

Fortalecimiento del cultivo
de plantas aromáticas,
medicinales, frutales y hortalizas
para la seguridad alimentaria



Municipio de Bagadó, Chocó

Construir territorios productivos y seguros: Aquí todos aportamos



Bogotó
 Mapa Escolar
 Municipio Finca de Bogotó
 Municipio de Bogotó
 Cundinamarca Colombia

CALENDARIA CALENDARIA

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL
CACERÍA							
GUSANO							
RATÓN							
MACHITA							
CHUCHA							
PESCA							
SARDINA							
GUSANO							
CUCARACHA							
ARAÑA							



**Fortalecimiento del cultivo
de plantas aromáticas,
medicinales, frutales y
hortalizas para la seguridad
alimentaria**

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

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

Autor

© Carlos Javier Mosquera Lemus

Fotografías

© Familias del municipio de Bagadó, 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

Carlos Javier Mosquera Lemus
Instructor del 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

Fortalecimiento del cultivo de plantas aromáticas, medicinales, frutales y hortalizas para la seguridad alimentaria y producción de excedentes para la comercialización de productos (champú, bálsamo, geles, vinos, condimentos, jabones) en el municipio de Bagadó, Chocó

Integrantes de la UFPI somos:

Isabel Mena Mena

Istina Luz Ramos de Cuesta

Melida Guevara Rentería

Gabriel Rentería Gracia

Gloria Serna de Rentería

María Moreno Rivas

Lucía Rentería Machado

María Rentería Rentería

Yarleidis Lloreda Rentería

Mírlen Guevara Rentería

Concepción Lemos Zapata

Rosario Maturana de Ramos

Francisa Guevara Rentería

Rosalino Guevara Rentería

Antonio Sánchez, Margarita Rentería

Yarlin Zoreida Maturana Rentería

Rosa María Córdoba

Dismary Maturana Rentería

Centro de Recursos Naturales, Industria y Biodiversidad

SENA, Regional Chocó

Tabla de contenido

Presentación			
1. Nuestro municipio	9	4. Lo que comemos y nuestra salud	22
1.1. Historia del municipio de Bagadó		5. Análisis del autodiagnóstico	24t
1.2. Caracterización al llegar a la comunidad		6. Herramientas de análisis cualitativo	25
1.3. Ocupación económica de sus habitantes		7. UPFI seleccionada	27
2. Cómo nos encontramos	11	8. Nuestra propuesta	28
2.1. Autodiagnóstico productivo del municipio de Bagadó		9. Cómo nos organizamos	29
2.2. Historia del lugar donde vivimos		10. Nuestros resultados	29
2.3. Cartografía social		Reconocimiento de especies potenciales	
Distribución y uso del territorio		Siembra de patios	
2.4. Entrada y salida de recursos de la casa y los diferentes espacios de uso		Capacitación en transformación	
3. Calendarios	20	Producción de champú, geles y jabones	
3.1. Calendarios de pesca y de cacería		Comercialización	
3.2. Calendario de siembra y cosecha		Posicionamiento grupal	
		Investigación y conocimiento	
		Sentido de pertenencia	
		Diseño de etiquetas	

11. Los aprendizajes de nuestra UFPI	34
11.1. Árbol de preguntas	
11.2. Línea de tiempo	
11.3. Mapa de actores	
12. Conclusiones	50
13. Recomendaciones	51

Presentación

El presente documento contiene la ruta de actividades y metodologías desarrolladas en el marco de acciones del convenio SENA-Tropenbos, en las que los instructores y las comunidades desarrollaron de manera conjunta una ruta metodológica para la implementación de una Unidad de Formación Producción Intercultural (UFPI).

En el primer capítulo se presenta la caracterización del territorio, que 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 potenciales 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 del 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.

Introducción

La llegada al Municipio resultó muy traumática. El mal estado de las vías me hizo pensar en las dificultades para el transporte de alimentos y mercancías en general; lo cual debe hacer que la vida en el Municipio sea costosa. Observé algunas azoteas y viveros que no son representativos para el número de hogares existentes. Hay un descuido notorio de las actividades de agricultura y la mayor parte de la población está dedicada al trabajo en las minas. Me imagino que debe ser por salir de la pobreza y mejorar la calidad de vida. La explotación del oro está acabando con nuestras tierras. A eso le llamo el espejismo del oro.

He encontrado algunos grupos organizados para el cultivo de plantas aromáticas y medicinales. Sin embargo, no existe infraestructura para el cultivo y comercialización de estos productos. Me resulta muy pertinente trabajar con esos grupos ya que con el trabajo de formación encomendado por el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), podré contribuir a la elaboración y a la comercialización de subproductos.

Estos grupos solicitaron mi apoyo:

Una profesora del colegio Corazón de María llamada Manuela, y que tiene un proyecto social con los alumnos de grado undécimo sobre las azoteas, solicitó asesoría al SENA para la elaboración de proyectos para el aprovechamiento de recursos naturales que beneficien a la comunidad. Le expliqué que esa es la potencialidad de nuestro centro y que ese era el objetivo de este autodiagnóstico promovido por el convenio SENA–Tropenbos, cuyo resultado final sería la creación de una Unidad Formación Producción Intercultural, (UFPI).

Al exponerle a la comunidad sobre lo que trataba el curso y el autodiagnóstico, muchas personas mostraron gran interés y explicaron los conocimientos que habían recibido de sus ancestros, en la construcción y siembra de azoteas, viveros y chagras.

I. Nuestro municipio

I. I

Historia del municipio de Bagadó

Los fundadores del municipio de Bagadó fueron los hermanos Rentería, Inocencio y José y León de Rivas. Al parecer su fundación se remonta al año de 1578. La ley 21 de diciembre de 1857 expedida por la asamblea constituyente del Cauca incluyó al distrito de Bagadó en la Provincia de Atrato y la ley 65 del 15 de diciembre de 1909 conservó a Bagadó como municipio.*

El municipio de Bagadó se encuentra ubicado en el occidente colombiano, exactamente al oriente del departamento de Chocó. Limita al norte con Lloro y Carmen de Atrato; al sur con el departamento de Risaralda y el municipio de Tadó; al oriente con el departamento de Antioquia y al occidente con el municipio Lloro y Certegui. El municipio tiene una extensión de 777 km². Cuenta con dos vías de comunicación; una terrestre y otra fluvial. La vía terrestre está a cuatro horas de Quibdó, capital de Chocó, sobre la vía que comunica a este departamento con Risaralda.

El recorrido, de unos 110 km aproximadamente, atraviesa los municipios de Atrato, Cértégui y Tadó pasando por los corregimientos de Playa de Oro y el Carmelo hasta finalmente llegar a la cabecera municipal.

Por vía fluvial, Bagadó se encuentra a 80 km de Quibdó, lo que equivale a dos horas aproximadamente por río. Se conecta con la ciudad de Quibdó a través de Yuto por vía fluvial. Se estima que en 2533 hectáreas, principalmente en el área urbana, hay aproximadamente concentrados: 1257 hombres (49,9% de la población), 1276 mujeres (50,1%), 800 jóvenes, 200 ancianos y 1000 niños. El cementerio y la iglesia son considerados sitios sagrados.

* [Información extraída de www.bagado-choco.gov.co/nuestromunicipio.shtml]

Caracterización al llegar a la comunidad

1.2



En el Municipio hay aproximadamente 320 casas. Algunas son construcciones muy antiguas. La mayoría de casas están construidas en madera, palma o concreto. Algunas son casas prefabricadas. Se cuenta con un acueducto por gravedad y alcantarillado. Cuenta con un hospital, un hogar infantil, Telecom, una iglesia, el comando de policía, Colcandelaria, el colegio Corazón de María, el Palacio Municipal Registraduría, Compartel, Comcel, residencias, parques y un muelle para botes.

