

# Procesamiento y comercialización de productos de panadería a base de recursos de la región



La Loma, Municipio de Bojayá, Chocó

Construir territorios productivos y seguros: Aquí todos aportamos



**Procesamiento y  
comercialización de  
productos de panadería  
a base de recursos de la  
región**

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

Formación en gestión ambiental y cadenas productivas  
sostenibles

Convenio SENA-Tropenbos

*Autor*

© Jhorney Osiris Rentería

*Fotografías*

© Familias en la Loma de Bojayá, Chocó

*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*

Andrea Cristina Rozo

*Diagramación*

Álvaro David Gil Sánchez

Juan Fernando Vega

*Impresión*

Lorena Martínez

*Bogotá D.C., 2012*

*Instructor*

Jhorney Osiris Rentería

Instructor SENA, Regional Chocó

*Directora Sena Regional Chocó*

María Luisa Parra Murillo

*Líder Programa Jóvenes Rurales Emprendedores*

Rosendo Valoyes Mena

*Coordinadora de Formación*

Martha Sofía Valoyes Aguilar

*Coordinadora Académica*

Juana Quejada

# Procesamiento y comercialización de productos de panadería a base de recursos de la región como plátano felipita, yuca y papachina en la Loma de Bojayá.

*Los integrantes de la UFPI somos:*

Maritza Cuesta  
Bartola Córdoba  
Leyda Rocío Hurtado  
Yorleidy Machado  
María Serafina Valencia  
Carmen Heredia  
Ana Teresa Rodríguez  
Bezabeth Murillo  
Lucelly Chaverra  
Evelyn Calvo  
Cándida Chala  
Clementina Potes  
Silvia Martínez  
Yadira Cuesta  
Kelly Johana Machado  
Rosa Lilia Celedonia  
Liliana Moreno  
María cristina Palomino  
Serafina Álvarez  
Janier Enrique  
Numar Chaverra

Centro de Recursos Naturales, Industria y Biodiversidad

SENA, Regional Chocó

# Tabla de contenido

<b>1. Nuestro Municipio</b>	<b>8</b>	<b>3. Calendario productivo</b>	<b>15</b>
1.1. Caracterización del municipio de Bojayá		<b>4. Lo que comemos y nuestra salud</b>	<b>16</b>
1.2. Aspectos socioambientales		<b>5. DOFA del estado productivo de La Loma</b>	<b>17</b>
<b>2. Cómo nos encontramos</b>	<b>11</b>	<b>6. Conclusión de los autodiagnósticos</b>	<b>18</b>
2.1. Autodiagnóstico productivo		<b>7. Cómo nos organizamos</b>	<b>18</b>
2.2. Registro de entradas y salidas		<b>8. Nuestra propuesta</b>	<b>19</b>
2.3. Economía familiar			

**9. Experiencias y aprendizajes de nuestra UFPI**

20

9.1. Árbol de preguntas

9.2. Línea de tiempo

Hito uno

Hito dos

Hito tres

Hito cuatro

9.3. Mapa de actores

**10. Retos y recomendaciones 32**

10.1. Retos

10.2. Recomendaciones

**11. Testimonios 34**



## Presentación

La caracterización y autodiagnóstico del corregimiento la Loma del municipio de Bojayá contó con la participación de los aprendices del proyecto de Formación en el procesamiento de frutas y empaque y comercialización de productos terminados de plátano y yuca del programa Jóvenes Rurales Emprendedores (JRE), con quienes se formuló el proyecto de la Unidad de Formación Producción Intercultural (UFPI) durante el período comprendido de octubre a diciembre del 2010.

En el primer capítulo se presenta la caracterización del territorio, la cual incluye los distintos aspectos que configuran el contexto particular en el que se desarrolló el proceso; en el segundo, se presenta un autodiagnóstico en el que, de manera participativa, se aplican unas herramientas que permiten identificar necesidades y/o potencialidades de donde surgen las ideas de proyectos; en el tercer capítulo, se sintetiza el proyecto formulado por la comunidad; en el cuarto capítulo, se detallan los resultados obtenidos en el proceso y sus respectivos indicadores; en el quinto capítulo se narra la experiencia y los aprendizajes de la UFPI y en los capítulos finales se presentan las conclusiones y las recomendaciones.

# I. Nuestro municipio

## 1.1

### Autodiagnóstico y caracterización de la zona

Cuenta la historia que los ríos del territorio chocoano, navegables en gran parte, sirvieron a los indígenas para la penetración, ocupación y uso del territorio desde épocas prehistóricas y a los negros que huían de la esclavitud y se escondían en la selva del Chocó.



La Loma de Bojayá fue fundada en 1902 por el señor Francisco Javier Romaña quien le dio su nombre actual. La gente llegó a este lugar luego de una gran inundación que obligó a los pobladores a abandonar sus tierras que se encontraban cerca al río. Don Francisco invita a las personas que se quedaron sin sus tierras a hacer parte de esta comunidad. Allí, encontraron tierras para sus viviendas y cultivos, y un lugar seguro de las inundaciones. A la gente de allí se le conoce como lomeños.

La Loma es el corregimiento más importante del municipio de Bojayá por su población y por la ubicación estratégica. Este corregimiento es el de mayor despliegue agrícola del medio Atrato. Allí se produce el 60% de plátano que abastece el mercado de Quibdó

[Tomado de [www.bojaya-choco.gov.co](http://www.bojaya-choco.gov.co)].

## 1.2

### Aspectos socioambientales

El Municipio se encuentra a 12 km de distancia de Bellavista (cabecera municipal). Allí se llega por vía acuática en hora y media aproximadamente. En Bojayá se puede visitar el río Cuía, como uno de sus principales atractivos turísticos. Limita al oriente con la vereda Piedra Candela, al occidente con Caimanero y al norte con la vereda Cuía. La mayor autoridad de la comunidad es el concejo comunitario La Loma de Bojayá, representada por un presidente, un representante legal, un tesorero, un fiscal, un secretario y un vocal encargados de dar cumplimiento a las normas establecidas en la ley 70 y a los reglamentos internos de cada concejo comunitario.

