

Recuperación de recursos
locales agrícolas y pecuarios
a través de las prácticas tradicionales



Comunidad de La Villa, Municipio del Medio Atrato, Chocó

Construir territorios productivos y seguros: Aquí todos aportamos



NAME	DATE	TIME	LOCATION
1. P. S. O.			
2. B. C. H. O.			
3. C. H. A. R. I. E.			
4. B. A. R. I. S. A.			
5. D. O. A. R. E.			
6. J. A. N. E. T.			
7. L. A. N. A.			
8. M. A. R. I. A.			



Recuperación de recursos locales agrícolas y pecuarios a través de las prácticas tradicionales

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

Formación en gestión ambiental y cadenas productivas
sostenibles

Convenio SENA-Tropenbos

Autor

© Juan Ramón Rivas

Fotografías

© Familias del municipio en la comunidad de la Villa

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

Juan Ramón Rivas

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

**Recuperación de recursos
locales agrícolas y
pecuarios a través de las
prácticas tradicionales
para promover la
seguridad alimentaria en
la comunidad de la Villa.**

Los integrantes de la UFPI somos:

Yamileth Martínez Cuesta

Margenia Martínez Cuesta

Nesleide Cuesta Cuesta

José Isacio Pérez Palma

Aman Palma Mosquera

Lucimio Martínez Cuesta

Carmen Deila Salas

Luisa Johana Mosquera Mosquera

María Orlinda Romaña Pérez

Dorila Romaña Pérez

Carmen Vitilia Torres Arroyo

María Olaya Palacios Tamayo

Manuel Libardo Mosquera Mosquera

Wilson Córdoba Cuesta

Aracelly Pinilla Berrio

Victor Amador Caicedo Córdoba

Domiciano Cuesta Serna

Beliza Martínez.

Centro de Recursos Naturales, Industria y Biodiversidad

SENA, Regional Chocó

Tabla de contenido

1. Nuestra comunidad	8	El río	
1.2. Caracterización antes de llegar a la comunidad		La montaña	
1.3. Aspectos generales de la comunidad		2.4. Inventarios de parcelas y patios	
Acerca de la salud		2.5. Calendarios productivos	
Educación		Calendario de siembras y de cosechas	
2. Cómo nos encontramos	12	Calendario de cacería	
2.1. Autodiagnósticos productivos		Calendario de pesca	
2.2. Historia de la comunidad y los sistemas productivos		2.6. Lo que comemos y la salud	
Cacería		3. Conclusión	32
Pesca		4. UFPI seleccionada	33
Los animales que se criaban antes		5. Cómo nos organizamos	34
Las comidas preparadas			
Las viviendas			
El monte			
2.3. Registro de entradas y salidas de recurso de la casa y los espacios de uso			

6. Nuestra propuesta	37	8. Historia de vida	37
7. Nuestros resultados	38	9. Los aprendizajes de nuestra UFPI	38
Seguridad alimentaria		9.1. Árbol de preguntas	
Producción de abono orgánico		9.2. Línea de tiempo	
Siembra en patios		9.3. Mapa de actores	
Siembra en azoteas		10. Conclusiones	51
Siembras en fincas		11. Recomendaciones	53
Siembra de plantas forrajeras			
Siembra de chontaduro			
Cría de gallinas			
Cría de patos			
Cría de cerdos			
Prácticas tradicionales			
Combinación minería y agricultura			
Fortalecimiento organizativo			

Presentación

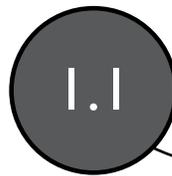
La caracterización y el autodiagnóstico que se presentan a continuación fueron realizados entre los meses de marzo y julio del 2009 durante el proyecto de formación en producción agropecuaria del programa Jóvenes rurales emprendedores, con sus aprendices, buscando ideas para la creación de Unidades de formación productiva intercultural (UFPI).

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

Al llegar a la comunidad de La Villa (río Bebará), convoque a una reunión con la comunidad. Aproveche el conocimiento que tenía de la comunidad, gracias a un trabajo adelantado con anterioridad con Consejo comunitario mayor de la asociación campesina integral del Atrato, (Cocomacia). Al llegar localice estas personas para facilitar mi trabajo. Una vez reunidos, explique las bondades de los programas e iniciamos al día siguiente con el programa de matrícula para el programa Jovenes Rurales Emprendedores (JRE). Al mismo tiempo inicie con el programa Servicio Nacional de Aprendizaje, (SENA)-Tropenbos. Iniciamos con el trabajo de caracterización y autodiagnóstico para identificar cómo se encontraba la comunidad de La Villa y, a partir de allí, buscar alternativas de solución con la comunidad y formular un proyecto comunitario.

Antes de llegar a la comunidad de La Villa perteneciente al concejo comunitario local



Caracterización de la zona

La Villa en el río Bebará, que fue escogida por Cocomacia para desarrollar la formación en producción agropecuaria del JRE del SENA; me dirigí a la sede la organización para conocer la directiva de la organización Cocomacia y al técnico de la organización encargado de la zona donde se llevaría la formación para, de esta manera, integrar el trabajo del SENA con Cocomacia, conocer los días de transporte para esa

comunidad, dónde me alojaría y para pedirle a la organización que me presente directamente a la comunidad. Una vez llegue a la comunidad inicie la caracterización y el autodiagnóstico que presento a continuación.

1.2

Aspectos generales de la comunidad

La comunidad de La Villa está organizada en un consejo comunitario. También cuenta con una junta de acción comunal, un grupo de mujeres, la junta pro fiestas, la junta pro mortuoria, el grupo ambiental, la junta de limpieza, los grupos juveniles y tres hogares de bienestar familiar, donde asisten aproximadamente 42 niños.

La principal autoridad en la comunidad de La Villa es el concejo comunitario local que es el encargado de coordinar todas las actividades que se desarrollan en la comunidad como reuniones, limpiezas del caserío, trabajos comunitarios, arreglar diversos problemas y delegar quién es el indicado para asistir a las convocatorias del concejo comunitario mayor o de otras organizaciones y entidades.

El horario de trabajo en la comunidad es de las 8 de la mañana a las 12 del día, de lunes a sábado y descansan el domingo. Una forma de organización del trabajo es la mano cambiada, donde el pago por un jornal es un día de trabajo. En cuanto a las reuniones, hay un reglamento plasmado dentro del reglamento interno del consejo comunitario y la hora para las reuniones es de la 1 de la tarde y cada 15 días el día domingo. Cabe destacar que la iglesia Adventista posee una sede dentro de la comunidad de La Villa y alguna parte de la comunidad acude a ella y realizan el culto los días martes, sábado y domingo, pero la comunidad en su gran mayoría es católica y la fiesta que celebran es la Señora de las Mercedes la cual se celebra desde el 23 de septiembre hasta el 29 del mismo mes.

No existe ningún ente de control, pero el consejo comunitario controla el uso y corte de madera y la captura de peces con productos químicos, este oficio lo ejerce la directora del consejo. En la comunidad de La Villa, no se requiere de ninguna formación para mejorar los aspectos organizativos, sólo se necesita estar inmerso en la comunidad durante mucho tiempo.

La comunidad de La Villa está ubicada en el río Bebará, río de aguas claras, rodeado de selvas, rastrojos, montañas. Tiene dos afluentes importantes que son el río Chagadó y el río Chequenendó, también quebradas importantes como la quebrada Marcos y muchas quebradas menores donde la gente desarrolla las actividades agrícolas, de cacería, recolección, pesca, minería y extracción de madera para uso doméstico.

La comunidad de La Villa no está adelantando ningún proceso territorial, pero la Organización Cocomacia los adelanta. Se requieren saberes técnicos porque los levantamientos topográficos requieren de un equipo de maquinarias y aparatos, de igual forma los profesionales que los manejan, también necesitan profesionales para que elaboren los mapas requeridos, de abogados para solucionar los conflictos que se presenten entre las familias y las comunidades indígenas; se necesita además de una trabajadora social que oriente a las familias al igual que otros profesionales.

Entre los recursos naturales que son escasos tenemos el oro y el platino debido a la forma de extracción con grandes retroexcavadoras que están agotando este recurso. La comunidad de La Villa tiene todos los problemas sobre saneamiento básico: no hay alcantarillado; las casas no cuentan con pozo séptico; no hay letrina y no hay acueducto. Necesitan el apoyo del Estado para que construyan las letrinas o pozos sépticos, acueductos o dote a la comunidad de tanques, de tal forma que los habitantes de La Villa consuman agua potable libre de contaminación.

Acerca de la salud

Entre las enfermedades más comunes encontramos: paludismo, mal de ojo, tabaldillo, anemia, diarrea, gripa, fiebre, ataque de lombriz, brote de grano o rasquiña. Los brotes de granos o de rasquiña son causados por la minería. El químico que utilizan los mineros para extraer el metal ha contaminado el agua causando enfermedades en sus habitantes como rasquiña y diarrea principalmente. A pesar de que en la comunidad existe un centro de salud, en mal estado y sin enfermera, las enfermedades más comunes son tratadas por hierbateros y los enfermos muy graves son trasladados a la ciudad de Quibdó. Se está gestionando para que a través de Dasalud nombren o contraten un promotor de salud que existe en la comunidad.

Educación

El nivel de escolaridad es de la básica primaria y algunos hicieron hasta grado sexto. Esta comunidad posee una escuela: Escuela Rural mixta de La Villa que ofrece hasta el grado quinto. Está orientado para mejorar la calidad educativa de la región, especialmente los estudiantes. El SENA puede fortalecer el Proyecto Educativo Institucional, (PEI) a través de los proyectos productivos y la capacitación a estudiantes y a docentes. Actualmente hay dos maestros. La escuela tiene 42 alumnos matriculados.



2.1

Autodiagnóstico y caracterización de la zona

En la caracterización y en el autodiagnóstico tarde más de un mes, trabajé en todo momento y aproveché el tiempo libre de la gente. Por ejemplo, cuando las mujeres estaban lavando me acercaba a preguntar y ellas las respondieron. Por las noches de 6 a 8 invité a la comunidad a conversar. Trabajé en talleres comunitarios elaborando dibujos como el de la casita, el mapa del pueblo, y el mapa de las vías de acceso. Para realizar los inventarios, visité los patios de cada familia. Primero, presenté a la comunidad el proyecto y la metodología para la caracterización y el autodiagnóstico, explicando cómo se iba a hacer. Presentando el programa JRE, que era el enlace para caracterizar y formular la UFPI.

2.2

Historia de la comunidad y los sistemas productivos

Localicé a la señora María Eban Cuesta Pérez y otros adultos de la comunidad como don Goyo, Lecinio, Belisa, Yamilet, y empezamos a hablar del territorio. Cuando llegaron el territorio era pura selva. Estas tierras eran de la señora Manuela Palma pero el señor Gregorio Córdoba por la parte de arriba también tenía un lote. Cuenta María Eban que la primera casa fue de la señora Manuela Palma dueña de la tierra.

Luego, llegó la señora Natividad Pérez a una quebrada llamada Marco, donde tubo ocho hijos, el mayor de los ocho hijos, llamado José Cleto, hizo una casa en material, luego María Eban narradora de la historia hizo también su casa, después de la señora Beliza Martínez (La Mella). Luego los nietos y los familiares y así fue como se formó la comunidad de La Villa.