Ocupación económica de sus habitantes

1.3

Sus habitantes se dedican a la minería (conocida como “barequeo”) y a los oficios varios; ya sea en oficinas, tiendas, establecimientos privados, públicos, entre otros. La gran mayoría de las personas son bachilleres o estudian. La población de Bagadó se caracteriza por su agrado por estudiar, ya que lo consideran una vía de progreso.

2. Cómo nos encontramos

2.1

Autodiagnóstico productivo del municipio de Bagadó

Para el autodiagnóstico se emplearon las siguientes herramientas: historia del lugar donde vivimos empleada para reconocer las formas pasadas de obtención de alimentos por la comunidad; la cartografía social para identificar la distribución y el uso del territorio; los calendarios productivos de siembra, cosecha, cacería y pesca; y los alimentos y nuestro cuerpo.

Luego de una indagación preliminar, identificamos algunas familias a las cuales les preguntamos por sus conocimientos tradicionales, su manejo del medio y su

manejo e implementación de cultivos. Con estas familias iniciamos la recolección de datos con los cuales se logró avanzar en el autodiagnóstico.

Nota: Las personas relacionadas en la tabla uno viven en la comunidad de Bagadó.

La recolección de esta información estuvo a cargo del instructor Carlos Javier Mosquera Lemus, el día 19 de enero de 2009.

Agricultura

Anteriormente sembraban muchos productos que hoy en día o son muy escasos o ya no se encuentran como el banano, el maíz, la caña de azúcar, el plátano, el popocho, el chontaduro, la yuca, el arroz, la piña, el cacao, el ñame, el lulo, la guayaba, la badea, y el achín.

La siembra de caña de azúcar favorecía la producción de bastante miel gracias al gran número de trapiches. Se consumía yuca en lugar de la papa por la cantidad que se producía. Cultivaban muchas especies como maíz, primitivo, caña de azúcar, variedad de frutas, chocolate, plantas medicinales y yuca. Se cosechaban y compartían especies alimenticias como: cebolla rama, orégano, albahaca, poleo, col, escarola, lechuga y alverja; y especies medicinales como: llantén, hierbabuena, toronjil o melisa, pacunda, escansel, orosu, eucalipto, costeña y sábila. Con la violeta y caracucho se preparaba un jarabe con miel para la gripa.

Cacería

Doña Eufrosina Gracia contó que provenía de un caserío llamado Pasaragama, en donde cazaban guagua, conejo y comercializaban carne de venado para comprar en la tienda lo que faltaba en la casa como el azúcar, la panela y el pan. Pero nos cuenta que esa tradición se ha venido perdiendo y que la huerta casera se descuidó por completo. Los pobladores cazaban de manera organizada y era efectiva; usaban perros, lazos perdiceros y escopetas y armaban trampas de azote. Entre los animales que cazaban están la guagua, el guatín, el zaino, el venado, el tatabro, el tautón, el pavón, el paujil, el paletón, la perdiz, el perico (oso perezoso) y el tigrillo. Gran parte de los animales que cazaban los conseguían en la selva, pero con la llegada de la maquinaria extractiva se fue destruyendo el medio que era el lugar de habitación de muchas especies.

Pesca

Los métodos de pesca no han variado. Ayer como hoy se emplea la atarraya, el chinchorro, el anzuelo y el taco. Doña Eufrosina Gracia cuenta que se pescaba mojarra, juancha y sardinas.

Crianza de animales

Anteriormente solo se criaban animales criollos o endémicos y se criaban por lo menos dos o tres animales de cada especie. Hoy en día, con la introducción de otras especies como el cerdo holandés, se ha transformado la crianza de especies nativas como la gallina criolla, el pato, pescaba mojarra, juancha y sardinas.

Distribución y uso del territorio

La actividad minera (extracción de oro, principalmente) ha provocado que los habitantes en su mayoría, abandonen la agricultura y la cacería. La adquisición de mercancías se hace recurriendo a las tiendas y al comercio en general; donde los precios son altos. Esta situación deteriora la calidad de vida de la población pues eleva la necesidad de obtención de recursos económicos mediante el trabajo minero. Anteriormente cada familia criaba dos o tres unidades de cada especie. Se criaban cerdos nativos. La variedad de cerdo criado en la actualidad es el holandés. En este Municipio es importante la presencia del SENA con programas que incluyan la formación en especies nativas.

Municipio de Bagadó
Cabecera municipal



Cabecera municipal de Bagadó

Municipio de Bagadó
Mapa ecológico



Mapa de patios y fincas de Bagadó

2.4

Entrada y salida de recursos de la casa y los diferentes espacios de uso

Montaña

Mientras que unas cuantas especies de animales y plantas abundan, otras ya son escasas o han desaparecido totalmente. Los habitantes afirman que debido al alto grado de intervención antrópica algunos animales salvajes han emigrado a selvas más espesas en busca de alimento y hábitat. Por ejemplo, son especies de animales desaparecidas el zaino, la perdiz y el paujil; y escasas el tigrillo, la guagua y el pavón.

En cuanto a las especies maderables para muebles o construcciones, son abundantes el totumo, el coco, el guayacán, el lechero y el algarrobo; las especies escasas son: damagua, cabecinegro, cedro y cumare; el caucho ha desaparecido.

Los frutos silvestres más escasos son el taparo y la granadilla, y ya no existen el caimito ni el almirajó. En cuanto a las plantas medicinales, abunda sauco, pringamoza, quereme, Santa María de anís, abrecamaninos, suelda con suelda y matarratón. Solo el pipilongo está escaso.