La comunidad cuenta con un centro de salud, con un médico y dos enfermeras quienes se encargan de atender a los habitantes de La Loma y sus alrededores. Las enfermedades más comunes son el paludismo y las infecciones respiratorias, estas últimas se producen por la humedad en el ambiente. Cuenta con una población aproximada de 650 habitantes que viven en 170 casas. Tiene una temperatura de 25° en un clima húmedo.

La principal institución educativa del corregimiento es la Institución Agrícola de Bojayá que atiende desde el grado 0 al grado 11 de la básica primaria y secundaria. Su población escolar es de 520 alumnos de los cuales 510 son afrodescendientes y 10 indígenas. Allí, se desarrolla el programa de aceleración educativa. En este programa se encuentran inscritos 120 alumnos de los cuales 40 son indígenas, para una población estudiantil de 640. Hay dos hogares infantiles manejados por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) al que asisten 55 niños.



La Loma de Bojayá cuenta con un saneamiento básico muy regular. Hay acueducto pero las condiciones organolépticas (sabor, olor, color) no son las más recomendadas. Por eso, la comunidad emplea el agua sólo para lavar; para preparar los alimentos utilizan agua de lluvia filtrada en un filtro de arena. Las casas tienen tasas sanitarias con

posos sépticos y las basuras van al río Bojayá. No hay servicio de energía eléctrica.

En La Loma se celebra el 12 de octubre, festividad que se realiza durante cuatro días donde se hacen alboradas, rebulú, conciertos, mucho sancocho y bastante rumba. También se celebra el día de las madres que se festeja durante tres días e incluye un paseo.

La principal actividad económica en La Loma está asociada principalmente al sector primario (agricultura, pesca o ganadería). También se identifica que la cantidad de personas ocupadas en el sector de transformación, principalmente en la elaboración de artesanías, es insignificante proporcionalmente (0.8%). El sector terciario ocupa la mayor cantidad de personas. En La Loma de Bojayá se cuenta con cinco celulares que funcionan por medio de antenas satelitales. Los dueños venden los minutos a \$200.

## 2. Cómo nos encontramos

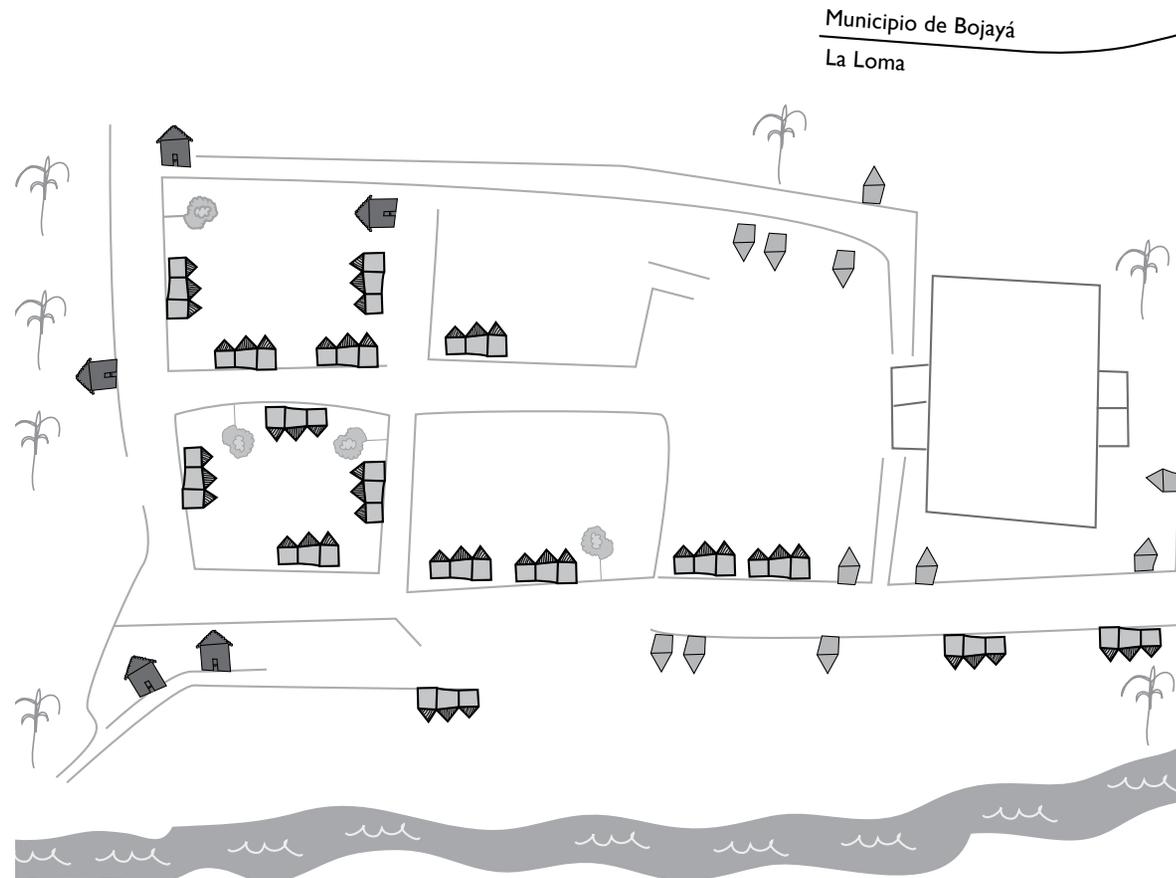
### 2.1

#### Autodiagnóstico productivo

Las herramientas empleadas en este autodiagnóstico fueron las siguientes: historia de la comunidad; cartografía social;

calendario productivo; la casita, lo que entra y lo que sale (registros de entradas y salidas); lo que comemos y nuestra salud; registros de economía familiar y la matriz DOFA.

La Loma está ubicada a orillas del río Bojayá que es afluente del río Atrato. Tiene 170 casas, un parque, un centro de salud, un colegio, una escuela, la iglesia y un kiosco comunitario.