Algunas semillas como banano, plátano, bananilla, primitivo, chontaduro, popocho, arroz, maíz se obtuvieron compradas y otras a través de trueque. Los animales como patos, gallinas, cerdos, perros, gatos fueron comprados en pueblos vecinos y en Quibdó. Las fincas se establecían a través de la mano cambiada y también pagando con dinero algunos trabajadores. Se desarrollaban las siguientes labores: se rozaba, se tumbaba dependiendo el cultivo a sembrar como el maíz. En otras se rozaba, se sembraba y se tumbaba como el cultivo de plátano, banano, primitivo, popocho, y en otras se rozaba, se limpiaba, se tumbaba y se repicaba como en el cultivo de arroz. Luego se continuaba haciendo limpieza hasta cosechar para comer, echarles a los animales y vender. Cabe destacar que la mayoría de los cultivos se sembraban revueltos.

Las prácticas agrícolas usadas, como se dijo anteriormente, dependen del tipo de cultivo a sembrar, así se desarrollaban las siguientes prácticas culturales: rocería, limpieza, tumba, repique, siembra al boleó dependiendo el tipo de semilla como en el caso del maíz y el arroz cuando se hace semillero en terreno fangoso y cuando germina la semilla se trasplanta al sitio definitivo. Las herramientas más utilizadas son: machete, barretón, pala, palín, hacha, jaquero, totumo y la macana.

Lo primero que una familia hacía al llegar a un sitio, era construir las azoteas, donde sembraban hortalizas, plantas aromáticas y medicinales, entre las hortalizas que sembraban están: cebolla de rama, tomate, pepino, ají. Luego empezaba a establecer la finca, sembrando cultivos de pancoger como: plátano, primitivo, popocho, bananilla, banano, achín, maíz, papaya, arroz, guanábana, limón, coco, caimito, caña, guayaba, marañón, árbol de pan, guama, zapote, almirajó, chontaduro, bacao y yuca.

Plantas aromáticas **Plantas medicinales**

Menta	Gallinacita
Poleo	Paico
Cilantro	Pacunda
Albáhaca	Mataratón
Limoncillo	Albáhaca blanca y morada
Orégano	Ruda
Jengibre	Escubilla
	Llantén
	Hierba santa

Los habitantes de la comunidad de La Villa cultivaban en los ríos Chequenendó y Chagadó, en el río Bebará, en la quebrada Caporandó, y la quebrada Marcos, también se cultivaba detrás de las casas en los rastrojos. No había restricciones en el uso del territorio para la agricultura. Todo mundo sembraba lo que quería y cuando un lote de terreno tenía dueño y era bueno para la agricultura, se alquilaba o prestaba especialmente para cultivos transitorios como arroz y maíz.

Desde marzo hasta junio se cultiva arroz y maíz. El plátano y otros cultivos se siembran en cualquier mes del año, pero se tiene muy en cuenta los cambios de la luna. En la siembra participaba toda la familia (adultos y niños). Los hombres adultos desarrollaban los trabajos más pesados como: rocería, tumba, repique y hacer los huecos donde se siembran las plántulas cuando se siembran ya germinadas o sea grandes. Las mujeres adultas limpiaban, botaban basura y depositaban las semillas en los huecos.

El tiempo de duración de la finca depende de la semilla cultivada. Si es un cultivo transitorio como el arroz o el maíz dura de cinco a seis meses, los demás cultivos como la yuca, el plátano, el banano, el popocho son anuales a diferencias de los frutales que son cultivos para toda la vida. Para los cultivos transitorios como el arroz y el maíz, el terreno se dejaba descansar un año, estos cultivos por lo general se siembran en el mismo terreno y, por eso, se deja descansar ya que la gente dice que la tierra llega un momento en que se agota.



Para los cultivos permanentes como plátano y los frutales siempre están en el mismo sitio pero se hacen manejos como limpiezas, deshije, deshoje, destronque y cuando la mata no produce se hace el desmache que consiste en cortar la mata que no produce y reemplazarla por una nueva, lo que se llama resiembra.

Los productos recogidos una vez eran seleccionados y secados, una parte era utilizada para la alimentación de la familia y otra parte para la alimentación de los animales. Era muy poco lo que se vendía como la semilla. Las semillas como arroz y maíz se lavaban y se secaban al sol, algunas veces se guardaban en costales y otras veces se acuchaban, es decir, se guardaban en una caja de madera construida en un rincón de la casa donde no hubiera humedad, se echaban una capa de hojas secas abajo o corteza del palo de damagua, encima se depositaban la semillas y, encima de éstas, otra capa de hojas; luego, se tapaba la caja. Otra forma de conservar las semillas era guindar o colgar manojos de semillas en la barbacoa encima del fogón de leña, donde le dé el humo a la semilla.

También se pueden conservar las semillas con el soberao o tarima sobre las soleras de las casas donde se guardaban costales de fique con la semillas que se quieren conservar como son principalmente le maíz y el arroz.

Cacería

En la comunidad de La Villa, se ha practicado muy poco la cacería ya que la población ha estado más dedicada a la actividad minera, sin embargo algunas familias realizan esta actividad como medio de subsistencia.

Anteriormente, cazaban los adultos mayores. Se cazaba con perros, perdiceras, trampas, lazos, flechas, escopetas y can que es una escopeta hecha por los mismos cazadores.

Se cazaban los animales como: venado, zaino, tatabro, guatín, guagua, armadillo, perico, perdiz, tigre, pavón, paletón, pichi, pava, iguana, babilla y lancha. Se cazaba a diario uno a dos animales cuando cazaba únicamente la familia y de tres a cinco animales cuando cazaban varias familias o amigos. En los sitios conocidos como los ríos Chequenendó y Caporandó especialmente en la trocha, en la selva, rastrojo y quebradas. Actualmente el concejo comunitario prohíbe la cacería de animales pequeños para que no se acabe la especie.

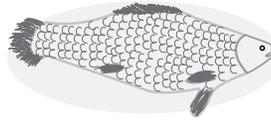
Pesca

La pesca ha sido una actividad muy importante como medio de subsistencia en la comunidad de La Villa y es la liga (carne) que complementa la alimentación. La pesca era constante (todos los días). Se pescaba con anzuelo, atarraya, boya, trincheras, corral, catanga y utilizaban hierbas que eran tóxicas. Actualmente lo que más se utiliza es la atarraya y el trasmayo. Las carnadas utilizadas eran lombrices, mojoyoy, chapul, lombriz negra, chontaduro, maíz, bacao, sardina y afrechos de maíz.

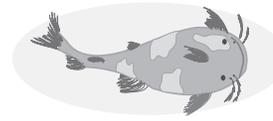
Se pescaba bocachico, dentón, boquiancha, sábalo, sardina, guacuco, roiso, sabaleta, bagre, barbudo, charre, veringo, lela, mojarra y doncella. Los tiempos de pesca dependían de la especie capturada, por ejemplo el bocachico y el dentón en tiempos de subienda eran abundantes, el resto de las especies eran buscadas diariamente para la comida de ese día. El bocachico y el dentón se pescaban desde enero hasta mayo. Las otras especies todos los días. Además de pescar en los ríos, había sitios especiales como los caños, las ciénagas, las quebradas, en el río Bebará, en el río Chequenondó, en el río Chagadó.



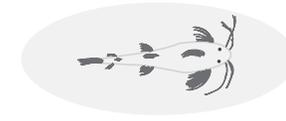
Doncella



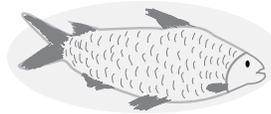
Quicharo



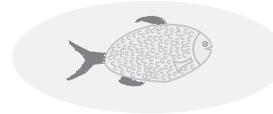
Bagre



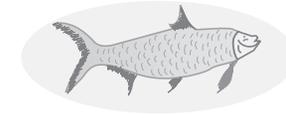
Charre



Bocachico



Sardina



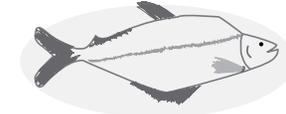
Sábalo



Guacuco



Guaraqueta



Boquiancha

Especies de peces

La gente prefería los charcos y los cabezones (es como una turbulencia de agua, con mucha corriente, donde tiene impedimento tanto el pez como la embarcación para transitar) donde se cogen sábalo y sabaletas.

Toda la familia pescaba; los mayores (hombres y mujeres) se iban a coger los peces con atarraya, chinchorro, copones (es una especie de jama hecha con nylon), trincheras (es una barrera hecha de palma que se hace en el cauce de una quebrada o a la orilla de un río donde haya habido derrumbe, se utiliza para coger peces en momentos de creciente), corrales (son especies de cajones pequeños hechos de palma, tienen una puerta donde se coloca un pullero que es una rama con hojas o tira de palma al cual se le amarra una ceba que puede ser mazorcas de maíz, macerado de queso o capacho de afrecho de maíz. La parte que contiene la ceba está sumergida en el agua, dentro de corral, para que los peces lleguen atraídos por el aroma de la comida y entren al corral a comer. Al comer la ceba, mueven el pullero. Por eso el dueño del corral se da cuenta que hay peces en el corral comiendo la ceba. También hay un pullero pequeño que sostiene la puerta y está

amarrado a una cabuya, para que el dueño del corral que puede estar a 20 metros, jale la cabuya y cierre la puerta, quedando los peces encerrados. Cuando llegaban a la casa, los niños más grandecitos se encargaban de arreglarlos en el río o en la cocina de la casa, para luego la mamá o la abuela hacer la comida.

Los niños comían barbudo, doncella, charre, bagre, bocachico, guacuco, dentón (pero únicamente la costilla), quícharo, sardina, sábalo, guaraqueta y boquiancha. La mamá prefería darle a los niños barbudo, doncella, charre, bagre, dentón y bocachico, pero únicamente la costilla, para evitar que los niños se espinaran. No se podían utilizar productos tóxicos o de destrucción masiva como: tacos, plantas como catalina, chirrinchao y barbascos.

Los animales que se criaban antes

Los animales que la comunidad de La Villa criaba eran gallinas criollas como las saratanas, las negras, las churrumbas y las cariocas; cerdo carepalos, el choncho, el zungo, el casco de mula; patos y pavos. Se conseguían en la ciudad de Quibdó y pueblos vecinos como el Llano Bebará, la Peña, la Boca de Bebará, Beté, Puerto Salazar, Amé, entre otros. Se alimentaban con residuos de cosechas y con todo lo que se consumía como: maíz, arroz, plátano, banano, yuca, primitivo, popocho, bananilla, muslo de mujer (plátano), achín y frutas como la guayaba. También se les daba caña y nacedero. Otra fuente de alimentación eran las tripas de bocachico y el comején.

Se criaban para la alimentación de la familia y para la realización de los trabajos, muy poco se vendían, más se utilizaban para alimentar personas en momentos de mortuorias. Dependiendo de la especie, la cría se sacaba.

Las gallinas se enlucaban es decir se erizaban, hacían escándalos, permanecían echadas por mucho tiempo; entonces se cogían más o menos 15 huevos con corona o fértiles y se

llevaban al nido, donde permanecía echada 21 días cuando salían los pollitos. Los cerdos permanecían en sus chiqueros solos para que los machos y otros cerdos no les hicieran daño a los cerditos, algunas veces parían en los montes cuando andaban sueltas. Las gallinas se enfermaban de: garguero, pepita, buba. Los cerdos se enfermaban de diarrea, aseció y endurecimiento de la ubre. Para curarlos a las gallinas se les sacaban las pepitas, con ceniza y limón; y a los cerdos se les cocinaba nacedera con maíz quemado y sal.

