ganado, para obtener leche de buena calidad
- › Al inicio de la UFPI, le daban un manejo tradicional al ganado y han recibido formación en técnicas de alimentación y sanidad por parte del SENA. Se han aplicado algunas vacunas, hay mayor higiene en el ordeño y han establecido potreros con pasto braquiaria.
- › Mejorar sistemas de transformación de la leche, utilizando equipos para su transformación y refrigeración
- › Con el apoyo del Convenio han recibido unos implementos (cantinas y moldes), que han servido para mejorar el transporte y elaboración de los quesos. Por su lado han conseguido un refrigerador y están buscando la manera de comprar un sistema de panel solar, para ponerlo a funcionar.

Telaraña de la UFPI de lácteos





- › Mejorar la alimentación y la dieta de las familias del resguardo con productos lácteos producidos en la fami–empresa
- › Desde el inicio de la UFPI han podido aumentar el ganado y la producción de leche, y con esto han elaborado algunos productos como cuajada, cocadas, arequipe; que tienen bastante pedido en la comunidad, por estar incluidos en la dieta familiar.
- › Tener una tienda de lácteos para poder proveer a todas las comunidades del resguardo
- › La consecución del refrigerador es un primer paso para lograr conservar estos productos y ponerlos a disposición del resguardo.
- › Dar mayor durabilidad a la leche produciendo yogur, panelitas, mantequilla y quesos.
- › Están esperando la capacitación del SENA, para aprender otras formas de transformación y conservación de productos lácteos.
- › Mejorar los ingresos de las familias de la UFPI
- › Las ventas de cuajada y leche han aumentado y las familias del resguardo, ya están dando mayor prioridad a estos productos en sus dietas, lo que ha significado una mayor demanda y por lo tanto, de ingresos.
- › Esperan que con una oferta de productos más variada, logren un mayor avance en este campo.



## 2.5.2

### Nuestra experiencia

El desarrollo de una Unidad de Formación Producción Intercultural es una experiencia compleja, que se ha sistematizado para poder compartirla de manera que se puedan extraer de ella, aprendizajes y recomendaciones. El proceso de sistematización lo realizamos con la comunidad de Morichito, se inició con el planteamiento de una pregunta eje que nos permitió reconstruir la experiencia. En este caso la pregunta eje fue: ¿de qué manera se ha ido fortaleciendo la empresa familiar de lácteos?

#### Así desarrollamos nuestra propuesta

De la pregunta eje surgieron otras sobre lo organizativo, lo comercial, la infraestructura, los saberes. Iduvina Machacare y su familia narraron así la experiencia con la UFPI de transformación de lácteos.

#### Relaciones familiares

Este proyecto de lácteos surgió en gran parte por la motivación que generó el instructor Arnaldo Cifuentes con la aplicación de las herramientas; pero también, quien identificó un potencial en el recurso lechero que maneja la familia de Iduvina. Aunque en la presentación de las propuestas de UFPI, se socializó con la comunidad esta idea de trabajar en la transformación de la leche, la comunidad no dio mayor atención a esto debido a que no creen que este tipo de iniciativas puedan tener un buen resultado. Lucas e Iduvina comentan:

«En esta comunidad se han hecho proyectos donde todos tenemos que trabajar, digamos un proyecto comunitario, al principio todos están; pero después, nadie quiere tomar la responsabilidad y por eso las cosas fracasan. Por eso nosotros decidimos meternos como familia y demostrar que sí se puede».

Iduvina y Lucas son dos personas muy trabajadoras y han demostrado que con empeño, las cosas pueden salir adelante. Por eso han querido formar esta fami-empresa, para vincular a todos sus hijos; dejar un legado de conocimiento y al mismo tiempo mostrarles que se puede ser independiente y tener ingresos con un buen manejo de los recursos, en este caso del ganado y con una buena administración de los ingresos recibidos.