## 2.2

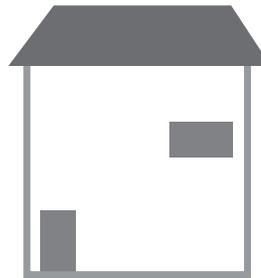
### Registro de entradas y salidas

#### Lo que sale

Pollos - cerdos - patos  
Pavos - vacas - huevos  
Verduras y algunas hortalizas  
Achiote

#### **Frutales**

Papaya - guayaba  
Limón - lulo - borojó  
Guanábana - coco  
Almirajo - caimito - guama  
Piña - arazá - carambolo  
Aguacate - badea - zapote  
Maracuyá - marañón - caña  
Plátanos - banano - cepa  
Yuca - popocho  
Primitivo



#### Lo que entra

Combustibles - aceites - herramientas  
Arroz - azúcar - cebolla - panela  
Mecatos - Maggi - papa  
Detergentes - implementos de aseo  
Licores - lacteos- sal - ajo  
Prendas de vestir - calzado  
Utencilios del hogar  
motores fuera de borda  
Concentrados para los animales de la finca  
Canoas - útiles escolares  
Materiales de construccion  
Materiales industriales  
Mango  
Celulares  
Antenas de comunicación

Patios	Fincas	Azoteas	Graneros	Almacenes	Salidas al mercado
Patos	Plátano	Cilantro	Aceite	Ropas de vestir	Plátano
Pavos	Yuca	Albahaca	Arroz	Calzado	Yuca
Gallinas	Papachina	Orégano	Azúcar	Baldes	Arazá
Huevos	Felipita	Cebolla de rama	Cebolla de cabeza		Carambolo
Arazá	Popocho		Panela		Lulo
Plantas medicinales	Gunábana		Mecatos		Piña
Toronjil	Carambolo		Maggi		Guayaba
Yanten	Lulo		Implementos de aseo		Gallinas
Alcancel	Piña		Licores		Carne de res
Prontoalivio	Arazá		Lacteos		Carne de cerdo
Sauco	Caña		Sal y ajo		Carne de animales de monte guagua y guatín, en ocasiones
Matarratón			Utensilios del hogar		
			Concentrados para los animales		
			Útiles escolares		
			Detergentes		

## 2.3

### Economía familiar



La agricultura: es la base de la economía en esta zona, se cultiva musácea, tubérculos, frutales, caña, entre otros. De la caña se saca el biche, el cual es consumido por los nativos para embriagarse en tiempo de fiesta, también lo utilizan para medicina.

La yuca es utilizada para consumo y el excedente es comercializada en Quibdó Bellavista y Vigía del Fuerte. La papachina se utiliza para consumo humano y animales. La felipita se utiliza para alimentar animales. El popocho se utiliza para alimentar animales. Con los frutales (carambolo, guanábana, arazá, guayaba, borojó, lulo, piña) se preparan los jugos para acompañar las comidas.

La explotación maderera al igual que la agricultura es base de la economía en La Loma. La pesca es la segunda actividad, después de la agricultura, que se practica contantemente en esta comunidad como medio de subsistencia La cacería es practicada por algunas personas de lo región, pero no se realiza con frecuencia. En esta zona no se practica la minería, no porque las tierras sean poco apropiadas para la obtención de metales, sino que los lomeños prefieren la producción de musácea, tubérculos, frutales y la ganadería.

# 3. Calendarios productivos

El calendario productivo muestra que durante todo el año se siembra y se cosecha plátano, yuca, papachina, y se producen frutales

como papaya, guayaba, limón, borojó, carambolo que, aunque no se siembran en grandes cantidades, son consumidos por

las familias y sus excedentes se venden.

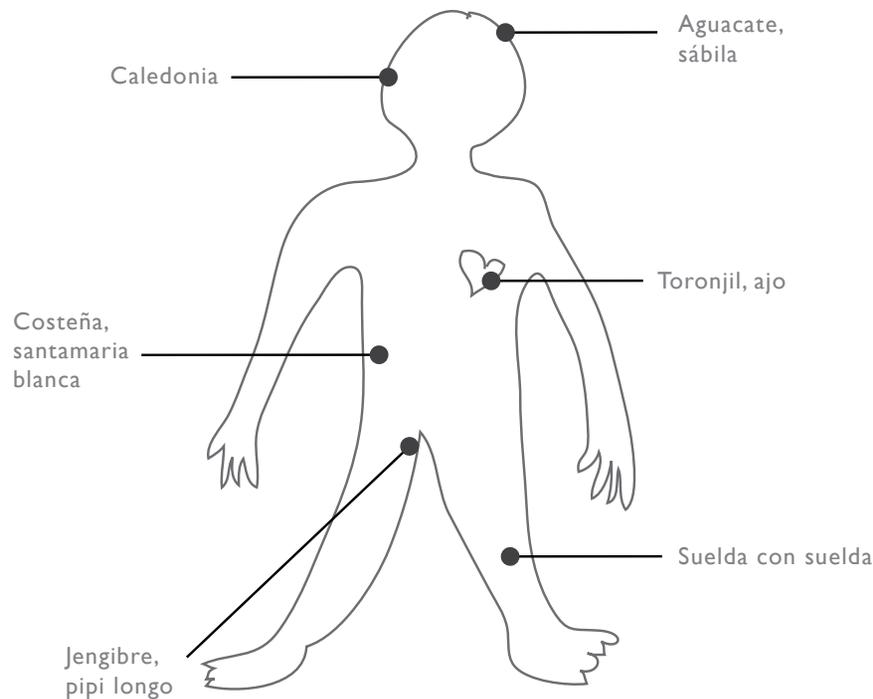
Calendario de siembra

Siembra / Mes	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	Mayo	Jun.	Jul.	Agos.	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
Yuca												
Papachina												
Papaya												
Guayaba												
Limón												
Lulo												
Borojó												
Guanábana												
Piña												

## 4. Lo que comemos y nuestra salud

En la Loma de Bojayá se cultiva una serie de plantas alimenticias y medicinales que sirven para tratar dolencias y enfermedades. Esta comunidad va al médico en casos especiales,

mantiene la tradición del uso de las hierbas y van donde los curanderos de culebra, pega huesos y curanderos de lombriz de la región.