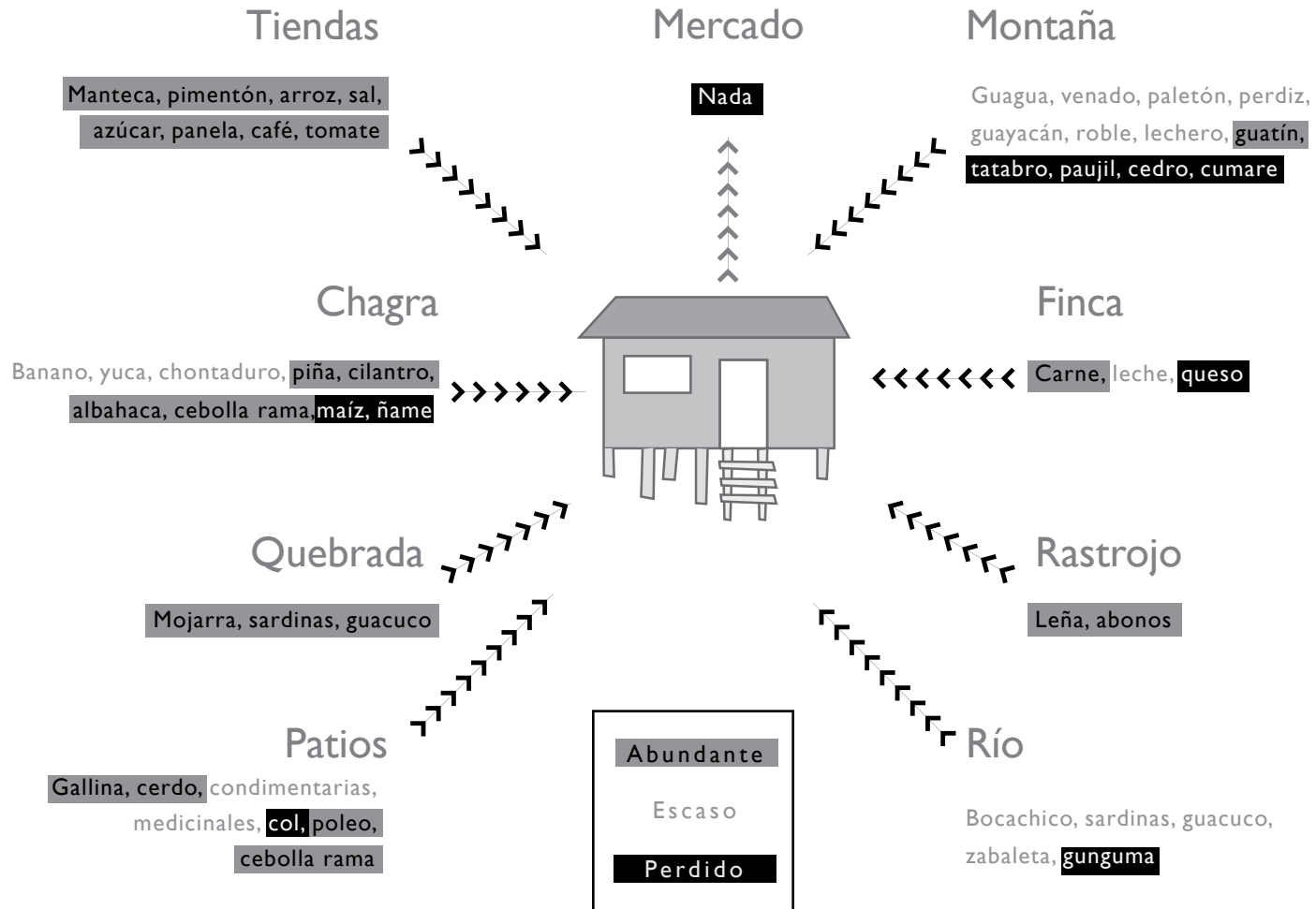
Ríos y quebradas

Los ríos presentan menor número de especies de peces que las quebradas. Esto se debe a que sus aguas están altamente sedimentadas por la acción de la minería y las basuras. Ya no existe la misma cantidad y especies de peces

que antes en las fuentes de agua. Los peces se alimentan de sustrato, frutas silvestres e insectos que caen al agua, y desovan en Piedra Honda, ciénagas y en la parte alta del río. Lamentablemente la comunidad no tiene en cuenta este saber ni hay restricciones de pesca. En Bagadó, actualmente consumen bocachico, mojarra, gunguma, sabaleta - especies escasas a causa de la actividad minera y la destrucción del hábitat - sardinas y cucuco, siendo este último y el bocachico las especies preferidas. La época de mayor pesca del gunguma es Semana Santa; y del bocachico, sabaleta, sardina y guacuco es todo el año. Los mejores lugares para la pesca son: Azul Quebrada, Mojarrita y Piedra Honda.

Comunidad de Bagadó

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



El agua que beben tanto personas como animales la obtienen directamente de caídas de agua en la montaña a través de tuberías que llegan hasta las viviendas, donde es almacenada en tanques y baldes. La población sabe que esta agua no es de buena calidad porque no recibe ningún tratamiento, presenta muchos sedimentos y es de color amarillo precisamente porque en la región existen fuentes de contaminación como las actividades mineras y el mal manejo de basuras. Por esta razón la deben hervir antes de consumirla.

Los animales que crían son para el autoconsumo de la familia y son alimentados con plantas como el boré, pero en su gran mayoría con concentrado adquiridos en las tiendas y con desperdicios de comida. Las familias reconocen que han descuidado la crianza de animales, pero confían que con el apoyo del SENA y otras instituciones logran aumentar la producción con fines comerciales. El SENA, por su parte, podría capacitar a los campesinos en la elaboración de alimentos para animales a partir de leguminosas.

Fincas y chagras

El abandono del campo, del cultivo y de la siembra, provocado por el barequeo y el alquiler de tierras para la explotación minera, ha generado el encarecimiento de la canasta familiar, la destrucción del medio ambiente y de la topografía. Las fincas y las chagras que existen en la región están muy retiradas del casco urbano y el acceso a ellas se dificulta por el costo del medio de transporte y por los problemas de orden social en la zona. Hoy en día solo se siembran allí algunas semillas y ya no se hace de la misma manera que antes.

Patios y huertas

Según dos miembros de la comunidad, los patios de ahora no son como los de antes, donde las personas se dedicaban a proteger y cultivar su pancoger, actividad que por cierto era muy importante para la subsistencia de una o varias familias, pues los excedentes se podían compartir o intercambiar.

En algunos patios no se siembran suficientes plantas para garantizar el consumo de la familia y de los animales. Adultos mayores de distintos lugares de la región dicen que ya no se encuentran grandes cultivos debido al «espejismo de la minería».

Las plantas más sembradas hoy en día son limoncillo, limón, naranja, guama, coco, anamú, guayaba, piña, matarratón, sauco, paico, escancel, jengibre, toronjil, albahaca, hierbabuena, cebolla de rama y cilantro. Estas son algunas de las plantas aromáticas y medicinales que existen en Bagadó: anamu, jengibre, toronjil, hierbabuena, albahaca, manzanilla, flor de caléndula, cilantro, poleo, santa maría de anís, pipilongo, limoncillo, sauco, siempre viva, malba, espadilla, destrancadera, botoncillo, yantén, escancel, pronto alivio, paico, pringamosa, canela, colombombo, quereme, abrecamino, suelda con suelda: descompostura, tratamiento capilar, churco, gallinaza, matarratón, orégano, mastranco, riñonera, sauco y lombricera, entre otras. Pero ya escasean o se han perdido semillas medicinales como: pacunda, orosu, eucalipto, sábila, toronjil, costeña, llantén; entre las alimenticias están la guayaba, el orégano, el col, la escarola, la lechuga y la alverja.

Diagnóstico productivo Inventario especies menores

Fecha: marzo - mayo 2009

Instructor: Carlos Javier Mosquera Lemus














































Familia	Animal	Raza	Cantidad	Alimento
Córdoba M	Gallina	Carioca	3	Maíz
Rentería M	Gallina	Carioca	2	Concentrado
Gracia Inés	Gallina	Carioca	2	Concentrado
Martínez M	Cerdo	Holandés	2	Concentrado, desperdicio
Moreno A	Gallina	Ponedora	1	Maíz
Rentería C	Gallina	Ponedora	1	Maíz
Maturana M	Pato		2	Boré
Sánchez A	Cerdo, pato	Holandés	2	Concentrado, desperdicio, boré
Cordoba L	Gallina, pato	Ponedora	1	Concentrado, boré

3.1

Calendarios de pesca y de cacería

3. Calendarios

Calendarios productivos: pesca y cacería

Cacería	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	Mayo	Jun.	Jul.	Agos.	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
Guagua												
Ratón												
Armadillo												
Chucha												
Pesca												
Sardina												
Guacuco												
Gunguma												
Mojarra												
Charre												

3.2

Calendario de siembra y cosecha

Durante todo el año el año se cosecha borjón, plátano, piña y yuca. En los meses de mayo, junio, octubre y noviembre se cosecha maíz.