Desde los más pequeños hasta los mayores, todos participan en el trabajo alrededor de esta UFPI. Los más pequeños acompañan a los adultos en el ordeño y cuidado del ganado en las primeras horas del día. Los demás participan en la siembra de pastos, en el ordeño semanal y juntos divulgan entre sus vecinos y en el Colegio, cuando hay producción de cuajada y queso; productos que elabora Iduvina tradicionalmente.

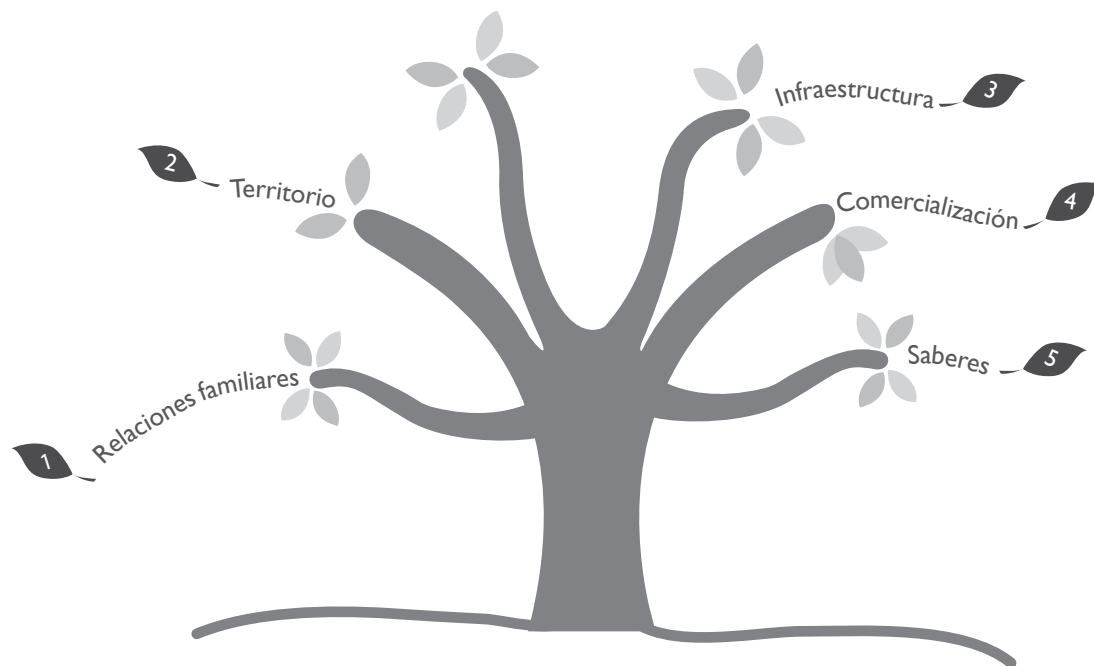
### Comercialización

Hasta el momento no ha habido un proceso comercial como tal, los productos elaborados por Iduvina se intercambian, «se hace un cambalache, ellos nos dan sus kilos de mañoco o carne o lo que tengan y nosotros les damos el queso, cuajada o leche, porque nosotros ordeñamos todos los días».

Sin embargo, se proyecta que cuando se haya establecido bien la infraestructura y se pueda responder con un volumen concreto de productos ya sea de quesos, helados o dulces, se establezca una venta formal al Colegio, que es el cliente potencial número uno de la comunidad.

### Saberes

A este grupo familiar le fue aprobada una capacitación en transformación de lácteos, que se desarrolló en marzo del presente año debido a la demora en la entrega de materiales por parte del Convenio.



¿De qué manera han ido fortaleciendo la empresa familiar de lácteos?