Producto	Enfermedades
Aguacate	Caída del pelo
Pringamoza	Anemia
Toronjil	Corazón
Ajo	Circulación
Biche	Lombrices
Hierbabuena	Lombrices
Jengibre	Impotencia sexual
Borojó	Erisipela
Paico	Lombriz
Eucalipto	Gripa
Poleo	Gripa
Chiva	Gripa
Suelda	Fractura de hueso
Yanten	Gastritis
Escancel	Anemia
Riñonera	Riñones
Costeña	Riñones, espalda
Santamaría blanca	Riñones
Pronto alivio	Gastritis
Bejuco negro	Descompostura
Peñolera	Descompostura
Escubilla	Descompostura
Malva	Fuego en el cuerpo
Escaba bosa	Fuego en el cuerpo
Sábila la yema	Dolor de cabeza
Caledonia	Mirada china

## 5. DOFA

Debilidades	Oportunidades	Fortalezas	Amenazas
<p>Falta de cosecha de estos productos en parcelas: arroz, maíz, hortalizas y verduras</p> <p>Falta de maquinarias y apoyo de la alcaldía para la transformación de los productos cosechados en la región y sus derivados</p>	<p>Aprovechar la capacitación brindada por el SENA en la producción, transformación y comercialización de productos de la región en derivados</p> <p>Asociarnos para sostener la producción y comercialización de nuestros productos</p>	<p>Tierras fértiles para la producción.</p> <p>Montañas y bosques (maderas y leñas)</p> <p>Frutales (borojó, carambolo, arazá, guayaba, caña, marañón)</p> <p>Parcelas (plátano, yuca, papaya, papachina, guanábana) y abundancia de plátano felipita que es utilizado solamente para la alimentación animal.</p> <p>Patio (gallinas, patos, cerdo, pollo, huevos, tierras para cultivar).</p> <p>Disponibilidad de personal para trabajar en la transformación y comercialización de estos productos y sus derivados.</p>	<p>Desastres naturales: vientos, inundaciones y plagas</p>

6

## 6. Conclusiones

Los autodiagnósticos muestran que en el corregimiento La Loma hay tierras fértiles para la agricultura y que hay buena producción de cultivos de plátano, felipita, yuca y papachica que se pueden aprovechar en usos distintos a la alimentación humana y animal. Por las características productivas del corregimiento en productos como: papachina, felipita y yuca se propuso la UFPI Procesamiento y comercialización de pasabocas a base de recursos de la región (plátano felipita, yuca, papachina)



## 7. Cómo nos organizamos

Después de identificar la UFPI, los participantes en la caracterización y el autodiagnóstico crearon una organización que se llama Frupyuca conformada por un presidente: Serafina Álvarez, una vicepresidenta: Cándida Chala, una tesorera: Clementina Potes, una secretaria: Yadira Cuesta, y una fiscal: Ana Teresa Rodríguez, quienes convocan a reuniones, actividades y coordinaron la formulación del proyecto de la UFPI.

# 8. Nuestra propuesta

Resumen de la propuesta	¿Qué pasos vamos a dar?	¿Qué queremos lograr?
<p><b>Nuestra propuesta</b></p> <p>Procesamiento y comercialización de pasabocas a base de recursos de la región (plátano felipita, yuca, papachina).</p> <p><b>¿Cuántos somos?</b> 15 mujeres cabeza de familia.</p> <p><b>¿Cuánto tiempo?</b> 1 año.</p> <p><b>¿Dónde estamos?</b> Corregimiento La Loma, municipio de Bojayá.</p> <p><b>¿Qué queremos hacer y para qué?</b> Fabricar y comercializar pasabocas a base de felipita, papachina y yuca, aprovechando la abundancia que se genera de estos productos en la región.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Constituir una empresa que fabrique y comercialice deditos.</li> <li>* Adecuar un local para la producción de los pasabocas.</li> <li>* Diversificar la producción de pasabocas con otras alternativas de transformación en panadería.</li> <li>* Dar a conocer las bondades de los productos de la región y sus diferentes formas de consumo.</li> <li>* Capacitar 16 mujeres en transformación de productos de la región.</li> <li>* Enriquecer las parcelas de las familias de la UFPI con los recursos locales para mejorar soberanía alimentaria y producir excedentes para la transformación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Una empresa constituida para la producción y comercialización de pasabocas Detodito.</li> <li>* Un local adecuado para la producción de pasabocas.</li> <li>* Dos alternativas de producción en panadería para diversificar la oferta de productos en la zona.</li> <li>* Comercializar los pasabocas en la región.</li> <li>* Enriquecer las parcelas de 16 familias con productos locales.</li> <li>* 16 mujeres capacitadas en transformación de productos de la región.</li> </ul>

## 9. Los aprendizajes de nuestra UFPI

En este capítulo se presenta el desarrollo de una serie de herramientas de sistematización aplicadas por el instructor y por el grupo beneficiario de la UFPI. El propósito de estas herramientas fue facilitar la recopilación de información y el análisis de la experiencia de implementación de la UFPI: Procesamiento y comercialización de productos de panadería a base de recursos de la región felipita, yuca y papachina en la Loma de Bojayá.

El proceso de sistematización inició con el planteamiento de una pregunta eje que nos permitió interrogar la experiencia a sistematizar. Cada una de las herramientas de sistematización buscó responder la pregunta eje. En consecuencia, esta pregunta fue la compañera de viaje en la

aplicación de todas las herramientas que a continuación se presentan. La pregunta eje de sistematización fue ¿de qué manera ha incidido la producción y comercialización de pasabocas (yuca, papachina y felipita) en la economía del grupo de beneficiarias de la UFPI ubicada en la Loma de Bojayá?