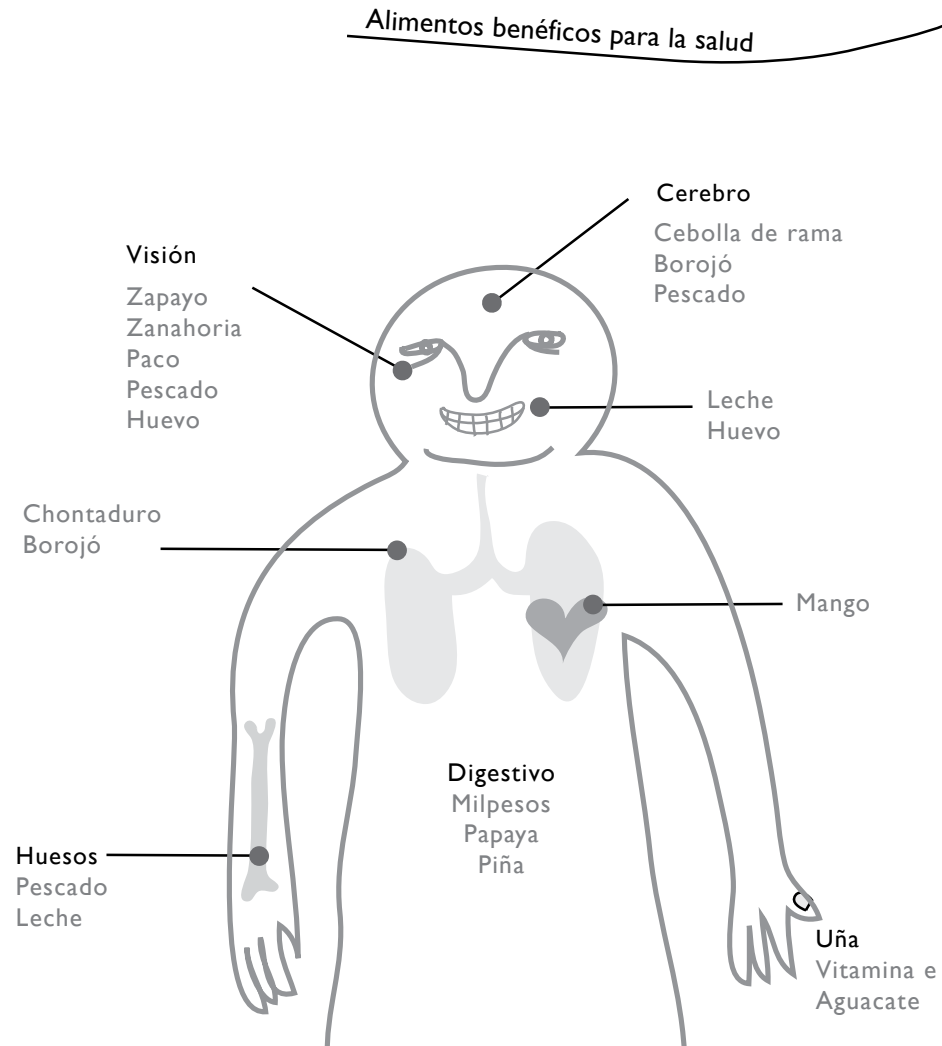
Taller de calendarios

Calendario productivo Bagadó

Siembra	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	Mayo	Jun.	Jul.	Agos.	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
Arroz												
Maiz												
Piña												
Banano												
Plátano												
Primitivo												
Chontaduro												
Toronja												
Paco												
Aguacate												

4. Lo que comemos y nuestra salud

La familia Martínez, integrada por cuatro personas (70, 68, 48 y 28 años de edad), habitualmente se alimentan con café, primitivo, queso, panela, plátano, arepas o bocachico, arroz, carne de res, jugo de frutas, ensalada, pollo, refrescos, papas, huevos, galletas y café. La mayoría de estos alimentos los compran en las tiendas, lo que encarece el sostenimiento del hogar y dificulta su seguridad alimentaria. La mayoría de alimentos son traídos de Quibdó, Tadó, y Risaralda. Un habitante dice: «nos hemos vuelto compradores compulsivos de productos químicos, procesados y artificiales que causan mucho daño a la salud humana».



Plantas medicinales	Usos
Anamú	Sinusitis, cáncer
Jengibre	Saca el frío del cuerpo, aromática
Toronjil	Nervios y corazón
Hierbabuena	Memoria y lombrices
Albahaca	Repelente de insectos, condimento
Manzanilla	Resfrío
Flor caléndula	Dolor de estómago, cura heridas
Cilantro	Alimenticio, aromática, saca gases
Poleo	Gripe
Santamaría de anís	Saca frío, aromática, estómago
Pipilongo	Impotencia, pasmo
Limoncillo	Aromática, desestresante
Sauco	Colorante, gripe, riñón, guayabo
Siempre viva	Riñón
Malva	Refrescante
Espadilla	Lombriz
Destrancadera	Descompostura
Botoncillo	Hígado, aromática
Yanten	Gastritis y audición
Escancel	Riñones
Pronto alivio	Cólicos
Paico	Lombrices
Pringamoza	Anémia, masaje capilar
Canela	Estómago, diarrea
Colombombo	Cólicos menstruales
Quereme	Baños
Abrecamino	Tomas
Sueldaconsuelda	Descompostura, tratamiento capilar
Matarratón	Matarratón
Oregano	Alimenticio
Riñonera	Colorantes, riñón
Sauco	Colorantes, refresca, fiebre
Lombricera	Lombriz