<p>1</p> <p>¿De qué manera han involucrado a los familiares en las actividades productivas?</p> <p>¿De qué manera los familiares han participado en los beneficios de la UFPI?</p>	<p>2</p> <p>¿De qué manera ha participado el gobierno local en el desarrollo de la UFPI?</p>	<p>3</p> <p>¿Cómo han avanzado en la consecución de la infraestructura?</p>	<p>4</p> <p>¿De qué estrategias se han valido para la comercialización de los productos?</p>	<p>5</p> <p>¿De qué manera han adquirido conocimiento para el desarrollo de la empresa?</p>
--	--	---	--	---



Ana María Humeje durante el curso de transformación de lácteos

La instructora Luisa Emma Albarracín, orientó una capacitación en la comunidad, donde participaron aproximadamente doce mujeres, además de la familia de Iduvina. Iduvina a su vez, puso a disposición de todos, más de 30 litros de leche diarios, para elaborar yogur, arequipe, quesos y otros derivados de la leche.

La idea en sí de una empresa familiar, surgió cuando Lucas reconoció, que los ingresos que recibía no alcanzaban para resolver todas las necesidades de su numerosa familia. Ahí pensó que la alternativa estaba en generar una posibilidad, donde todos trabajasen por el bienestar de la familia.

Lucas ha desempeñado muchas funciones de responsabilidad dentro de su comunidad y su esposa Iduvina, siempre lo ha acompañado en ello. Juntos llevan control y registros precisos, sobre la salud de la comunidad. Todo este proceso los ha ido formando en el manejo administrativo y les ha dado elementos para dar forma a su fami-empresa, pues hasta el momento no han contado con una capacitación especializada en tal sentido.

## Infraestructura

Establecer una empresa de transformación de la leche, implica cumplir con normas y reglas de higiene, que normalmente son difíciles de cumplir en una comunidad indígena. Sin embargo, la familia de Iduvina ha aprovechado ciertas oportunidades para irse preparando, para montar la infraestructura requerida.

La alcaldía construyó un par de habitaciones con pisos de cemento y paredes de ladrillo junto a su casa; dado que por su tamaño y diseño, la familia no se podía establecer allí, han destinado este lugar para las instalaciones. Con su propio esfuerzo, han adquirido un congelador y esperan recopilar el dinero suficiente para comprar una planta eléctrica, que les permita poner en funcionamiento los equipos de refrigeración.

Los materiales suministrados por el Convenio, como cantinas de teflón y otros utensilios propios para este tipo de actividades, han enriquecido las posibilidades para completar su sueño. Aunque aun faltan materiales, como una placa de acero inoxidable para la mesa de trabajo; la familia lo tiene todo previsto en una planeación detallada, que han hecho desde el año anterior, cuando se definió el proyecto y los materiales requeridos.

Todo este proceso de planeación y de inversión para hacer realidad el sueño de la empresa familiar se va a lograr, dice Lucas Joropa, y para explicar porque lo afirma con tanta contundencia cuenta la siguiente experiencia de su vida:

«Yo trabajaba de obrero y guardaba toda la plata y después me la tomaba, un día cualquiera mis hijos amanecieron llorando (de hambre) y me dijo mi mamá: ¡Déles trago! De ahí en adelante, si gano diez mil pesos dejo dos mil pesos, porque si tengo que invertirlo tengo que invertirlo, de ahí esa idea que tengo de ahorrar. Por eso si uno se propone algo, uno lo logra».

### Territorio

No se ha contado con ningún apoyo de parte de las autoridades. La comunidad, la misma capitania y la Junta de Cabildo, ven este proyecto como algo lejano, no creen y por eso no le dan ningún tipo de atención.



## Los hitos de nuestra experiencia

En el desarrollo de cualquier proyecto, se presentan altibajos, momentos en los que se logran avances importantes y momentos en los que se estanca o aun, en los que se da un giro inesperado. Estos son los hitos de la Unidad de Formación Producción Intercultural de *Implementación de un sistema de elaboración y comercialización de productos derivados de la leche en la comunidad de Morichito*.