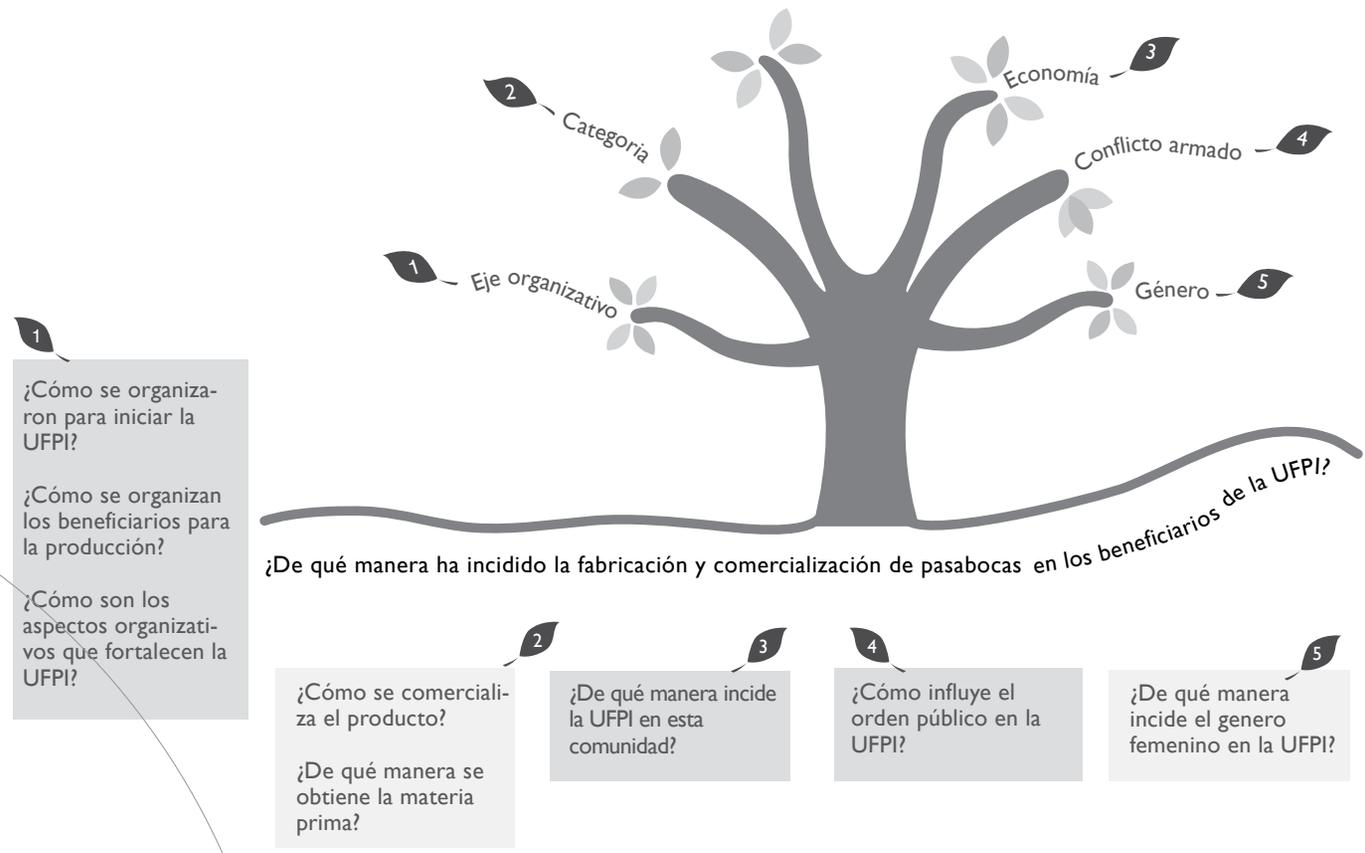


9.1

Esta herramienta nos permitió interrogar la implementación de la UFPI. Elaboramos una lista de preguntas asociadas a la

experiencia para profundizar en sus principales aspectos y las ubicamos en un árbol que dibujamos previamente. Estas

preguntas se desprenden de la pregunta eje. Se presenta la narrativa derivada del árbol de preguntas a continuación.



*La propuesta de fundar una UFPI en esta comunidad*

llega cuando el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) pone en marcha una capacitación de empaque y comercialización de productos terminados a base de plátano, yuca y papa china el 8 febrero del 2010, donde se elaboraron diversidad de productos a base de estos recursos. Respondiendo a lo acordado con la instructora del SENA, Jhornney Osiris Rentería Ortiz, se aplicaron con los beneficiarios herramientas facilitadas por Tropenbos entre ellas la casita, la espina de pescado, el diagnóstico, la caracterización, con el objetivo de identificar la viabilidad de la UFPI y así poder organizar el proceso.

*La UFPI se organizó después de haber*

realizado un diagnóstico y una caracterización donde los beneficiarios identificaron un fenómeno y plantearon un proyecto a partir de las necesidades de la comunidad, identificando potencialidades como la producción de felipita yuca y papa china, desarrollando los productos como alternativa para aprovechar los recurso locales y como posibilidad de obtener ingresos para estas familias beneficiarias. Los beneficiarios elaboraron unos estatutos, repartiéndose el trabajo diario, encargándose de la elaboración y la comercialización de su producido.

Los recursos económicos obtenidos en cada producción fueron entregados a la junta, para repartir las ganancias cada tres meses según lo establecido en los estatutos. Hasta el momento, los beneficiarios obtienen la materia prima por medio de las parcelas propias o vecinas, favoreciendo el trabajo comunitario.