Registro diario de alimento

Instructor: Carlos Javier Mosquera Lemus

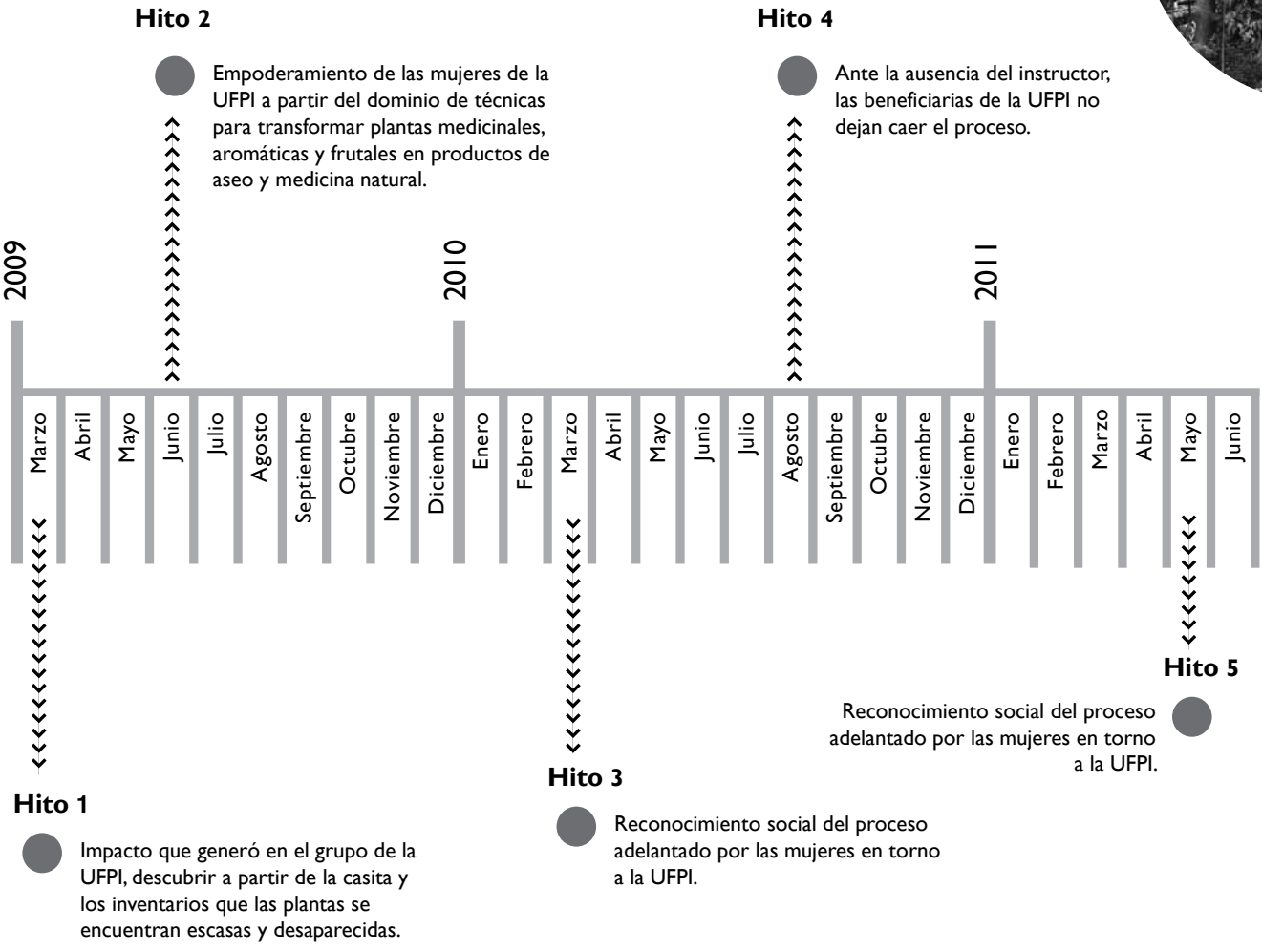
Familia: Martínez

Edades: 70 - 68 - 48 - 28

Fecha	Tipo de comida	Productos	Cantidades	Valor	Espacio de uso del que proviene
Marzo 20/09	Desayuno	Café	1 paquetico	\$300	Tienda
		Primitivo	2 gajos	\$2.000	Finca / Tienda
		Queso	1/2 libra	\$2.800	Tienda
Marzo 20/09	Almuerzo	Arroz	2 libras	\$2.200	Tienda
		Carne de res	1 libra	\$6.000	Tienda
		Jugo frutas	1/2 libra	\$1.000	Tienda
		Ensalada	2 libras	\$1.500	Tienda
Marzo 20/09	Cena	Arroz	1 libra	\$1.100	Tienda
		Queso	1/2 libra	\$2.800	Tienda
		Jugo frutas	1/2 libra	\$1.000	Tienda
Marzo 30/09	Desayuno	Agua panela	1/2 libra	\$800	Tienda
		Plátano	2 gajos	\$2.400	Tienda
		Bocachico	6	\$6.000	Tienda
Marzo 30/09	Almuerzo	Arroz	2 libras	\$2.200	Tienda
		Pollo	1 1/2	\$5.500	Tienda
		Fresco Royal	1 sobre	\$700	Tienda
		Papas	1/2 libra	\$1.000	Tienda
Marzo 30/09	Cena	Café	2 paquetes	\$300	Tienda
		Huevo	8	\$2.400	Tienda
		Galletas	1 paquetico	\$3.500	Tienda
Marzo 31/09	Desayuno	Café	1 paquete	\$300	Tienda
		Carne cerdo	1 libra	\$600	Tienda
		primitivo	2 gajos	\$2.000	Tienda
		Arepas	2 paquetes	\$1.800	Tienda

5

Análisis de autodiagnóstico mediante la metodología de espina de pescado



6

Herramientas de análisis cualitativo, matriz DOFA

6.1

Monte

Debilidades	Oportunidades	Fortalezas	Amenazas
<p>Escasez de especies.</p> <p>No hay resiembra.</p> <p>Falta del sentido de pertenencia.</p>	<p>Política, regional y nacional sobre el aprovechamiento del bosque.</p> <p>Capacitación.</p> <p>Posibilidades de organización.</p>	<p>Conocimiento que poseen los adultos sobre técnicas de cacería.</p> <p>Gran diversidad de vegetación.</p>	<p>Cazadores furtivos.</p> <p>Deforestación acelerada.</p> <p>Saqueadores de madera.</p> <p>Dstrucción de la topografía.</p>

6.2

Río

Debilidades	Oportunidades	Fortalezas	Amenazas
<p>Escasez de peces en la principal fuente de agua.</p> <p>Arrojo de basuras.</p> <p>Contaminación de gasolina.</p>	<p>Políticas sobre la piscicultura.</p> <p>Capacitaciones dirigidas por el SENA</p>	<p>Abundancia en ciénagas y quebradas.</p> <p>Amplio conocimiento sobre pesca.</p>	<p>Aumento del índice de contaminación del agua.</p> <p>Sedimentación del agua a causa de la minería.</p>

6.3

Patio

Debilidades	Oportunidades	Fortalezas	Amenazas
<p>Escasez de semillas.</p> <p>Ausencia de jóvenes participantes.</p> <p>Falta de pertenencia de lo tradicional.</p>	<p>Plan de mercados verdes.</p> <p>Proyecto de cultivos sobre azoteas del colegio de las Hermanas.</p>	<p>Conocimiento que poseen las madres acerca de los cultivos.</p> <p>Variedad de cultivos.</p> <p>Innovación en la siembra.</p>	<p>Compra de la mayoría de productos en las tiendas.</p> <p>Aculturización.</p> <p>Consumo de alimentos sintéticos.</p>

6.4

Finca

Debilidades	Oportunidades	Fortalezas	Amenazas
<p>Escasez de especies para crianza.</p> <p>Poca dedicación al cultivo.</p> <p>Ausencia de especies criollas.</p>	<p>Recursos del ministerio de agricultura.</p> <p>Capacitaciones.</p> <p>Presencia de tierras fértiles.</p>	<p>Tierras para fortalecer la ganadería.</p> <p>Amplio conocimiento que poseen los mayores.</p> <p>Venta a nivel local.</p>	<p>Actividad minera.</p> <p>Explotación de tierras para extraer oro.</p> <p>Vías carretables en malas condiciones</p>

7. UFPI seleccionada

Fortalecimiento del cultivo de plantas aromáticas, medicinales, frutales y hortalizas para la seguridad alimentaria y producción de excedentes para la comercialización de productos (champú, bálsamos, geles, vinos, condimentos, jabones) en el municipio de Bagadó, Chocó.

La comunidad de Bagadó, como todas las del departamento de Chocó, ha tenido la vocación por la etnobotánica, pero de forma primaria. Esta situación posiblemente se debe al desconocimiento de la técnica o por la falta de iniciativa y el desinterés por explorar otras alternativas para la elaboración de productos extraídos de las plantas. El poco aprovechamiento de los recursos naturales no maderables para la transformación en productos, la alimentación, la cosmética y para la farmacología ocasiona la pérdida de oportunidades para la creación de unidades productivas y fomenta el desempleo, hecho que a su vez causa el desplazamiento de los pobladores hacia las zonas urbanas de Chocó.

El aprovechamiento racional de tales recursos naturales y el incremento de cultivos de diversas plantas en las azoteas harán viable el proyecto de elaborar productos de uso diario como champú, jabones, pomadas, vinos, ambientadores, jarabes y distintos tipos de gel, con el fin de garantizar tanto la seguridad alimentaria como el ingreso de recursos económicos que beneficien a las 36 mujeres vinculadas directamente al proyecto en el municipio de Bagadó.

8. Nuestra propuesta

Resumen de la propuesta

Nuestra propuesta

Fortalecimiento del cultivo de plantas medicinales y aromáticas, asociadas a hortalizas y frutales para la transformación y comercialización de productos medicinales y cosméticos, en el municipio de Bagadó, Chocó.

¿Cuántos somos? 40 familias.

Problema: escases de especies vegetales y animales que afectan la soberanía alimentaria de la comunidad.

¿Cuánto tiempo? un año.

¿Dónde estamos? Cabecera municipal del municipio de Bagadó, Chocó.

¿Qué queremos hacer y para qué?

Aprovechar los recursos naturales no maderables para la seguridad alimentaria y generar excedentes para la elaboración y comercialización de productos de uso cotidiano como: vinos, pomadas, jarabes, jabones, champús, bálsamos, ambientadores y geles.