2009

### Se piensa en el mejoramiento de las praderas para tener ganado de leche

La familia Joropa Machacare tenía más de cien cabezas de ganado pastando en un potrero cercano a la comunidad. Entre el ir y venir, observaron que el ganado, consumiendo el pasto que se da naturalmente, no daba mucha leche, no tenía mucho rendimiento.

A raíz de esto deciden sembrar pasto para mejorar la producción de leche. Internamente indagan y se consiguen tres especies de pasto: braquiaria y otros dos pastos propios de la región; los siembran en distintas zonas del potrero, para mejorar la nutrición de los bovinos.

2009

### El instructor Arnaldo Cifuentes, impulsa con el autodiagnóstico, la propuesta de la UFPI de lácteos

El instructor Arnaldo Cifuentes llegó a la comunidad de Morichito a dar una formación del SENA. En esto estuvo trabajando con la comunidad con distintas herramientas, llevando a reflexionar sobre el estado de los recursos. Entre las herramientas que trabajó con la gente utilizó los inventarios.

Con la familia Joropa Machacare realizó inventarios de patios y también del ganado y potreros. Además de esto, desarrolló una cercanía con la familia lo que lo traía con frecuencia a visitarlos; a su vez la familia le brindaba leche fresca o queso casero.

El instructor vio en esto una potencialidad y explicó a la familia que además de queso casero; la leche que tenían, podía transformarse en más productos como yogur, arequipe, entre otros, lo que les podía permitir hacer un mejor y variado aprovechamiento del recurso lechero.

Esto animó mucho a la familia y viendo la oportunidad que tenían, decidieron formular una propuesta con miras a crear una empresa familiar que también pudiera beneficiar a la comunidad, especialmente al Colegio.



Iduvina Machacare en el trabajo de las herramientas de autodiagnóstico con su familia.



2009

La vivienda construida por la gobernación se proyecta como espacio para la transformación de lácteos.

La gobernación del Casanare llevó a Morichito un programa para el mejoramiento de las viviendas. Las nuevas casas se construyeron en cemento, ladrillo y zinc; pero son de unas dimensiones muy pequeñas si se toman en cuenta las numerosas familias. Estas construcciones se realizaron aledañas a la vivienda que la familia ya tenía.

Aquí la familia Joropa ve una oportunidad para utilizar el par de habitaciones construidas con pisos de cemento como espacio para la transformación de la leche, puesto que por su tamaño no es viable como vivienda familiar.

2011

La solicitud al SENA de la capacitación en transformación de lácteos, lleva a la familia a planificar la adquisición de equipos para su fami-empresa.

En un viaje del coordinador misional del SENA Regional Casanare al resguardo; la familia a la que ya se le había aprobado su UFPI, solicita una capacitación para la transformación de leche y sus derivados. Reciben del coordinador una respuesta positiva, que se ve condicionada a la entrega de materiales por parte del Convenio. Animados con esta buena receptividad a su solicitud, planean comprar un refrigerador para guardar la leche y poder elaborar productos como yogur, helados y otros. La familia tiene ya establecido un plan de compra, pues ya ha avanzado en la recolección del dinero, para dicha inversión.

2011

La llegada de los materiales de formación motiva a la familia a continuar con su proyecto.

A finales del 2011 la familia recibe los materiales para hacer el proceso de transformación de lácteos. Esto renueva la motivación de la familia que ve en ello, la oportunidad de cumplir con su sueño de hacer una empresa familiar.



Lucas Joropa en el curso de transformación de lácteos

## El contexto de nuestro hito

Ahora veremos qué aspectos influyeron en el hito que llevó a la formulación de la propuesta de transformación de lácteos y sus derivados con la orientación del instructor del SENA, Arnaldo Cifuentes. Para esto utilizamos la herramienta de la estrella, en el centro de ella ubicamos el hito y en cada punta de la estrella, cada uno de los aspectos que dan cuenta de lo que estaba sucediendo en la comunidad o en el entorno, que de una manera u otra llevaron a que este evento tuviese tal efecto en el desarrollo de la UFPI.