A las gallinas se les hacía gallineros de material de la región como: matas de colino, palma, madera, caña guate y guadua. Por lo general, eran construcciones que se hacían en el piso y se hacían levantados cuando la comunidad era muy bajita o había plagas. A los cerdos se les hacían los chiqueros, se construían en lugares altos pero en el piso y se utilizaban los siguientes materiales: palma, caña brava, yarumo, aliso, chape y guadua. Se hacían de una a dos aguas, el tamaño dependía de la cantidad de animales a criar. Los nidos los hacían de tablas de forma cuadrada y se les echaban hojas secas y ropa vieja.

Las comidas preparadas

Antes la alimentación provenía del campo y no tenía tantos elementos contaminantes dañinos para la salud. Algunos platos que se preparaban y aún se preparan aparecen en este recetario tradicional. Las comidas se preparaban con productos frescos y sanos libres de plagas y de enfermedades.

- Caldo de gallina con plátano, yuca, banano, con verduras frescas de las azoteas.
- Sancocho de carne ahumada.
- Carne mechada.
- Sancocho de pacó.
- Arroz de maíz quebrado.
- Atollado con carne ahumada.
- Guarrús con maíz quebrado.
- Caldo de pescado.
- Tapado de bocachico y dentón seco.
- Quícharo seco asado pisado con manteca y plátano.
- Banano cocinado.
- Plátano asado.
- Bacalado de pescado seco.
- Envueltos de maíz choclo.
- Envuelto de mote.
- Masa frita.
- Mazamorra de maíz.
- Pescado asado.
- Pescado frito.
- Tortas de huevos con verduras frescas.
- Arroz de pacó.
- Dulce de coco, papaya, maíz y árbol del pan.

Las viviendas

Es importante destacar que las casas de la comunidad de La Villa están hechas estilo palafitos, porque son pueblos construidos a la orilla de los ríos, son viviendas grandes, con un salón grande, pocas habitaciones, una cocina y sin baño. Las viviendas de construían en las orillas de los ríos, muy cerca de las quebradas. Se usaban materiales de la región como: hoja, palma, caña brava, guácimo blanco, chape, aliso, guaduas, chascarra, bejuco tortugo, truntago, tablas, costillos, clavos, zinc y cemento.

No existían restricciones para la construcción de la vivienda, todo el mundo construía como quería y donde quería.

El monte

El monte proporcionaban los siguientes animales de cacería: tatabro, saíno, guambe, venado, guagua, armadillo, cusumbí, perico, oso, ardilla, michichí, lancha, ratón, chucha, pava, perdiz, tórtola, chiclaco, paloma, pavón, iguana, paletón, pichi, cuervo, pato de monte, garza vaca, cagamantella y michita entre otras. Además proveía los siguientes materiales para hacer artesanías: iraca, jinguro, potre, matamba, da magua, cabeza de negro, guadua y anta; y estos para la construcción: birribe, chano, tachuelo, cedro macho, insive, guácimo blanco, abarco, truntago, curibano, chape, guadua, aliso, hoja, palma.

En cuanto a la alimentación y a la salud, estas eran las frutas silvestres que suministraba el monte: castaño, milpesos, taparo, aceituna, madroño, corozo, badea de monte, caimito de monte, guayaba de monte, churima y choiba; y estas las plantas medicinales: sanguinaria colorada y blanca, chocó, ruda seca, barbaoca, sombrerito, diablo, hierva de tigre, desbaratadora de montaña, pelo de ángel, ventiladora, cerveza macho y hembra, guácimo blanco, celedonia, matarraton, heliotropo, sauco, descancel, gallinaza, flor de muerto, santa

maría blanca, palimorada, escoba bosa, pichinde, malva, nacedera y yarumo.

La comunidad de La Villa es prácticamente una isla ubicada entre los ríos Chagado y Bebará que son afluentes del río Atrato. Tiene una gran playa a orillas del río Bebará. Las

fincas de cultivos están en una isla y a orillas de los ríos. La minería se hace en una isla entre los ríos Atrato, Bebará y la quebrada Clara. En los patios que están a lado de la casa también se tienen cultivos de hortalizas, plantas medicinales, plátano y frutales.

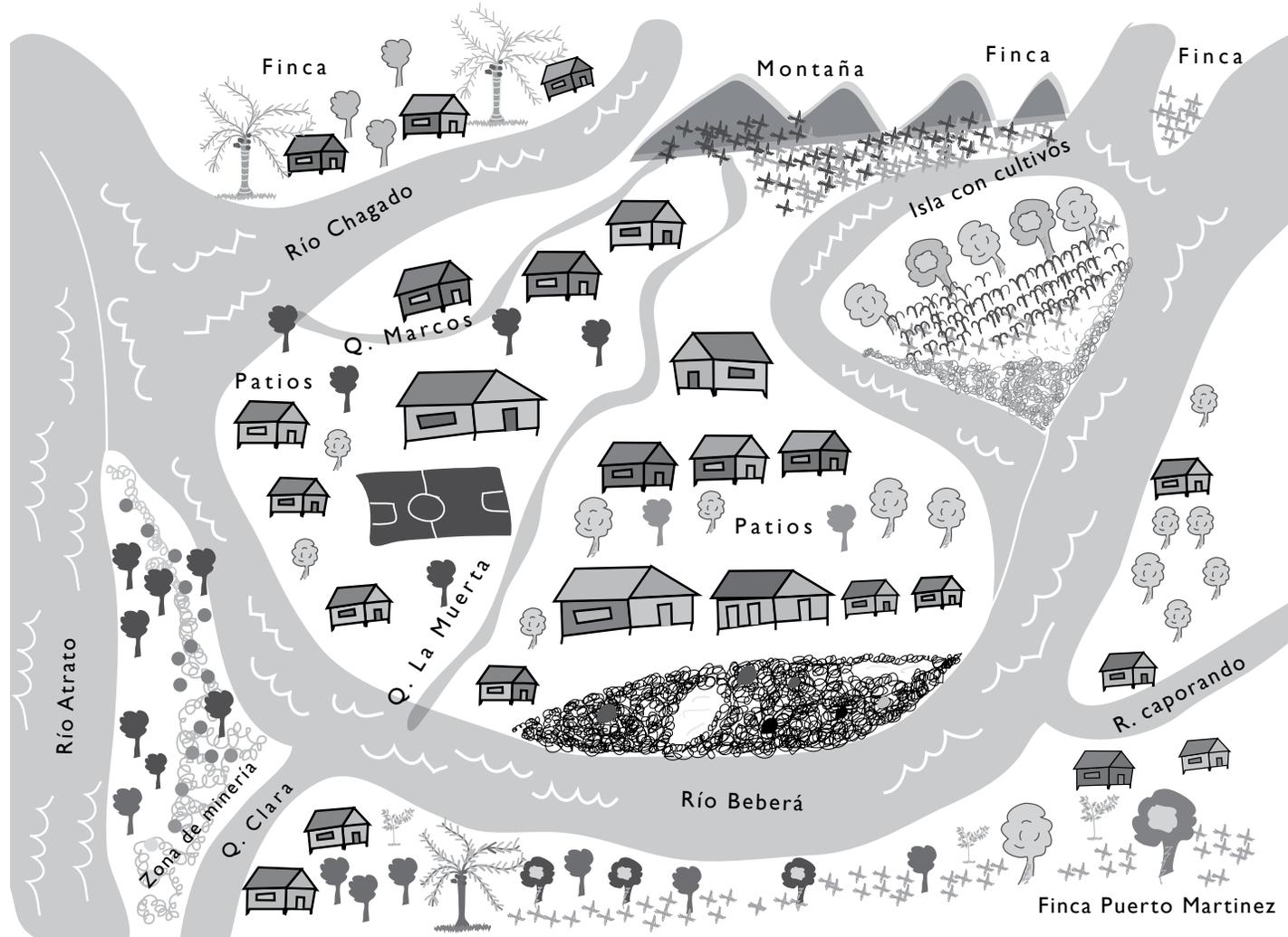
Registro de entradas y salidas de recurso de la casa y los espacios de uso

2.3

El río

Se observa que muchas especies de peces en los ríos y quebradas, como el bocachico, el sábalo, el dentón y la boquiancha, están prácticamente desaparecidos.

Mapa La Villa



La montaña

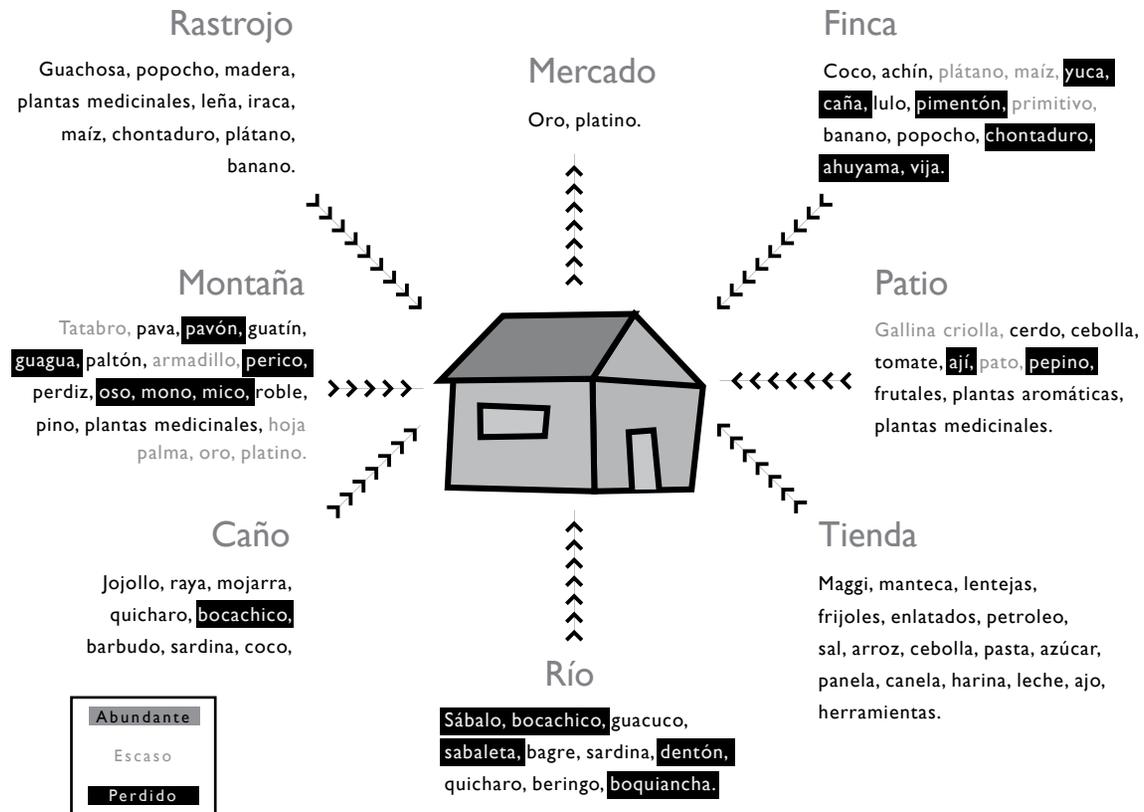
Durante el registro, se vio que hay muchas especies que están escasas como la palma con la que antes se techaba, el armadillo y el tatabro; y hay otros animales de cacería que

ya están prácticamente desaparecidos como el saíno, el pavón, la guagua, el perico, el mono y el mico. También se analizó que la cacería, es una actividad que es realizada por dos

familias, que son las únicas que cuentan con perros cazadores. El resto de la comunidad perdió el interés por esta actividad, prefirió la minería y compran lo que requieren.