¿Qué pasos vamos a dar?

* Aumentar la producción de cultivos asociados de aromáticas y medicinales con frutales y hortalizas en 20 patios de las mujeres participantes de la UFPI .

* Capacitar un grupo de 40 mujeres en la elaboración de productos cosméticos y medicinales a partir de plantas medicinales, aromáticas y frutales.

* Aplicar el saber tradicional en los procesos, que permita dar un valor agregado a los productos: como jabones, pomadas, champú, vinos, ambientador, gel.

* Comercializar localmente los productos elaborados por el grupo de mujeres.

¿Qué queremos lograr?

* 20 patios enriquecidos con plantas medicinales, aromáticas y frutales.

* 40 mujeres capacitadas en la elaboración de jabones, pomadas, jarabes, champús, vinos, ambientadores y geles.

* Un documento con saberes tradicionales.

* Comercializar localmente los productos elaborados.

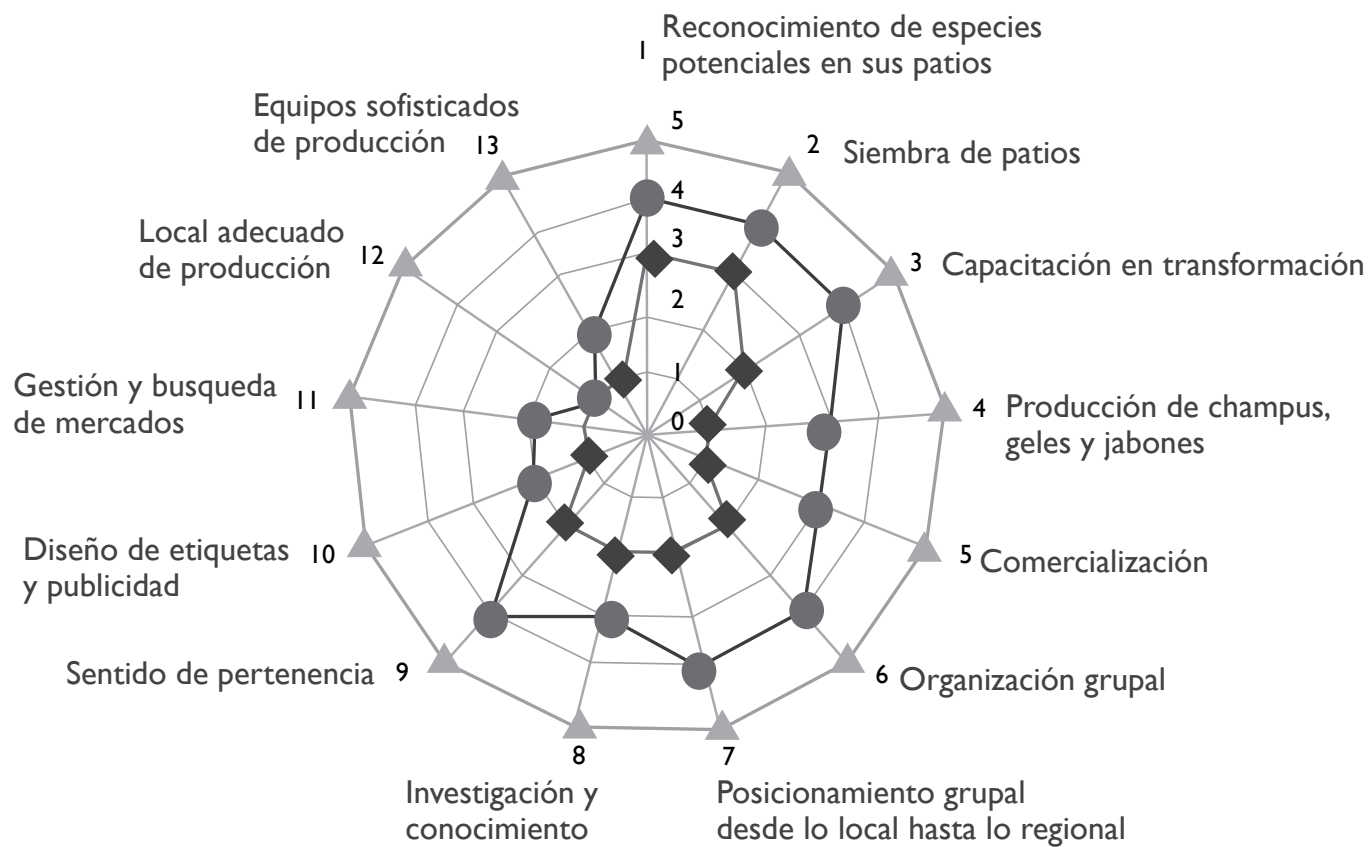
9. Cómo nos organizamos

Se cuenta con la organización ASOMETRABA (Asociación de Medicina Tradicional de Bagadó), que cuenta con representante legal, tesorero, fiscal, secretario, vocales, se encuentran con personería jurídica. La experiencia, el proceso de interacción con los miembros del proyecto, y la trayectoria de las madres en el cultivo de estas plantas que les han permitido tener una organización sólida, nos indica que el proyecto tendrá continuidad, con el apoyo de la iglesia, el SENA y Tropenbos.

10. Nuestros resultados

Cuando arribamos al municipio de Bagado, para realizar nuestra caracterización, encontramos que muchas personas tenían el conocimiento, el saber hacer, pero por el afán de la minería y la zozobra por el orden publico dejaron de lado sus patios, sus cultivos tradicionales, y sus actividades de campo normales. Todo esto obligó a que la personas se volvieran dependientes de las tiendas que lo único que hacen es encarecer el bolsillo familiar. Por eso, se comenzó a menguar la calidad de vida de las persona, porque desaparecieron especies medicinales y alimenticias, usadas por ellos de generación en generación.

Pero a través de las actividades realizadas por la UFPI para el fortalecimiento del cultivo de aromáticas medicinales y frutales para el autoabastecimiento y generación de excedentes para la elaboración de productos naturales de uso cotidiano avalado por el convenio SENA – Tropenbos se aporó un granito para fortalecer el cultivo de patios, la siembra de azoteas y de cultivos de pancoger.



- ◆ Inicio de la UFPI
- Estado actual de la UFPI
- ▲ Donde se espera llegar con la UFPI

Reconocimiento de especies potenciales

A mi llegada al municipio de Bagado, se tenían gran cantidad de cultivos de azoteas de manera indiscriminada pero no se conocía a ciencia cierta del potencial para los distintos usos y, con este autodiagnóstico, le permitimos a la gente conocer lo que tiene y las especies que han ido desapareciendo lo que ayudó a que la gente volviera a fortalecer el cultivo de plantas aromáticas y medicinales.

Proceso	¿Cuándo inicio?	¿Dónde va la UFPI?	¿Dónde se espera llegar?
Reconocimiento de especies potenciales en sus patios	3	4	5
Siembra de patios	3	4	5
Capacitación en transformación	2	4	5
Producción de champús, geles, jabones	1	3	5
Comercialización	1	3	5
Organización grupal	2	4	5
Posicionamiento grupal desde lo local hasta lo regional	2	4	5
Investigación y conocimiento	2	3	5
Sentido de pertenencia	2	4	5
Diseño de etiquetas y publicidad	1	2	5
Gestión y búsqueda de mercados	1	2	5
Local adecuado de producción	1	1	5
Equipos sofisticados de producción	1	2	5

Siembra de patios

Aunque la gente cultivaba en azoteas, se había descuidado la siembra de patios con especies alimenticias, medicinales y condimentarias, para ello se sembraron: albahaca, pipilongo, especies frutales de la región como matarratón, sauco, riñonera, poleo, orosul, limoncillo, jengibre, entre otros.