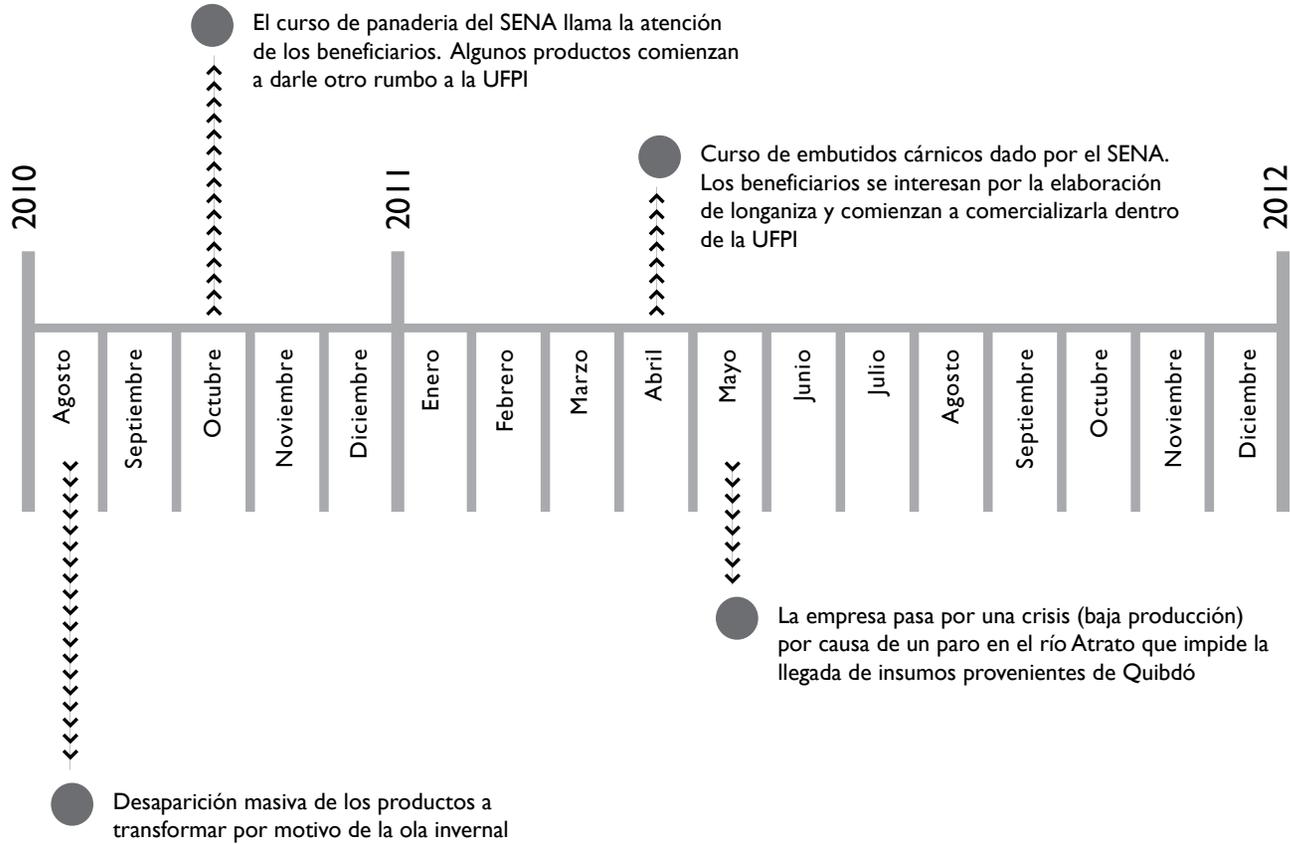
En esta UFPI ha predominado el genero femenino, pues en esta comunidad las mujeres son las encargadas de las labores domésticas, mientras que los hombres se dedican más a los trabajos que requieren fuerza , son los encargados de llevar la leña al hogar, del corte de maderas, de la pesca, entre otras actividades.

# 9.2

## Línea de tiempo

Esta herramienta nos permitió identificar los principales hitos o acontecimientos impactantes ocurridos en la experiencia de implementación de la UFPI. Para esto definimos los momentos de inicio y de

finalización de la experiencia e hicimos un listado de los hitos. Esta información fue situada en una gráfica obteniendo como resultado la siguiente línea de tiempo:



La producción fue normal hasta julio del 2010, se elaboraban 50 paquetes diarios y se vendían todos. Sin embargo, a partir de esta fecha se presentaron algunas dificultades que a continuación se expondrán en la línea de tiempo.

### Hito uno

#### Estudio de mercado elaborado por el grupo de beneficiarios de la UFPI

La realización del estudio de mercado impactó de manera positiva a las mujeres beneficiarias de esta UFPI y a la comunidad en general por que, a través de éste, reconocieron la disposición de la comunidad para consumir estos pasabocas y dejar de consumir los productos comerciales, siendo los propios más sanos, libres de aditivos y fáciles de adquirir. También se evidenció la importancia de cultivar estos productos a gran escala, para asegurar la sostenibilidad y la productividad de estos pasabocas. Por otro lado, a partir del estudio de mercado, los beneficiarios se reunieron para mirar qué alternativa aplicarían para que la UFPI contara con su propio cultivo. Fue así como

llegaron a la conclusión de concertar con el rector del colegio agrícola de la Loma de Bojayá el préstamo de una hectárea de tierra para cultivar estos productos, petición que fue aceptada por el rector.



*Empaque de pasabocas*



## Hito dos

### Desaparición masiva de la materia prima con la que se elaboran los pasabocas debido a la ola invernal, agosto del 2010

En agosto de 2010, llega a Bojayá la ola invernal haciendo estragos, causando una desaparición masiva de la materia prima con la que se elaboran los pasabocas (yuca papachina y felipita). Esto ocasionó una baja producción de pasabocas en la UFPI que durante esos tres meses no pudo elaborar productos por la ausencia de materia prima. Es sólo hasta noviembre de 2010, cuando se ponen en contacto con unos indígenas del río Cuia, que se pudo encargar materia prima para que se retomaran las labores a mediados de noviembre. Esta situación llevó a los beneficiarios y a la comunidad en general a pensar que los cultivos no podían ser sembrados solamente a la orilla del río, por ser una situación de alto riesgo, añadiéndole a este inconveniente la imposibilidad de sembrar en los alto del territorio que se encuentran bajo la amenaza de la inundación, esto representa

una vulnerabilidad para la UFPI. El grupo beneficiario en estos casos sabe cómo sobrepasar estos obstáculos mediante la compra de insumos a los vecinos que tienen tierras altas donde cultivar. Sin embargo, esto representa un mayor costo en la producción. Por ejemplo, cuando la materia prima (papa china yuca y felipita) no se compraba, un Tosty Achín costaba 233.3 pesos y ahora que la compra es obligada el precio es de 270 pesos.



## Hito tres

### Introducción de otras alternativas productivas en la UFPI

La introducción de nuevos productos alternativos a la UFPI comenzó en octubre del 2010 cuando el SENA participó de nuevo en esta comunidad con un curso de panadería y pastelería dictado por la instructora Jhornney Osiris Rentería. Este curso, en el que se introdujeron otros productos como buñuelos y panes, llamó la atención de los beneficiarios de la UFPI, dándole otro rumbo, complementándola con estos productos.