La Villa

Entradas y salidas de recursos entre la casa y los diferentes espacios de uso



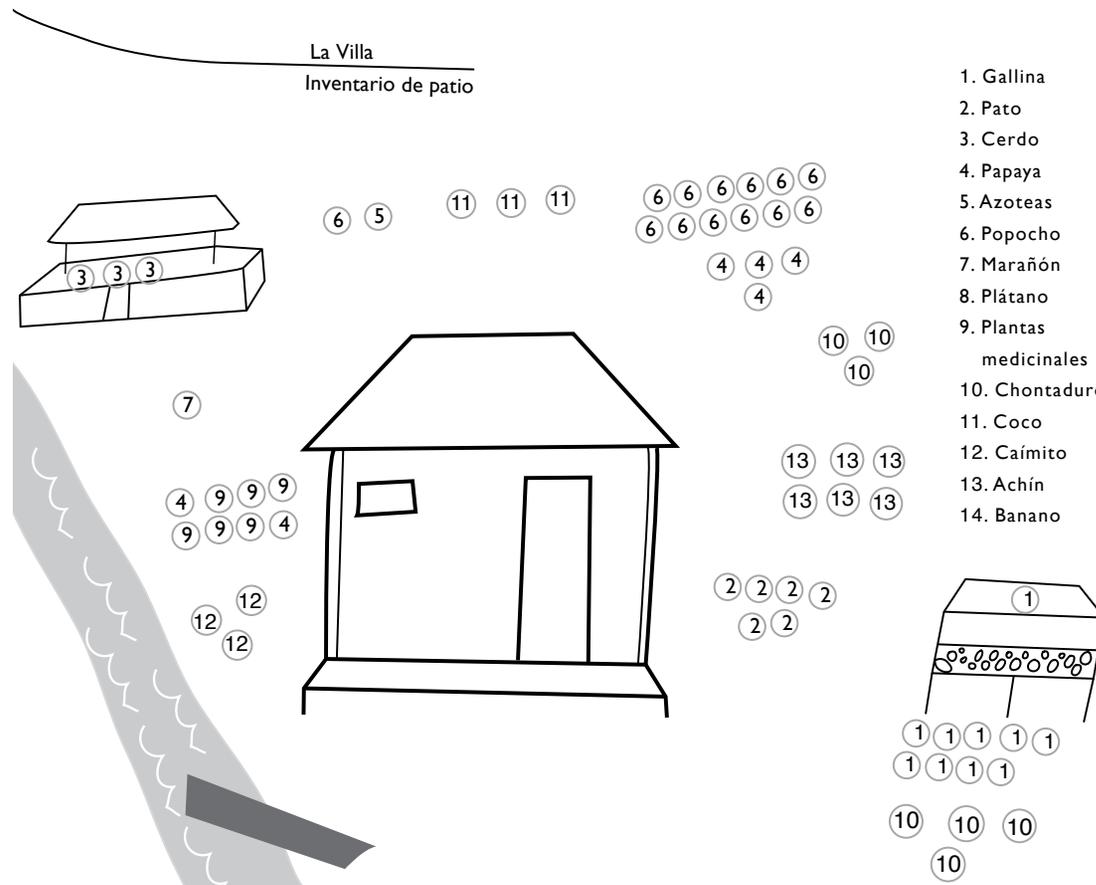
2.4

Inventarios de parcelas y patios

Durante la realización de los autodiagnósticos, se encontró que muchos recursos agrícolas, que tradicionalmente sembraba la comunidad en sus parcelas, están desaparecidos como el chontaduro, el maíz, la yuca, la caña, el primitivo, la auyama y la vija; y muchos otros están escasos como: el achín.

De igual manera los inventarios de patios realizados en 20 viviendas, de 37 viviendas que son el total de la comunidad, mostraron que muchas de las especies menores criadas en los patios y en las parcelas han disminuido.

Anteriormente, hace diez o quince años aproximadamente, cada familia tenía de 30 a 45 gallinas criollas, mientras que hoy tiene de una a cinco gallinas.



Con los patos se encontró que anteriormente se tenían diez patos por casa, mientras que hoy solamente tres familias tienen seis patos en total. Para el caso de los cerdos, anteriormente cada familia tenía un pie de cría y las crías llegaban hasta diez cerdos; actualmente tres tienen tres cerdas y una familia tiene el pie de cría.

También las azoteas donde se sembraba tomate, pepino, poleo, menta, jengibre, albahaca, limoncillo y plantas medicinales como el llantén, el toronjil, la yerba santa, la altamisa se han dejado de construir, con lo cual se han mermado y hasta perdido muchos de estos recursos, de acuerdo a los inventarios de patios. Se profundizó en los inventarios de finca y patio, realizándose nueve inventarios.

2.5

Calendarios productivos

Calendario de siembras y de cosechas

En la comunidad de La Villa los cultivos de plátano, popocho y achín se cultivan durante todo el año, lo único que se tiene en cuenta es que estén en buena luna para sembrarlos. Lo que más se siembra es plátano y pocho, porque se producen muy rápido y aguantan todo. Anteriormente la yuca se sembraba bastante, hoy se siembran algunos palitos cuando la gente siembra el plátano, pero se puede decir que tienen sus maticas todo el año.

Los cultivos que tienen épocas específicas de siembra son el arroz y el maíz: El arroz se siembra en febrero y marzo y se cosecha en septiembre. Se seca, se mete en costales

y se ubican en un sitio que no sea húmedo y también de allí se sacan las semillas que se van a dejar para reproducir y se guardan en un sitio especial, encima del fogón para que le dé el humo o barbacoa o en un cucho. Un cucho es un cajón construido en un rincón de la casa para almacenar semillas por largo tiempo. Allí le tiran hojas secas para permitir tener calefacción suficiente y, entonces, depositan las semillas.

Calendario de siembra y cosecha en la comunidad de La Villa

Siembra	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	Mayo	Jun.	Jul.	Agos.	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
Plátano												
Popocho												
Chontaduro												
Arroz												
Maíz												
Caña												
Yuca												
Achín												
Cosecha												
Plátano												
Popocho												
Chontaduro												
Arroz												
Maíz												
Caña												
Yuca												
Achín												

Luego le tiran arriba de nuevo hojas o cortezas de damagua y, después, le pegan unas tablas para que los roedores no molesten. La parte de la cosecha de arroz que se destina para la alimentación o sea el consumo diario va para el soberado (cielorraso) y se va trillando poco a poco. Una familia puede guardar hasta 50 costales de arroz.

El maíz solo se siembra en marzo y se cosecha en agosto. Dura casi el mismo tiempo que el arroz y es más fácil conservarlo. El maíz que se va a sembrar no se pela. Lo que se hace es esperar a que el maíz esté bien seco, que veamos las hojas con un color café. Luego lo cogemos del monte, a veces, se moja en el trayecto y se vuelve y se coloca al sol sin pelar. Después se selecciona lo que es el chicore que es el maíz de rechazo. Es cuando vemos una mazorquita bastante estrecha si se hunde cuando la tocamos es chicore, y si no se hunde es porque tiene buen grano y este va para la semilla. El chicore se destina para la alimentación de los animales, y del bueno sacamos la cantidad para secarlo para comer y para la semilla. Después que secamos ese maíz lo acuchamos o lo cogemos y lo ponemos en un costal cerca al humo.

Este proceso le permite aguantar bastante la humedad. Así era que la gente antes almacenaba el maíz y así lo siguen haciendo los campesinos. En La Villa se almacenan esos productos durante todo el año y una cosecha se coge con la otra. De una lata de maíz pueden salir unos 35 costales.

El chontaduro es un cultivo en estado crítico. Anteriormente, cuando el chontaduro estaba en la abundancia, la gente hacía un cultivo y metía sus palmitas y tenía dos travesías al año. Actualmente al chontaduro lo está atacando una plaga y no hay cosechas ni para sacar *la semilla*.

Calendario de cacería

En estos momentos la cacería no es una actividad que se realice mucho en La Villa, porque los animales están en vía de extinción por la acción de la minería y por el uso de

la motosierra para la extracción de madera. Con el ruido de la motosierra, los animales se van porque se asustan; y con la minería son grandes extensiones que se destruyen, entonces los animales no tienen donde habitar y se van a donde haya más selva.

El tatabro se consigue en marzo y en septiembre porque en esas épocas salen atraídos por el olor de frutas como algarrobo, mil pesos, castaño, entre otras. El pavón busca mucho las frutas, también le gusta el arroz, el chontaduro y el maíz.

Calendario de cacería - comunidad de La Villa

Especies	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	Mayo	Jun.	Jul.	Agos.	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
Tatabro												
Pavón												
Guatín												
Guagua												
Armadillo												
Mico												
Saino												
Oso												
Venado												
Paletón												

El Guatín es más que todo travieso sale también buscando su alimento pero es más casero, permanece comiendo los cultivos que la gente tiene. La guagua come frutas. Se caza al lado del árbol de pan cuando, atraída por su olor, va en busca de su alimento. El zaino también tiene sus épocas. El tatabro y el zaino son casi la misma cosa, son de la misma familia, sino que el tatabro es más pequeño, el zaino más grande.

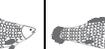
El oso hormiguero ya está en vía de extinción. Se lo consigue donde haya insectos, sobre todo en el mes de abril, época en la que abundan los insectos. El venado es un animal que no está muy lejos. Se la pasa cerca a los cultivos. El venado no tiene muelas apenas tiene dientes. Come hierva, cosas que sean fáciles, por ejemplo el maíz cuando esta biche. El paletón se la pasa en las orillas de las siembras. Se alimenta de productos caseros y de frutas como el corozo y el chontaduro. Los animales de montaña son el armadillo, el tatabro, el zaino, el oso y el pavón. Los que están cerca son la guagua, el paletón, el venado.

Calendario de pesca

En La Villa hay buen recurso pesquero. En épocas de subienda llega el bocachico, que anteriormente llegaba a partir de diciembre y ahora está llegando de marzo a abril, viene de de abajo del río Atrato de las ciénagas de Riosucio. En La Villa se consigue esta especie todo el año porque se mete a las ciénagas, quebraras o a las chambas que son laguitos que se forman y allí se sigue reproduciendo. Por eso son peces chamberos y la gente los busca todo el año.

El sabor de bocachico venidero es muy diferente al del bocachico chambero que por permanecer tanto tiempo en el barro, coge color y sabor diferente, se vuelve baboso. A mucha gente no le gusta. Lo mismo pasa con otros peces como el dentón, el bagre, el sábalo y los doncella que está en vía de extinción. La boquiancha ya desapareció. Los peces que se mantienen todo el año en las quebradas y caños de La Villa son el charre, el barbudo, la guaraqueta, la sardina y el guacuco que es una especie que permanece solamente en los caños y en el río donde hay corriente.