Se construyeron de a tres azoteas en cada uno de los patios de las beneficiarias del proyecto lo que incrementó la producción de recambio para el autoabastecimiento y la generación de excedentes para la comercialización y el trueque.

Capacitación en transformación

Cuando iniciamos con el proyecto las personas tenían poco o nulo conocimiento sobre los procesos de transformación y aprovechamiento de plantas pero, cuando se comenzó con la capacitación y la ejecución del proyecto, las personas adquirieron algunas competencias que les permiten autoabastecerse y comercializar algunos productos finales.

Producción de champú, geles y jabones

Con este proyecto le inculcamos a la gente la importancia de adquirir técnicas para la elaboración de estos productos de manera artesanal y fácil, lo que los lleva al campo de la producción y de la transformación de sus propias plantas.

Comercialización

Esta UFPI, posteriormente a la adquisición de técnicas de elaboración, permitió a las beneficiarias elaborar sus productos y comercializar los mismos. Lo que actualmente sigue haciendo el grupo, porque se están comercializando productos de uso cotidiano en las comunidades como son champú, gel, jarabes, pomadas, jabones, entre otros productos.

Organización grupal

El grupo se encuentra organizado a través de la asociación de medicina tradicional (Asometraba) y para el desarrollo de la UFPI se organizó una junta directiva conformada por los miembros de la asociación.

Posicionamiento grupal

La asociación ha venido funcionando desde antes de llegar la UFPI, elaborando algunos productos que se vendían entre los miembros de la misma asociación

pero, con la implementación del proyecto UFPI, encontraron otra alternativa que les permitió ampliar su gama de productos y mejorar los procesos productivos y, por ende, posicionaron la asociación.



Investigación y conocimiento

Al principio no se tenía claro la diversidad de especies que se tenían en cada patio pero con los trabajos de investigación local realizados por las mujeres beneficiarias de la UFPI se pudo levantar toda la información sobre especies abundantes, en riesgo y extintas, lo que ayudó a organizar un documento que servirá de base para futuros estudios en la zona sobre especies y usos tradicionales dados por las comunidades.

Sentido de pertenencia

Con la implementación de esta UFPI se despertó la autoestima y la vocación de empresarias de las mujeres beneficiarias, lo que permitió que ellas tomaran este proceso como propio y lo volvieran sostenible en el tiempo.

Diseño de etiquetas

Anteriormente, no se conocía el proceso de diseño de etiqueta pero la UFPI permitió que las madres elaboraran etiquetas para cada producto con materiales existentes en la zona lo que volvió más llamativo a los ojos de los clientes sus productos.

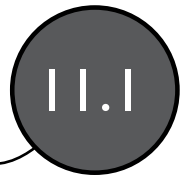
11. Los aprendizajes de nuestra UFPI

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: Fortalecimiento del cultivo de plantas medicinales y aromáticas, asociadas a hortalizas y frutales para la transformación y comercialización de productos medicinales y cosméticos.

El proceso de sistematización inició con el planteamiento de una pregunta eje que nos permitió interrogar la experiencia a sistematizar. Las herramientas de sistematización buscaron responder la pregunta eje; en consecuencia, esta pregunta se constituyó en la compañera de viaje en la aplicación de todas las herramientas que a continuación se presentan.

La pregunta eje de la sistematización fue ¿cómo ha sido el fortalecimiento del cultivo de plantas aromáticas, medicinales, frutales y hortalizas, a través del conocimiento tradicional para fortalecer la seguridad alimentaria y para la transformación y comercialización de productos medicinales y cosméticos?

Árbol de preguntas



Esta herramienta nos permitió interrogar a la experiencia de implementación de la UFPI. Elaboramos una lista de preguntas asociadas a la experiencia para profundizar en sus principales aspectos y, luego, los colocamos en un árbol que dibujamos previamente. Se presenta la narrativa derivada del árbol de preguntas a continuación.

Árbol de preguntas de la UFPI: Fortalecimiento del cultivo de plantas medicinales y aromáticas, asociadas a hortalizas y frutales para la transformación y comercialización de productos medicinales y cosméticos



Para el fortalecimiento del cultivo de plantas aromáticas, medicinales, frutales y hortalizas en Bagadó, se realizaron talleres y entrevistas para empezar a dinamizar y hacer más efectivo el trabajo. En estos talleres y entrevistas se

acordó que la responsabilidad del trabajo estaría en la Asociación de Medicina Tradicional de Bagadó (Asometraba). Los miembros de la UFPI se reunieron para elegir a la junta directiva que regirá todo lo

relacionado con la UFPI, conformada por un representante legal, un secretario, un fiscal y un vocal. Con cada una de las beneficiarias, participamos en sus diferentes espacios de uso como los patios y fincas.

Cabe recordar que esta UFPI inició con la llegada del instructor a dictar el curso de plantas aromáticas y medicinales con el aval del concejo comunitario del Alto Andaguada y el concurso de la asociación Asometraba en el marco del Programa jóvenes rurales emprendedores en el año 2009.

Para esta UFPI resultó muy importante el conocimiento tradicional que tenían las beneficiarias sobre técnicas ancestrales de siembra y cura de dolencias con plantas porque, con el autodiagnóstico y la caracterización realizado con las beneficiarias de la UFPI y los mayores de la comunidad, pudimos darnos cuenta de las especies florísticas que habían desaparecido y de las

que estaban muy escasas. A partir de esta apreciación, se determinó que era de mucha importancia recuperarlas con las técnicas ancestrales utilizadas para el cultivo de plantas.

Los patios sembrados con aromáticas eran muy pocos. El señor Toño Sánchez, la señora Lilian Córdoba, la señora Carmen Gracia e Isabel Mena Mena eran quienes poseían grandes sembrados de aromáticas y medicinales, cada uno tenía azoteas con varias especies de plantas. Luego, con el proyecto de UFPI, se consiguieron insumos para la siembra de plantas y la posterior transformación de las mismas en productos, y se les entregaron plántulas y semillas de guácimo, anamú, balso, albacon, pipilongo, galve, suelda con suelda, venadillo, sanalotodo, orozul, poleo, hierbabuena, limoncillo, pringamosa, jengibre, cilantro, toronjil a cada una de las beneficiarias de la UFPI para que sembraran en sus patios, fincas o terrenos donados por la iglesia al grupo. La encargada de direccionar esta entrega fue la señora Mérida Guevara.



Siembras de beneficiaria de UFPI

La señora Mélida Guevara es la representante legal de Asometraba, venía liderando los procesos en ese grupo lo que fortaleció el instructor con insumos, empaques, utensilios, asesoría técnica y otras actividades. Después de un tiempo, se visitaron los diferentes espacios de uso y se evidenció la gran cantidad de sembrados y materia prima para seguir transformando.

el interés en la comunidad en crear sus propias alternativas económicas con recursos de la región. Este suceso permitió dar un empujón a los productos de la UFPI y animó a varias mujeres a unirse, esto despertó más sentido de pertenencia en las beneficiarias.

La integración del saber tradicional y técnico contribuyó al fortalecimiento de la UFPI. La UFPI se fortaleció por medio de la integración de los conocimientos tradicionales para el cultivo de las plantas como las fases de la luna, épocas y técnicas para la recolección de las plantas y los usos de las plantas para sanar dolencias; en cuanto a los saberes técnicos, el instructor aportó técnicas para la elaboración de productos naturales y estrategias de comercialización. Las beneficiarias de la UFPI realizaron trabajos colaborativos como mingas para la siembra donde se compartieron muchos saberes.