### Seguridad alimentaria

Hay un interés creciente en la comunidad por mejorar la dieta de las familias. Los productos derivados de la leche, son un aporte valioso que contribuye a remplazar la creciente escasez de proteína animal; importante especialmente en la alimentación de los niños y jóvenes.



### Herramientas de autodiagnóstico

Los inventarios de patios, de ganado y potrero; orientados por el instructor, permitieron ver una realidad que aunque estaba en la cotidianidad de la familia, no se había hecho clara. Esto ayudó a reflexionar sobre qué hacer con un recurso que aparecía como constante, como es la leche. También ayudó a orientar el manejo del ganado, a mejorar los pastos, a hacer manejo técnico de los bovinos y a formular la UFPI de transformación de lácteos.

### Aspecto económico

En la comunidad hay posibilidades muy limitadas para encontrar trabajo, por lo tanto se pensó en la manera en que toda la familia pudiera participar en un trabajo, en la medida de sus posibilidades y ganara ingresos para garantizar el estudio de los hijos.

Ya había un precedente en el trabajo de la madre, que hace quesos caseros y los vende en la misma comunidad. Aunque la oferta no es muy alta, sí hay una buena demanda del producto en la misma comunidad y en comunidades vecinas.

### Aspecto técnico

Los conocimientos técnicos aportaron al mejoramiento de la ganadería especialmente en lo relacionado con la sanidad.

### Organización de la empresa familiar

La familia proponente es muy numerosa, tiene hijos e hijas jóvenes que ya han terminado sus estudios y que empiezan a formar su propio hogar, lo que hace más apremiante tener ingresos. Esta iniciativa, es una alternativa que permite vincular a todos los miembros de la familia en tareas que van, desde el ordeño hasta la preparación y venta de los productos lácteos.



Grupo de Lácteos haciendo apuntes al plan operativo de la UFPI

### Conclusiones

Las herramientas de autodiagnóstico especialmente los inventarios, ayudan a ver cómo son las cosas en la comunidad.

- › Una UFPI puede resultar a partir de la identificación de una problemática, pero también en el reconocimiento de una potencialidad.
- › La convicción y empeño de los responsables de la UFPI, ha sido un elemento decisivo para llevar a la realidad el proceso de transformación de lácteos.
- › Cuando una familia asume la responsabilidad de una UFPI, es más fácil adelantar su desarrollo, esto puede convertirse en un modelo a replicar posteriormente por la comunidad.
- › Cuando se tiene en claro qué hay que hacer, para poner en marcha una iniciativa, se puede hacer autogestión y buscar alternativas para conseguir los equipos, capacitaciones y emprender las actividades propuestas.
- › Es importante mantener una comunicación clara con la comunidad o grupo, cuando hay demora en la entrega de materiales, pues esto mitiga el impacto que pueda ocasionar en el ánimo de la gente.

## Recomendaciones

- › Es fundamental hacer un reconocimiento de los recursos, saberes y prácticas locales, antes de que las instituciones establezcan programas o desarrollen capacitaciones.
- › Es importante contar con un espacio donde el SENA exponga directamente sus programas y escuche las necesidades de las comunidades, por eso lo más indicado es que el SENA participe de las Asambleas, para escuchar y concertar con los distintos pueblos.
- › El acompañamiento a las comunidades, debe realizarlo una persona que tenga afinidad con la gente indígena, esto contribuye a crear propuestas que se sostienen en el tiempo.
- › La planeación de las actividades de un proyecto, debe hacerse con esmero y atención, para que la gente pueda asumir sus responsabilidades, con o sin presencia de funcionarios o instructores.
- › Los materiales deben concertarse en un proceso claro con la comunidad; estimando costos, tiempo y forma de entrega, para evitar que los grupos se disuelvan cuando pierden información y hay demora en la entrega de materiales.







Formación en gestión ambiental  
y cadenas productivas sostenibles