Calendario de pesca - comunidad de La Villa

Peces	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	Mayo	Jun.	Jul.	Agos.	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
Bocachico												
Charre												
Barbudo												
Bagre												
Guacuco												
Sábalo												
Quicharo												
Sardina												
Guaraqueta												

2.6

Lo que comemos y la salud

Este ejercicio se hizo hablando con la gente sobre los alimentos que consumen para fortalecer el cuerpo. El ejercicio sirvió para saber qué consume la gente y que de lo que consume sirve para fortalecer el cuerpo. Estos son algunos resultados.

Partes del cuerpo Comidas y remedios

Cerebro	Ojo de vaca, remolacha, pescado, verduras
Ojos	Zanahoria, huevo, pescado
Corazón	Verduras, valeriana, toronjil, pescado
Pulmones	Banano maduro
Hígado	Borojó, botoncillo con panela
Huesos	Huevo y cáscara de huevo
Venas	Lulo, borojó, limón
Sangre	Sangre de animal, pescado, pringamosa, dormilona
Piel	Pepino, galve, leche de higuerón, manchará
Pelo	Pringamosa, anamú, aguacate, panela, aceite, sábila, huevo
Energía	Panela, chontaduro, maíz
Estómago	Limón
Riñón	Borojó, riñonera, cerveza (hierba)
Diente	Pescado, huevo

3. Conclusiones

Anteriormente la gente combinaba las actividades agropecuarias con la minería artesanal (barequeo). Desde el año 2002, entraron las retroexcavadoras y la minería artesanal se volvió mecanizada y la gente se dedicó a este tipo de minería desplazando las otras actividades. Actualmente solo cuatro familias se dedican a la actividad agropecuaria.

Debido a la disminución y pérdida de recursos locales, se está presentando una crisis alimentaria, ya que la minería no genera suficientes recursos económicos para suplir las necesidades. Además el oro está muy escaso, por lo que mucha gente manifestó la necesidad de recuperar los recursos agrícolas y pecuarios locales para fortalecer sus parcelas y patios y producir su propia comida.

4. UFPI seleccionada

La comunidad de La Villa identificó las siguientes ideas de UFPI que fueron integradas en un proyecto integral:

Recuperación de recursos locales agrícolas y pecuarios a través de prácticas tradicionales para promover la seguridad alimentaria en la comunidad de La Villa.

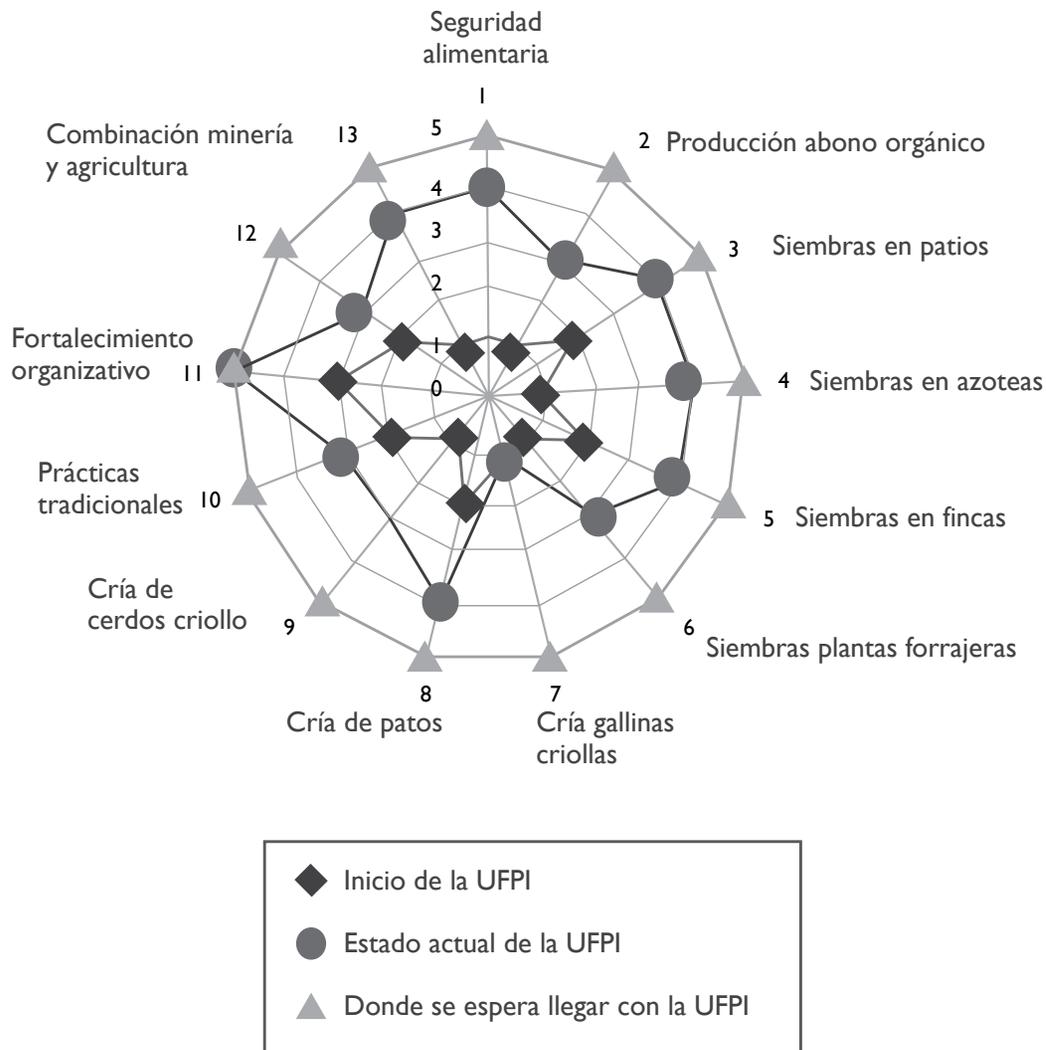
5. Cómo nos organizamos

- › Para el desarrollo de la UFPI se creó una junta conformada por presidente, secretario, tesorero y vocal que se encargan de coordinar todas las actividades a desarrollar en la UFPI.
- › Cada familia ha implementado la parte agrícola y pecuaria de la UFPI en sus parcelas y patios.
- › De acuerdo a la experiencia que han dejado los cursos anteriores cada actividad la desarrollan las familias involucradas en el proceso en sus patios o fincas.
- › Si hay demasiado trabajo, utilizan el trueque o la mano cambiada, pero antes cada actividad es socializada con todo el grupo por medio de reuniones ya que hay trabajos que no puede desarrollar una sola familia como la rocería de plátano y la siembra de arroz y maíz.

6. Nuestra propuesta

Resumen de la propuesta	¿Qué pasos vamos a dar?	¿Qué queremos lograr?
<p>Nuestra propuesta</p> <p>Recuperación de recursos locales agrícolas y pecuarios a través de prácticas tradicionales para promover la seguridad alimentaria en la comunidad de la villa.</p> <p>¿Cuántos somos? 182 personas</p> <p>¿Cuánto tiempo?: Este proyecto tiene una duración de un año, iniciando a partir del dieciocho 18 de agosto del 2009 hasta el dieciocho 18 de agosto del 2010.</p> <p>¿Dónde estamos? Concejo Comunitario de La Villa, en el río Bebará, municipio del Medio Atrato, departamento del Chocó.</p> <p>¿Qué queremos hacer y para qué? Generar seguridad alimentaria, a partir del enriquecimiento de las parcelas y los patios con productos agrícolas de uso tradicional y la cría de animales criollos, a través de prácticas y saberes tradicionales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Enriquecer parcelas y patios con semillas de uso tradicional. * Promover prácticas agroecológicas para el abonamiento de los suelos. * Criar gallinas criollas, cerdos criollos y patos para la reproducción y trueque en la comunidad para garantizar su recuperación. * Criar gallinas ponedoras con recursos locales para la producción de huevo. * Articular la UFPI con los proyectos productivos de COCOMACIA, para el fortalecimiento organizativo. * Consumir hortaliza en estado fresco y natural. * Construir mini cadenas productivas con los beneficiario del proyecto. 	<ul style="list-style-type: none"> * Mejoramiento de la seguridad alimentaria para 18 familias. * Semillas nativas recuperadas. * Animales criollos recuperados (120 gallinas criollas de raza tangas, negras, cariocas,) cuatro cerdos raza casco mula, nueve patos criollos, gallinas ponedoras (40). * 18 familias consumiendo hortalizas estado fresco y natural). * Recuperación de la producción de chontaduro. * Minicadenas productivas debidamente constituidas. * Beneficiarios debidamente organizados (una minicadena en funcionamiento de arroz nativo). * Impacto social, económico, ambiental y tecnológico generado positivamente. * Entidades, organizaciones y comunidad debidamente articuladas.

7. Nuestros resultados



Seguridad alimentaria

En los autodiagnósticos se vio que había poca comida sembrada en las fincas y en los patios, y poca cría de animales como cerdos, patos y gallinas, lo cual se ha recuperado con la implementación del proyecto de UFPI, como puede verse en la gráfica.

Producción de abono orgánico

Aunque la gente busca el abono de la hojarasca en la orilla del río, se vio la necesidad de producir abono a partir de residuos orgánicos, que sirva para las siembras en patios y azoteas. Para ello, se inició construyó una compostera de dos metros de largo por

Al inicio de la UFPI, había pocas plantas sembradas en los patios y se logró el enriquecimiento de los patios con la siembra de plantas medicinales como anamú, sauco, limoncillo, albahaca, jengibre, yerbabuena, altamisa, llantén, matarratón, entre otras. También se sembraron hortalizas como cebolla de rama, tomate, pepino, pimentón, habichuela, albahaca cilantro, poleo, entre otras.

Siembra en azoteas

Se construyeron 36 azoteas en los patios de las 18 familias donde se sembraron plantas medicinales y hortalizas.

Siembras en fincas

Al inicio de la UFPI la siembra en fincas estaba baja. Hoy los avances saltan a la vista: se sembraron cinco libras de plátano en 1,5 hectáreas, tres libras de primitivo en media hectárea, tres libras de popocho en media hectárea, tres libras de banano en media hectárea. De arroz se sembraron siete latas de cica ocho, zapito y chino grande en cuatro hectáreas.

De maíz se sembró un almud (25 kilos) en una hectárea en la finca de Beliza Martínez. Todos los cultivos se realizaron de manera familiar. Para un total de ocho hectáreas en todas las familias.

Siembra de plantas forrajeras

Se sembraron plantas forrajeras como bore, matarratón, nacedero, botón de oro en las fincas de cada familia.

Siembra de chontaduro

En la zona no se consigue semilla para reproducir y, aunque se llevo semilla de otra región, esta no germinó.

Cría de gallwwinas

Debido a la poca comida sembrada en las fincas, las familias tenían muy pocas gallinas en sus patios, con la UFPI se construyeron 18 gallineros uno por cada familia, para la cría de 120 gallinas criollas y 40 ponedoras que se han multiplicado.

Cría de patos

Al inicio de la UFPI, solo una familia tenía patos en sus patio, Con la UFPI, se inició la cría de diez patos y actualmente más familias se están interesando en la cría de este animal, por lo cual se espera lograr que todas las familias vuelvan a tener patos en sus patios para seguir mejorando la alimentación.

Combinación minería y agricultura

Como se vio en los autodiagnósticos prácticamente toda la comunidad de La Villa estaba dedicada a la minería y había abandonado la actividad agropecuaria, a excepción de cuatro familias que aún realizaban agricultura. Se ha logrado que 18 familias tengan siembras en fincas, patios, azoteas tanto para alimentación de la familia como para los animales que se están criando.