En abril de 2011, se regresó a Bojayá con un curso de embutidos cárnicos que generó interés en los beneficiarios por la elaboración de longaniza, se comenzó a elaborar este producto dentro de la UFPI. En este punto con diversidad de productos, el grupo beneficiario se dispuso a utilizar los conocimientos como un medio para mejorar sus ingresos y aprovechar sus recursos. Un producto especialmente llamativo es la longaniza, elaborada con carne de res, cerdo y especias de la región. En esta región el ganado y el cerdo son criados por algunos habitantes

#### Seguridad alimentaria

Rescate de productos locales y combinación de productos alimenticios.

#### Aspectos económicos

Posicionamiento en un mercado virgen y obtención de recursos económicos para mitigar sus necesidades diarias.



de la zona, abasteciendo el mercado de Vigía del Fuerte, Bellavista y sus alrededores, con especias saborizantes de alimentos cultivadas

en la comunidad. Es decir, con todo lo necesario para elaborar este tipo de productos garantizando su comercialización local.



Elaboración de longaniza



Elaboración de buñuelos y panes

## Hito cuatro

Crisis en la UFPI en el mes de mayo por conflicto armado en el río Atrato



Cuando la UFPI se encontraba en su mejor momento de elaboración y comercialización de los productos, surge una crisis causada por un paro armado que ocurre en mayo del 2011 en el río Atrato que deja un saldo

de tres personas muertas y la detención de toda embarcación que subiera o bajara por este río. Esta situación se prolongó por tres semanas y causó escasez en los insumos para la UFPI. Los miembros del

grupo beneficiario, bajo esta situación de aislamiento, se percataron de la dependencia a los insumos externos, iniciando un proceso de valoración de los recursos locales.

Concluyeron que no es pertinente la dependencia a los insumos externos para la elaboración de esos productos y notaron que es mejor producir la longaniza y los pasabocas que no necesitan de dichos insumos. Sin embargo, notan también que los buñuelos y los panes poseen más rentabilidad como productos, pues tienen más demanda en el mercado y se ajustan más al bolsillo de los habitantes.

## 9.3

### Mapa de actores

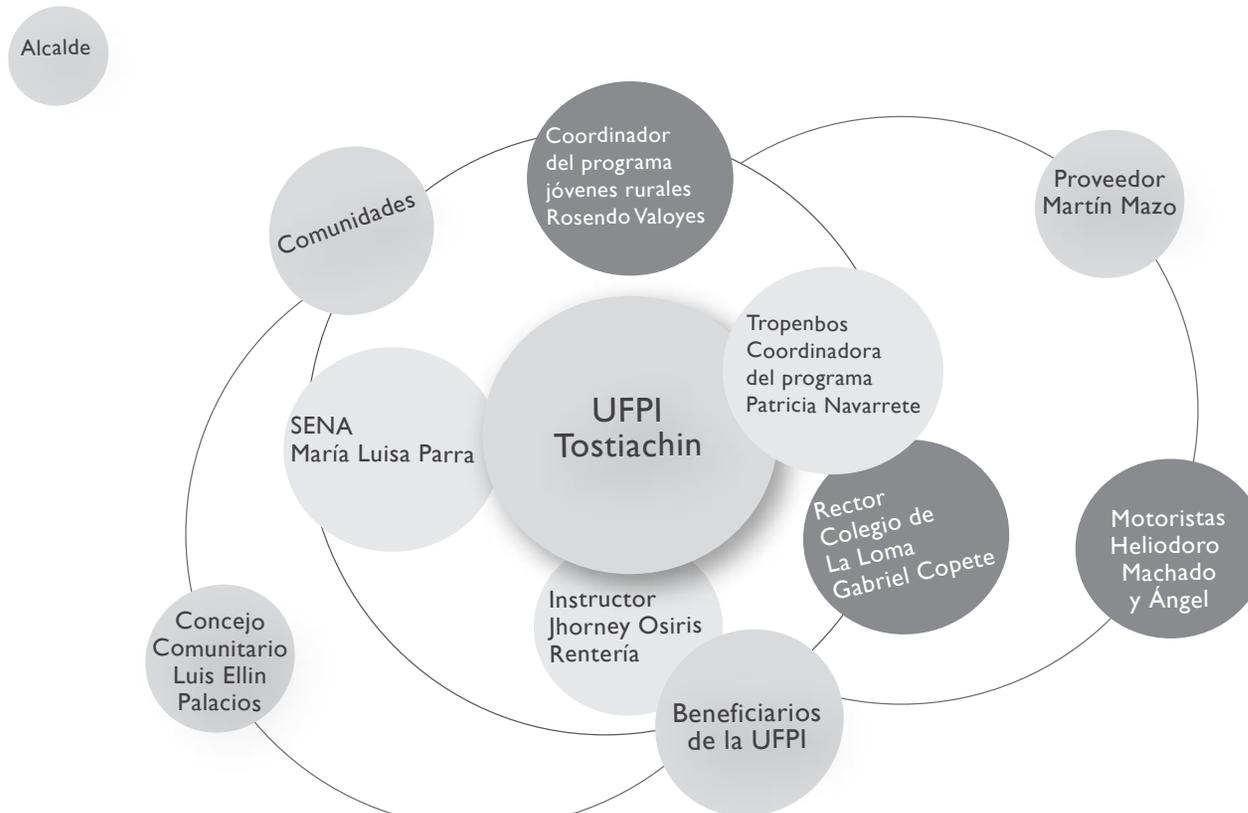
Esta herramienta nos permitió identificar los principales actores relacionados de manera directa e indirecta con la UFPI y valorar el tipo de relación establecida entre dichos actores y la unidad productiva. Iniciamos elaborando un listado de los actores y de sus características.

- > El SENA regional Chocó ha tenido una gran participación en el desarrollo de la UFPI, cuya representación por parte de la directora María Luisa Parra ha influido de manera positiva en este proceso. Ella fue la encargada de otorgarle continuidad al proceso para fortalecer la UFPI con responsabilidad, compromiso y cumplimiento.
- > El coordinador del programa jóvenes rurales Rosendo Valoyes Mena ha

jugado un papel muy importante en este proceso, colaboró en todo lo relacionado con los materiales de apoyo y su entrega cumplida para el buen funcionamiento de la UFPI.