Cría de cerdos

Se construyó una porqueriza para cuatro cerdos que se multiplicaran a todas las familias. Este ha sido uno de los últimos componentes en implementarse de la UFPI, debido a que la cría de animales se inició cuando ya había comida sembrada.

Fortalecimiento organizativo

La comunidad de La Villa está organizada en el consejo comunitario y a su vez hace parte de COCOMACIA, y continúa fortaleciendo su organización. Para el desarrollo de la UFPI, se creó una junta administradora, a la cual pertenecen personas del consejo comunitario, que también está pendiente de la UFPI y se puede decir que continúa su fortalecimiento.

Prácticas tradicionales

Las prácticas tradicionales para la siembra en fincas, patios, azoteas y para la cría de animales criollos se han recuperado, ya que se ha trabajado con recursos y conocimientos locales.

8. Historia de vida

Yamileth Martínez Cuesta

?

¿Cómo es un día en su vida?

Lavar, trabajar, cocinar, leer microscopio, coger puntos algunas veces. Además realizo los oficios varios de la casa como limpiar el patio, atender a los niños, escuchar clases, algunas veces veo televisión, hablar por el celular, regaño a los muchachos, además compro algunos artículos.

?

¿Qué hace usted cuando se enferma?

Cuando me enfermo me hago remedios, me acuesto a descansar, pero hasta la presente no he tenido enfermedad grave que haya tenido que salir del pueblo.

?

¿Cuándo fue la última vez que estuvo enferma?

La última vez que estuve enferma fue en febrero de este año (2009).

?

¿Y qué le pasó?

Me dio frío, fiebre, dolor de cabeza y vomito.

?

¿Cómo se curó?

Haciéndome remedios como: agua ordinaria de grama, celedonia, escobilla, descancel, además con drogas como lialgil, aspirina, novalgina y dristan.

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 Unidad de Formación Producción Intercultural (UFPI). El propósito de estas herramientas fue facilitar la recopilación de información y análisis de la experiencia de implementación de la UFPI: Recuperación de recursos locales agrícolas y pecuarios a través de las prácticas tradicionales para promover la seguridad alimentaria, en la comunidad de La Villa, municipio del Medio Atrato.

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 se constituyó en la compañera de viaje de todas las herramientas que a continuación se presentan. La pregunta eje de sistematización fue ¿cómo ha sido la recuperación de los recursos locales agrícolas y pecuarios, a través de prácticas tradicionales para promover la seguridad alimentaria en la comunidad de La Villa, municipio del Medio Atrato?

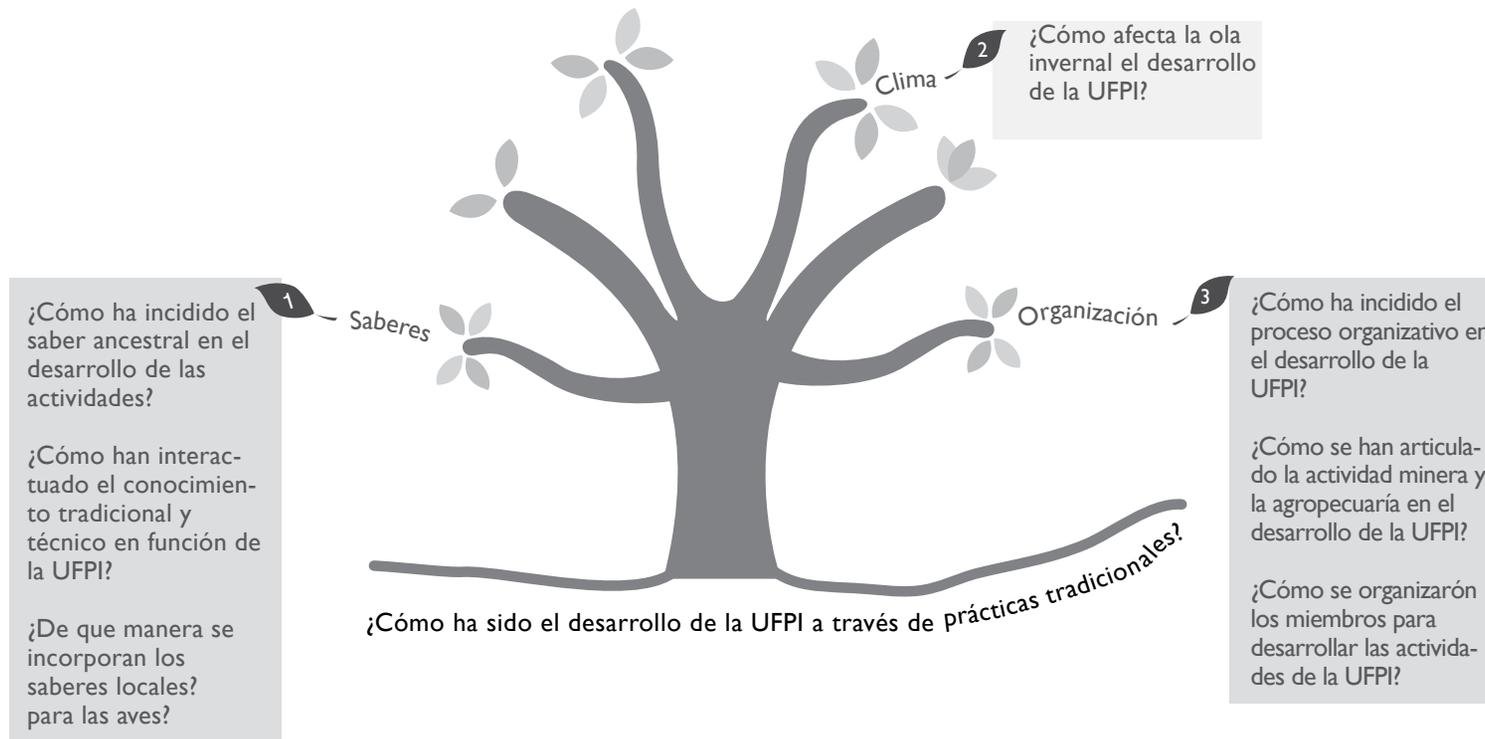
9.1

Árbol de preguntas

Esta herramienta nos permitió interrogar la experiencia de 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.



Para la recuperación de los recursos locales de la comunidad de La Villa, los miembros de la UFPI se organizaron a través de reuniones y talleres donde se eligieron unos representantes para coordinar y dinamizar el trabajo.

Estos representantes hacen parte del consejo comunitario local que apoyó las actividades de la UFPI. Se acordó que la responsabilidad para desarrollar los trabajos fuera de cada familia en sus diferentes espacios de uso, como el patio y la finca, pero sin olvidarse de que la responsabilidad del avance de la UFPI la tiene todo el grupo.

Es bueno resaltar que esta UFPI arrancó con una formación en producción agropecuaria del Programa de Jóvenes Rurales Emprendedores que contó con el aval del concejo mayor campesino integral del Atrato (COCOMACIA).

Los saberes ancestrales fueron de gran importancia para la puesta en marcha de es este proyecto, porque a través de la caracterización y el autodiagnóstico realizado con los miembros de la UFPI y los sabedores mayores se identificaron las especies agrícolas y pecuarias que estaban desaparecidas y escasas y que valdría la pena recuperar con las prácticas tradicionales *que antes se aplicaban en las actividades agropecuarias.*

La recuperación de los recursos locales como semillas y animales se hizo en los espacios de uso, como patios y fincas. La siembra de los cultivos se realizó de forma asociada. En los patios se construían azoteas para la siembra de hortalizas y medicinales tales como: cilantro, cebolla, tomate, albahaca, poleo, pepino, menta, descancel, anamú, altamisa, yerbasanta, yerba buena, toronjil, paico, doña juana y muchas más que se constituyen como recursos muy importantes para la alimentación y para la *cura de muchas enfermedades en la comunidad.*

- Caldo de gallina con plátano, yuca, banano, con verduras frescas de las azoteas.
- Sancocho de carne ahumada.
- Carne mechada.
- Sancocho de pacó.
- Arroz de maíz quebrado.
- Atollado con carne ahumada.
- Guarrús con maíz quebrado.
- Caldo de pescado.
- Tapado de bocachico y dentón seco.
- Quícharo seco asado pisado con manteca y plátano.
- Banano cocinado.
- Plátano asado.
- Bacalado de pescado seco.
- Envueltos de maíz choclo.
- Envuelto de mote.
- Masa frita.
- Mazamorra de maíz.
- Pescado asado.
- Pescado frito.
- Tortas de huevos con verduras frescas.
- Arroz de pacó.
- Dulce de coco, papaya, maíz y árbol del pan.



De igual manera la cría de animales que son la base de la alimentación de las familias como la gallina criolla, el pato y el cerdo se desarrollaba en los patios. Los productos como frutales, maderables y cultivos de plátano, primitivo, popocho, banano, manzano y otros son sembrados de manera asociada en las fincas, a diferencia de algunos cultivos transitorios como arroz y maíz que se siembran sólo en las orillas de los ríos.

Cría de gallinas criollas en instalaciones construidas con recursos locales

Fue así como se recuperaron saberes y prácticas tradicionales tales como: conservar las distancias de siembra a simple vista, es decir sembrando con sus propios cálculos; el estropeo a los colinos, práctica que consiste en sembrar y después tumbar los palos grandes para que el crecimiento sea más rápido, entre otras. De igual forma, las actividades de siembra se desarrollaron cuando la luna está en menguante para que los cultivos tuviesen mejores cosechas y las enfermedades y las plagas no los perjudicaran.

Otro saber local incorporado fue el control biológico que se realiza con algunas especies nativas, como el macerado de ají con ceniza, para el control de plagas en el arroz y los gusanos en los cerdos.

Para las actividades agropecuarias, los hombres se dedicaron a los trabajos de la labranza y minería; las mujeres se dedicaron al cuidado de los animales, a las siembras en las azoteas, al mantenimiento del patio y al cuidado de los niños y, en muy pocas ocasiones, realizaron labores de minería especialmente al barequeo; y los niños fueron los responsables de suministrar la comida de los animales.

La UFPI generó un gran impacto en la comunidad y en los pueblos vecinos, viéndose un poco afectada por la ola invernal, donde muchos de los recursos locales se perdieron, obligando a algunos miembros de la UFPI y de la comunidad a trasladar sus cultivos a las zonas más altas

dentro de los ríos Chagadó y Chequenendó.

Fue así como nos dimos cuenta de que los cambios de la luna son de suma importancia para todo tipo de actividades agropecuarias. Estos saberes se incorporaron respetando el conocimiento ancestral y combinando las prácticas tradicionales y las técnicas en el desarrollo de las actividades de labranza de los cultivos y de crianza de los animales.

Esta UFPI permitió hacerle ver a la comunidad la importancia de combinar la actividad agropecuaria con la minera, debido a que la comunidad dejó de sembrar y criar sus animales, abandono que se vio reflejado en la escasez y en la pérdida de recursos locales. Así entendieron a dónde se quería llegar con este proceso, incitando a que inclusive personas de la comunidad que no hacen parte

de la UFPI, como el caso del señor Albeiro Martínez Cuesta, acogieran este proceso.

Me gustó mucho los talleres que realizaban, todos los productos que repartían, la forma como organizaban los trabajos donde hay un grupo, siendo cada persona responsable de lo que se le entrega, viendo como personas de otros lugares se interesan tanto por nosotros. Yo al igual que otros y la misma comunidad nos dimos cuenta de la importancia de combinar todas las actividades que uno pueda, porque anteriormente estábamos dedicados únicamente a la minería pero con la motivación que todo el tiempo teníamos por parte del instructor y que es la pura realidad, decidí tener lo mío, aunque el invierno me ha hecho mucho daño pero estoy remplazando los cultivos dentro del río Chequenendó y en partes más altas donde el río no molesta.

[Albeiro Martínez Cuesta]

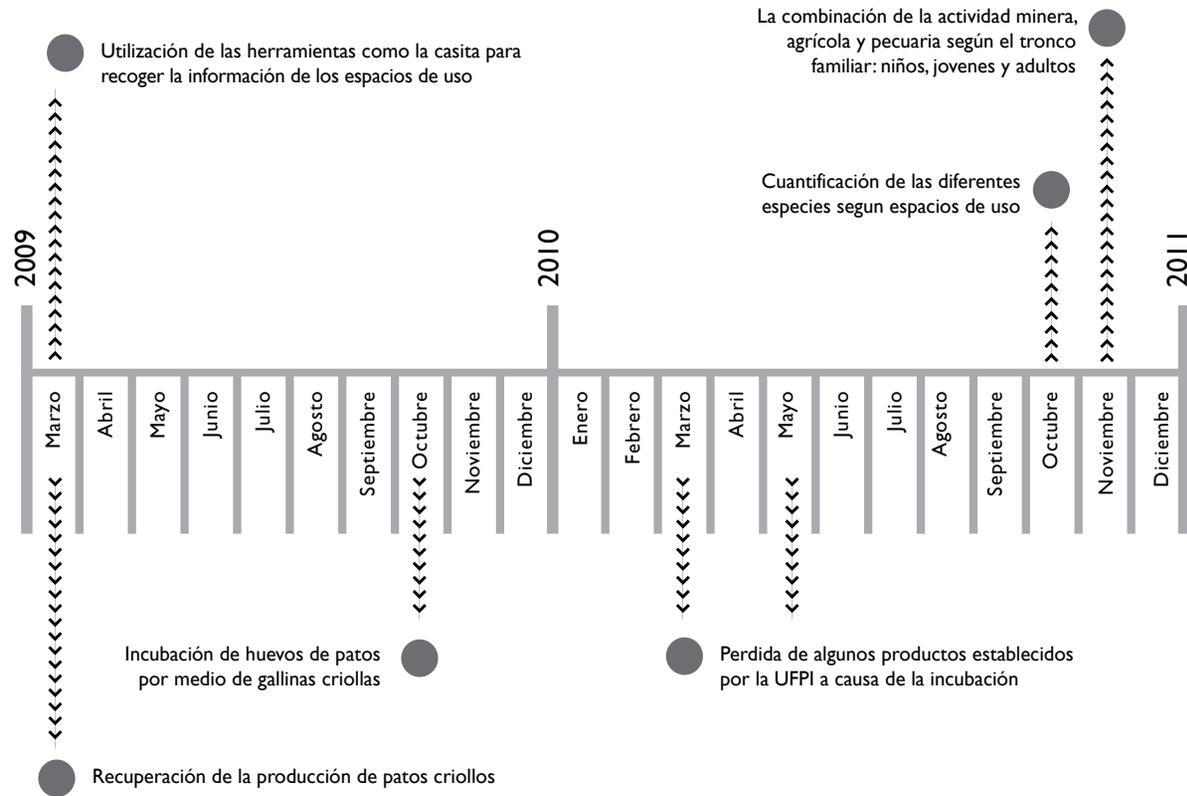
9.2

Linea 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 el momento 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:



Algunos de los hitos identificados se han analizado a partir de una estrella que nos permite leer el contexto en el que un hito

en particular tomó lugar. Los aspectos del contexto mencionados en la estrella nos

facilitan la profundización en los distintos sucesos y acontecimientos de la experiencia.

Hito uno

Conciencia de la pérdida y escasez de recursos agropecuarios propios, a través de la aplicación de herramientas participativas como la casita y los inventarios de espacios de uso, entre marzo y abril del 2009

Las herramientas utilizadas en el desarrollo del proyecto de la UFPI como los calendarios y la casita, aplicadas a los espacios de uso arrojaron información sobre el estado en el que se encontraron los patios y las fincas, cuáles recursos abundaban, escaseaban o habían desaparecido en cada uno de estos espacios. Esto generó conciencia de la pérdida y escasez de sus recursos en los miembros de la UFPI. En consecuencia, las familias beneficiarias del proyecto se organizaron para realizar sus actividades agropecuarias e identificaron cuáles productos se han recuperado.

Desde luego, esto afianza la tenencia y el aprovechamiento de los espacios de uso que han sido utilizados de generación en generación, asegurando así la soberanía y seguridad alimentaria a través de los saberes y conocimientos propios. Esto llevó a que los participantes de la UFPI formularan su propio proyecto de recuperación de semillas y animales criollos, definieran las actividades necesarias y posibilitaran la recuperación de las especies agrícolas y pecuarias que estaban

desaparecidas, mediante la utilización de formas organizativas como la minga, el trueque y, la mano cambiada. Prácticas que

les permitieron desarrollar sus actividades sin mayor costo económico, afianzando la hermandad y el apoyo social.

Aspecto agrobiodiversidad

El grupo de la UFPI toma conciencia del estado de sus recursos a través de herramientas participativas para cuantificar lo que tienen.

Seguridad alimentaria

Aprovechamiento de los espacios de uso de generación en generación afianzando la soberanía y seguridad alimentaria, con saberes y conocimientos ancestrales para recuperar recursos propios.

Hito 1

Conciencia de la pérdida y escases de recursos agropecuarios propios a través de la aplicación de herramientas participativas como la casita y los inventarios de espacios de uso

Aspecto económico

Aprovechamiento de diferentes recursos económicos a través de distintas actividades.

Aspecto organizativo

Organización de las familias para realizar sus actividades agropecuarias para tener en cuenta el estado de los recursos de acuerdo a los espacios de uso.

Aspecto social

Recuperación de especies agrícolas y pecuarias desaparecidas a través de aspectos organizativos como la minga y el trueque teniendo como base la familia.

Hito dos

La combinación de la actividad minera, agrícola y pecuaria por parte de algunos miembros del grupo beneficiario, noviembre del 2010.

Para el desarrollo de la UFPI, COCOMACIA, el concejo local de La Villa y el convenio Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) – Tropenbos se articularon a través del instructor para organizar a las familias beneficiarias del proyecto en torno a actividades que permitieran la combinación de las actividades agropecuarias y la minería.

Fue así que hubo la necesidad de combinar saberes tradicionales y técnicos para aplicarlos a las distintas actividades agropecuarias y así recuperar prácticas organizativas locales, articulando recursos económicos de tal forma que se pueda mitigar la tala indiscriminada causada por la minería en los espacios de uso de los beneficiarios de la UFPI y la disminución de las fuentes hídricas como ríos, quebradas, caños, lagos y lagunas. Esto permite que la agro-biodiversidad y ecología del suelo se incentive y se preserve, propiciando la continuidad en los procesos de seguridad y soberanía alimentaria a través del rescate de sus productos agropecuarios que han sido utilizados de una forma artesanal y sostenible de generación en generación.

Aspectos ambientales

Se mantiene la ecología del suelo, mitigación de la tala indiscriminada por la minería, rescate de cultivos, disminución de fuentes hídricas y estabilidad ecológica.

Seguridad alimentaria

Rescate de productos locales, mas proteínas.

Hito 2

Combinación de la actividad minera y agrícola por parte de algunos miembros del grupo beneficiario

Aspectos económicos

Posibilidad de distintas actividades económicas a través de la UFPI, combinación de recursos económicos.

Aspectos organizativos

Consejo comunitario colaborando con la organización de las familias en torno a la combinación de actividades cotidianas y minería.

Aspectos socioculturales

Recuperación de saberes asociados a la actividad agrícola y pecuaria, recuperación de prácticas organizativas comunitarias.

Hito tres

A pesar de la inundación los miembros de la UFPI continuaron desarrollando la actividad agropecuaria

La inundación afectó los cultivos y la cría de animales de los miembros de la UFPI lo que los obligó a reorganizar y trasladar sus trabajos agrícolas a la parte alta de los ríos Chequemendó, Chagadó y Chagaradó; los

animales como gallinas, patos y cerdos se ubicaron cerca de las casas. Desarrollaron formas de trabajo propias de la zona como la minga, la mano cambiada, el jornal y

el trueque para disminuir los costos económicos para aprovechar las semillas y los animales criollos recuperados y, de esta manera, asegurar la soberanía alimentaria.

Aspecto afectivo

Relación afectiva de los miembros de la UFPI con los recursos locales.

Seguridad alimentaria

Aplicación y aprovechamiento de semillas y animales locales nativos por medio de prácticas propias.

Hito 3

A pesar de la inundación los miembros de la UFPI continuaron desarrollando la actividad agropecuaria

Aspectos económicos

Rescate de cultivos y cría de animales.

Aspectos organizativos

Organización de las familias para el desarrollo de las actividades de la UFPI.

Aspecto social

Aplicación de temas de trabajo como la minga, la mano cambiada y el trueque para desarrollar los trabajos de labranzas locales.

Hito cuatro

Recuperación de la producción de patos criollos, marzo del 2009

Anteriormente en la comunidad de La Villa, la cría de patos era uno de los principales componentes de la seguridad alimentaria; con el paso del tiempo, esta actividad y muchas otras se perdieron. Algunos de los factores que influyeron en esta pérdida fue la introducción de especies mejoradas como los pollos de engorde y el cambio brusco

de la actividad agropecuaria por la minería mecanizada. Cuando el SENA hizo presencia con sus programas de formación, sólo se contaba con el par de patos de la señora Beliza Martínez Cuesta y de la señora Yamileth Martínez. Con el proyecto de la UFPI se criaron diez patos que se le entregaron al señor Domiciano Cuesta dueño de la Parcela

Productiva de Capacitación (PPC), apoyada por COCOMACIA para trabajar de manera articulada en la recuperación de los patos criollos. Se inició el compromiso de que, una vez se reprodujeran los patos, se donaría un par a cada miembro de la UFPI, compromiso que se cumplió, multiplicando la cría de patos en la comunidad.

Hito cinco

Aprovechamiento de la incubación de una gallina para evitar la pérdida de producción de huevos de pato, octubre del 2009

Este hito se refiere a la incubación que hizo una gallina con huevos de pato evitando que la producción de 12 patos desapareciera. Esto le paso a la señora Beliza quien echó una pata con 15 huevos. La pata amaneció muerta en el nido, de inmediato ella cogió los huevos y se los echó a una gallina criolla

que presentaba características de cluequera y a las dos semanas aproximadamente salieron 12 paticos, de los 15 huevos echados. La gallina, como madre sustituta, levantó los paticos como si fueran sus propios pollitos. Este suceso permitió el aumento de la raza de pato criollo de la señora Beliza, ejemplo que

puede ser acogido por toda la comunidad. Este suceso generó asombro en el grupo de la UFPI. Al ver este caso con animales que no son compatibles, que son de diferentes especies, lo tomaron como una solución posible, si se llegara a presentar este problema con algún miembro del grupo.