- > El proyecto Tropenbos en representación de Patricia Navarrete nos ha permitido obtener todos los recursos pedagógicos y motivacionales para la solidez del proceso. Sin ella en la cabeza no se hubiera logrado su consolidación.
- > Otro actor importante en este proceso fue la señora Sandra Frieri quien con sus aportes y sugerencias ha enriquecido nuestro trabajo en comunidad.

## Relación de actores con la UFPI



> Los beneficiarios del proyecto SENA -Tropenbos han jugado un papel muy interesante en el proceso, ellos fueron los de la idea del producto, su compromiso y entrega fue el mayor componente positivo del proyecto.

> La instructora del SENA Chocó, Jhorney Osiris Renteris Ortiz, fue la encargada de replicar sus conocimientos en la transformación y comercialización de estos productos, estuvo pendiente de todo lo relacionado con la UFPI de

manera directa, también participó, con el instructor del área de emprendimiento SENA regional Chocó Daniel Abadía, en la capacitación en finanzas y en contabilidad, y motivó a la comunidad para el desarrollo de la UFPI.

- > La participación de rector del colegio de la Loma de Bojayá, el profesor Gabriel Copete, fue vital para la comunidad, fue el encargado de la donación de un local para la elaboración de estos productos, aportó ventanas, puertas y pinturas para su adecuación, y facilitó un terreno para las labores de cultivo.
- > El presidente del consejo comunitario, el señor Luis Elin Palacios, aportó su experiencia y colaboración.
- > El señor Martin Mazo, proveedor del SENA regional Chocó, fue el encargado de suministrar equipos, maquinarias y utensilios necesarios para la UFPI. También los motoristas de La Loma de Bojayá, los señores Heleodoro Machado y Ángel, que con su humanidad y buena voluntad colaboraron en la movilización de equipos, maquinarias y utensilios con los que cuenta la UFPI en estos momentos.
- > Por otro lado la comunidad fue parte fundamental de la UFPI, colaboró enormemente con el proceso, aportó materia prima para la elaboración del producto, y asumió una actitud positiva frente al trabajo en conjunto.
- > Hay que resaltar que en este proceso no todos los actores han participado de manera positiva, algunos por su falta de compromiso y visión de colaboración se apartaron del proyecto como la Alcaldía municipal, y otros como los actores armados que causaron pánico en la zona y el cese de actividades en algunos momentos.



# 10. Retos y recomendaciones

## 10.1

### Retos

El convenio fortaleció al SENA en sus procesos formativos, ya que ha facilitado unas herramientas metodológicas muy prácticas para emplear en las comunidades, generando buenas relaciones al interior de la comunidad, planteando el rescate de costumbres, creencias, recursos locales, que antes no se tenían muy en cuenta.

Como instructora de este proyecto SENA-Tropenbos he enriquecido mis conocimientos con los aportes metodológicos, la experiencia del trabajo con la gente y del trabajo en equipo.

Es necesario hacer un reconocimiento a las mujeres beneficiarias de la UFPI a quienes la vida les ha cambiado, pues el trabajo articulado entre ellas y sus conocimientos ha sido de suma importancia para el éxito del proyecto.

Este tipo de proyectos sostenibles en la región favorecen la protección, la valoración de los recursos locales y la diversificación de los productos, garantizando la seguridad alimentaria y el mejoramiento de la calidad de vida.

## 10.2

### Recomendaciones

- > Se debe dar continuidad a la metodología para todos los cursos que de aquí en adelante dicte el SENA en las comunidades.
- > El SENA debe replicar estas metodologías a todos los instructores y disponer del tiempo y de los espacios necesarios para dicha formación.
- > El SENA debe fortalecer, a través de sus formaciones, proyectos basados en recursos y comercialización locales, generando compromiso en la comunidad con su territorio.

- > Se le recomienda al SENA que considere proyectos que apunten a la comercialización local de sus productos, teniendo en cuenta que es casi imposible pensar que se va a exportar sin pensar primero en el fortalecimiento de la comercialización local.
- > Que los instructores que hacen formaciones en comunidades realicen caracterizaciones y autodiagnósticos, donde se identifiquen las potencialidades y las necesidades de las comunidades y se almacenen en un banco de datos para el atesoramiento de la información sobre y para las comunidades.



## II. Testimonios

A través de las opiniones de los beneficiarios de la UFPI, se ha concluido que la UFPI ha incidido en la vida de las beneficiarias como una alternativa positiva en la que se ha aprendido a trabajar en equipo, adquiriendo diferentes conocimientos en el manejo de manipulación de alimentos, aprendiendo a manejar diferentes productos con materia prima de nuestro medio, además se constituyó como una alternativa de solución a los problemas económicos de la comunidad:

*Nuestra comunidad también se ha visto beneficiada con esta UFPI, constituyéndose como una empresa sólida tipo exportación, ayudando a emplear a muchas de las personas que se dedican a la producción de estos recursos. Se ha aprendido a conferirle valor a los productos de la UFPI. Esperamos continuar creciendo como microempresa para en el futuro ser una empresa sólida que nos siga generando ingresos y mejore nuestra calidad de vida con el apoyo de cada uno de nosotros y las instituciones que tengan que ver con el fortalecimiento económico de la misma, además esperamos que el proyecto se plantee como una alternativa de sólida comercialización de los productos elaborados en la UFPI.*

[Beneficiario de la UFPI]

*En la UFPI hay más mujeres que hombres, porque en nuestro medio a las mujeres nos gusta más participar en capacitaciones, talleres, y reuniones y, sobretodo, como esta va en caminata a lo que tiene que ver con la manipulación de los alimentos y las mujeres somos quienes nos dedicamos a esa labor.*

[Beneficiario de la UFPI]

*A la UFPI se introdujeron otros productos, porque hay que aprovechar los conocimientos obtenidos por parte del SENA que entre otras cosas fueron muy fructuosos.*





Formación en gestión ambiental  
y cadenas productivas sostenibles