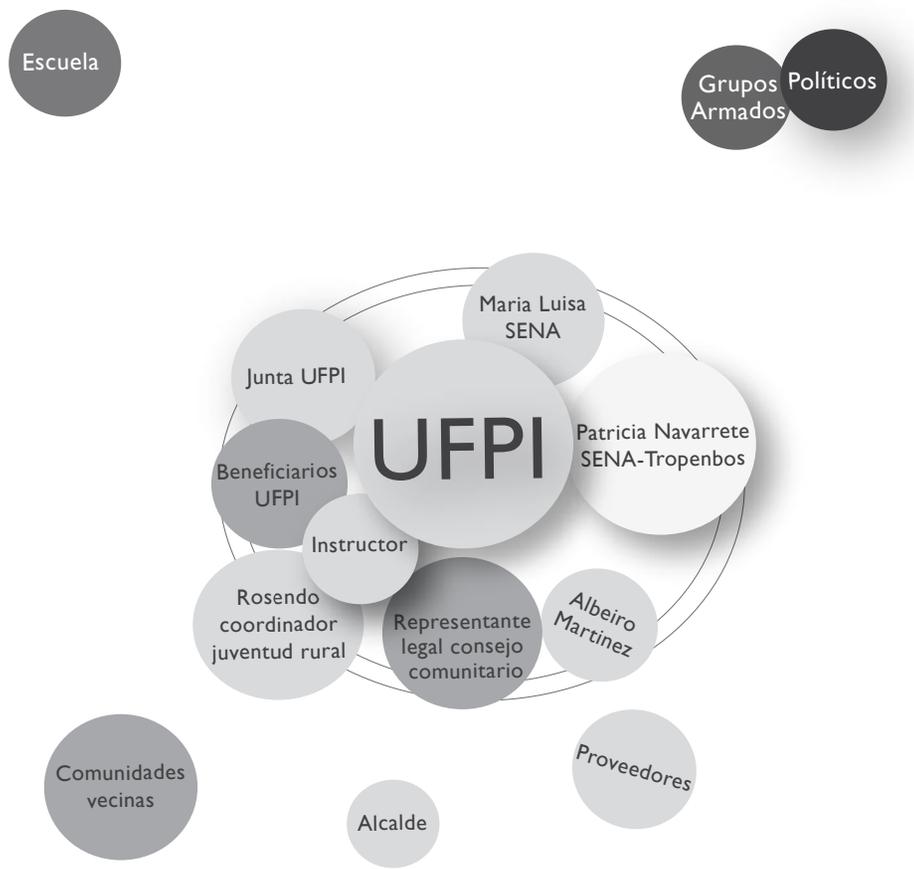
9.3

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.

Para la puesta en marcha y desarrollo del proyecto UFPI que se realizó en el Consejo Comunitario de la Comunidad de La Villa Municipio del Medio Atrato departamento del Chocó intervinieron las siguientes personas:

Relación de actores con la UFPI



- › La Doctora Patricia Navarrete fue la persona que trajo el proyecto SENA Tropenbos, se desempeña como coordinadora del proyecto para el departamento del Chocó, socializó el convenio y tocó toda clase de puertas de entidades y de organizaciones de base para plantear talleres y charlas para seleccionar el personal que impartiría la formación o el desarrollo del proyecto.
- › Fue de gran importancia, el concurso y la participación de la doctora María Luisa Parra, directora del Centro de recursos naturales industria y biodiversidad. Ella ha estado muy involucrada en el proceso de la UFPI, ha contratado a los instructores, los ha vinculado a los diferentes programas que tiene el centro para que el proceso no fracase y ha estado muy pendiente en prestar su concurso para que los instructores se capaciten fuera y dentro del departamento.
- › El señor Juan Ramón Rivas es el instructor del SENA que desarrolla el proyecto UFPI: Recuperación de recursos locales en la comunidad de La Villa. *Este proyecto tuvo muy en cuenta la recuperación de recursos locales en miras a generar soberanía y seguridad alimentaria,* y el contexto territorial de la zona.
- › El doctor Rosendo Valoyes Mena siempre ha tenido muy en cuenta los proyectos de UFPI que se desarrollan en el Chocó, seleccionando los instructores para que sean contratados y logrando que el proceso no fracase, es una de las personas que cree que las herramientas aplicadas en las UFPI se deben aplicar en todas las formaciones que imparte el SENA.
- › El grupo de beneficiarios del proyecto de la UFPI son personas muy comprometidas con sus actividades y su entorno, ellos se encargan de llevar la vocería en cada una de sus familias y son los responsables del desarrollo de la UFPI y crearon una junta conformada por un grupo de personas encargadas de llevar la vocería del grupo para el desarrollo de las actividades.

- › Los beneficiarios están ubicados en la jurisdicción de la organización COCOMACIA, ficha fundamental para la puesta en marcha del proyecto, el aval y la selección de la comunidad donde se llevaría a cabo la UFPI. Para configurar el proyecto se hizo un convenio con el SENA para atender la parcela productiva de capacitación que la organización tiene en esa comunidad, porque ellos han desarrollado proyectos similares.
- › Esta comunidad no ha perdido sus costumbres de tratar y curar sus enfermedades a través de las plantas medicinales, actividades desarrolladas por el señor Edgar Cuesta, persona de total confianza para la comunidad con él se dialogó acerca de cómo articular el proyecto de la UFPI con la medicina tradicional.
- › Los sabedores fueron de gran importancia para la puesta en marcha de la UFPI que se refleja en la caracterización y en el autodiagnóstico.
- › Los proveedores prestaron sus servicios en la consecución de materiales e insumos requeridos para la UFPI.
- › Es bueno resaltar el decidido apoyo que hizo el consejo comunitario local ya que muchas veces prestó su salón para hacer los talleres y reuniones; también colaboró prestando el bote para los recorridos por las comunidades, el traslado de materiales, semillas y animales.
- › Igualmente con la escuela, se hicieron trabajos como cultivos en azoteas, su apoyo fue importante para las reuniones y los talleres en los salones.
- › Por la ubicación de UFPI, se hizo necesario involucrar en el proceso a la Alcaldía municipal que prestó su apoyo regalando unos galones de gasolina para desarrollar las actividades que quedaban dentro de los ríos.
- › Los políticos en general en todo momento de campaña hacen muchos discursos de apoyo al proyecto de la UFPI, para conseguir sus votos y una vez llegan a la Alcaldía olvidan lo acordado con la comunidad.
- › Los grupos armados al margen de la ley recorren constantemente la zona, afectando a la comunidad especialmente a los miembros de la UFPI, quienes temen desarrollar las actividades en sus fincas.

10. Conclusiones

A través de las caracterizaciones y los autodiagnósticos con las comunidades se puede reflexionar y conocer la realidad local, el estado en que se encuentran los recursos locales, el tipo de prácticas tradicionales para la producción agropecuaria y el uso de los diferentes espacios de uso que tienen las comunidades, favoreciendo la interacción de los conocimientos técnicos del instructor y los conocimientos locales de la comunidad para la búsqueda de soluciones ante problemáticas tan graves como la pérdida de la soberanía alimenticia en las comunidades. Conociendo la realidad conjuntamente con las comunidades se pueden buscar soluciones más apropiadas que surjan desde el conocimiento, las prácticas y los recursos locales, sin entrar a crear dependencias de prácticas y de recursos externos a las comunidades que en lugar de fortalecer lo propio, lo desplazan y lo debilitan.

Una vez la comunidad cae en cuenta de la pérdida y escasez de sus recursos locales y la importancia que tienen para su permanencia en el territorio deciden recuperar y fortalecer estos recursos. En el caso de la comunidad de La Villa, dedicada a la minería, decidió retomar la agricultura para su autoabastecimiento alimentario, sin abandonar del todo la minería.

La identificación y la formulación del proyecto con la comunidad garantizan mayor sostenibilidad, ya que parte desde los problemas y las soluciones que la comunidad señala.

Además cuenta con la posibilidad de utilizar los recursos, las prácticas y los conocimientos locales que, interactuando con conocimientos técnicos del instructor, generan verdaderas soluciones que aún permanecen.

Es de suma importancia que las formaciones del SENA se articulen con las organizaciones locales que han trabajado en los territorios y tienen planes de etno-desarrollo y planes de vida donde están plasmados los lineamientos que se deben seguir frente al uso y manejo del territorio; lineamientos construidos con las comunidades que se deben fortalecer.

La articulación del SENA con la organización COCOMACIA fue de suma importancia, pues permitió entrar en las comunidades con el aval, el enfoque y el apoyo de una organización y, a su vez, la organización conoció más de cerca los procesos del SENA, con lo cual se ha generado más confianza, interacción, trabajos y capacitaciones conjuntos para el bienestar de las comunidades.

El fortalecimiento en las capacidades de los instructores en contextos regionales, metodologías participativas, agroecología, monitoreo de recursos naturales y realizar encuentros entre instructores de diferentes regionales para compartir experiencias permiten buscar soluciones a problemáticas comunes como, por ejemplo, la pérdida de semillas y animales criollos en las comunidades.

II. Recomendaciones

Para seguir desarrollando proyectos de formación en el SENA con el enfoque desarrollado en las UFPI, es necesario que la institución incluya este enfoque en todos los programas de formación, desde la capacitación de todos los instructores del SENA en estas herramientas y enfoques. Las formaciones del SENA deben partir de la identificación de necesidades y potencialidades locales, a partir de caracterizaciones y de autodiagnósticos realizados con las mismas comunidades donde se construyan los proyectos formativos. Deben obedecer a procesos donde participen instructores de diferentes áreas que acompañen a las comunidades hasta la consolidación de sus propuestas. En aspectos agropecuarios, las formaciones se deben estructurar a partir del conocimiento y los recursos locales, de tal manera que no se introduzcan recursos ajenos que no se adaptan a las condiciones del medio, que requieren insumos costosos y que desplazan los conocimientos y los recursos propios.

En contextos interculturales, estas formaciones deben ser llevadas a cabo por instructores que pertenezcan a estos contextos y que cuenten con formación académica pertinente y las capacidades para poner a interactuar los conocimientos tradicionales y técnicos. De igual manera, los instructores deben ser personas con alto grado de compromiso, capacidad de relacionarse, de crear confianza con la gente, y con la capacidad y la sensibilidad

necesarias para la permanencia en estos territorios.

El SENA debe involucrar en sus formaciones a las organizaciones de base las que conocen la historia y la relación con el entorno y a otras instituciones que trabajan en procesos similares, de tal forma que se puedan optimizar los recursos y desarrollar actividades de manera coordinada para fortalecer las comunidades.

El enfoque, las metodologías y las herramientas que se aplicaron en el desarrollo de las UFPI se deben seguir aplicando en todos los programas de formación que imparte el SENA, por ejemplo, si se aplican en formaciones tituladas se pueden desarrollar procesos más largos, capacitando en simultánea a los futuros técnicos y tecnólogos del SENA.

El SENA debe incluir en las formaciones la sistematización de los proyectos llevados a cabo en comunidades con el fin de aprender de los éxitos y los fracasos para mejorarlas, y debe promover seminarios o encuentros donde los instructores presenten los resultados de sus proyectos y se retroalimenten con el fin de cualificarse y mejorar las acciones en las comunidades.





Formación en gestión ambiental
y cadenas productivas sostenibles



Organização
dos Estados
Ibero-americanos
Para a Educação,
a Ciência
e a Cultura



Organización
de Estados
Iberoamericanos
Para la Educación,
la Ciencia
y la Cultura