Otro aspecto que ayudó a fortalecer la UFPI fue la promoción que el párroco de Bagadó realizó en una de las misas. Tal como lo contó la beneficiaria de la UFPI que se encontraba en el templo un domingo a las 6:30 pm cuando el párroco comenzó a hablar de las pocas alternativas de ingreso que había en la comunidad y que todo dependía del barequeo el cual sólo es transitorio, que vieran como el convenio SENA – Tropenbos venía aportando a la búsqueda de otras alternativas económicas: la creación de una UFPI con ASOMETRABA que elabora jabones, ungüentos, champús, ambientadores, entre otros productos, y le genera ingresos a las beneficiarias y despertando

Antes de haber iniciado el proyecto, los habitantes de Bagadó se dedicaban al barequeo; por consiguiente, lo que consumían para alimentación y para curarse lo compraban en las tiendas y no veían ninguna otra alternativa económica que fuera amigable con el medio ambiente. Luego del desarrollo de la UFPI, hay grupos organizados, mujeres con sentido de pertenencia, empresas comercializando productos naturales, mujeres con competencias para la siembra y la transformación de plantas.

La UFPI comenzó en marzo de 2009 con la formación del Programa jóvenes rurales emprendedores en producción y comercialización de plantas aromáticas y medicinales; seguido a esto, el convenio SENA –Tropenbos planteó la creación de la UFPI partiendo de las necesidades y de las prioridades de estas comunidades lo que fue una apuesta de la dirección regional y se han obtenido grandes resultados para las beneficiarias de la propuesta y sus familias. Esto fue un nuevo reto por la metodología implementada por el SENA donde el proyecto ya va formulado para las comunidades.

Para la identificación de la UFPI, se realizó la caracterización y el autodiagnóstico donde se aplicaron muchas herramientas dentro de las cuales la de la casita y los inventarios de patios mostraron como habían desaparecido algunas especies de plantas que antes se consumían y se sembraban en patios y azoteas y que todo lo que consumían se estaban comprando en las tiendas. A través de esto, se permitió valorar la importancia de las siembras de patios y azoteas en las viviendas, de allí se formuló el proyecto de UFPI: Fortalecimiento del cultivo de plantas medicinales y aromáticas, asociadas a hortalizas y frutales para la transformación y comercialización de productos medicinales y cosméticos.



Los productos han tenido gran aceptación en la comunidad y en las ferias donde hemos participado.

Gracias a estas herramientas, comenzamos a aprovechar de manera sostenible y de manera organizada las plantas que dan textura a los productos en octubre de 2009, las transformamos en productos como champú, bálsamo, pomadas, jabones, jarabes y ambientadores, los cuales se han vendido bastante en el municipio desde noviembre de 2009. En el 2010, regresé con el curso de aprovechamiento de las plantas aromáticas, medicinales y frutales para elaborar productos.

Se emplearon las siguientes estrategias para que el grupo permanezca unido: despertar sentido de pertenencia; trabajar en grupo; tener reglas claras para la participación en la UFPI como, por ejemplo, la mujer que no podía asistir a las jornadas de trabajo enviaba una persona de su casa en reemplazo; brindar capacitación sobre transformación de las plantas en champús, geles, jarabes, pomadas y en estrategias de comercialización. Todo esto para que las beneficiarias vieran la UFPI como una opción de vida para ellas y sus familias.

Esta nueva formación permitió dar continuidad y acompañamiento a la UFPI y afianzar sus conocimientos en la transformación de productos.

Las beneficiarias se organizaron a través de una junta directiva en la cual cada miembro de la UFPI tendría un rol durante la parte productiva: siembra, transformación elaboración de productos o ventas. Esto permitió posicionar en el municipio las técnicas desarrolladas por las beneficiarias, las cuales pueden ser replicadas en otros lugares porque se valora el conocimiento y las ganas por mejorar la calidad de vida.

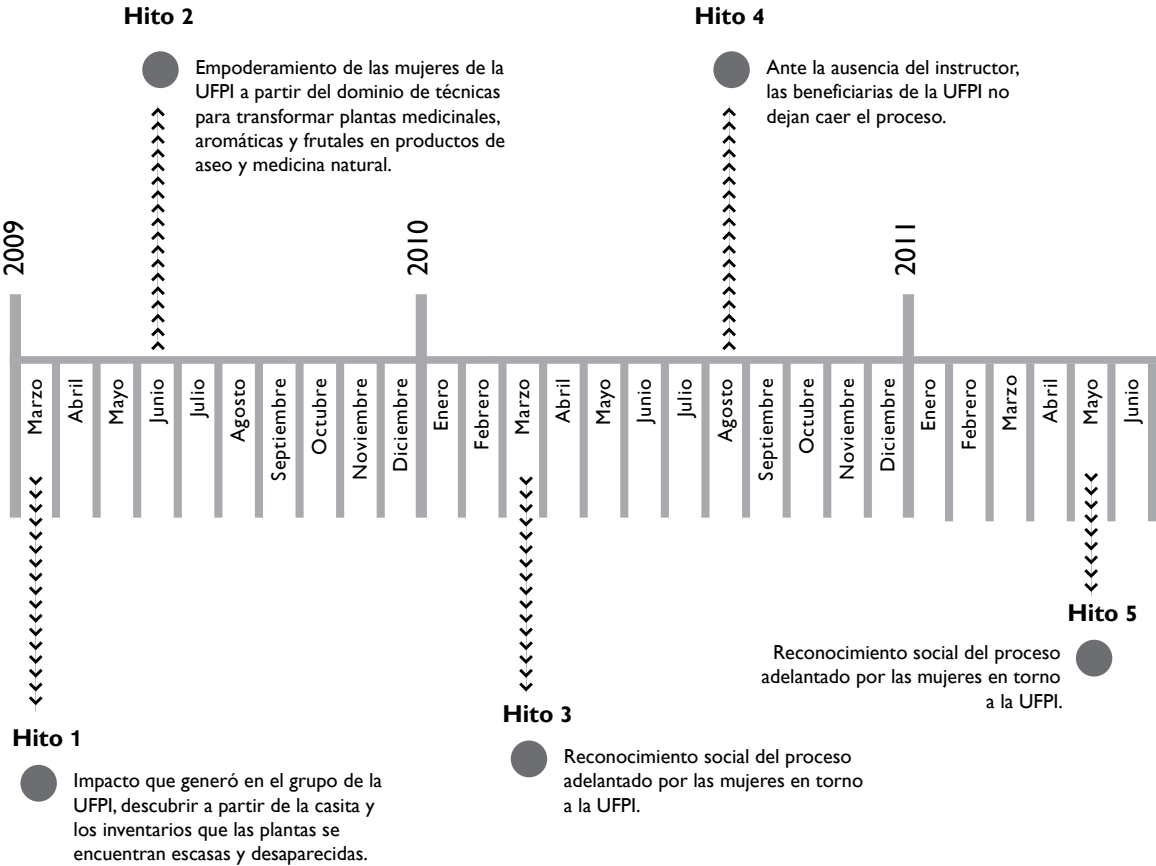
11.2

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. Luego, esta información fue ubicada en una gráfica obteniendo como resultado la siguiente línea de tiempo.



Hito uno

Impacto que generó en el grupo de la UFPI, descubrir, a partir de la casita y los inventarios de patios, que las plantas se encuentran escasas y desaparecidas. Marzo- Mayo del 2009

Aspectos histórico

Los espacios de uso de generación en generación con su aprovechamiento afianzando la soberanía y la seguridad alimentaria.

Aspecto de biodiversidad

Los beneficiarios de la UFPI conocen el estado actual del recurso florístico aplicando herramientas.

Hito 1

Impacto que generó en el grupo de la UFPI descubrir, a partir de la casita y los inventarios de patios, que las plantas se encuentran escasas y desaparecidas

Aspecto económico

Comercialización de productos.

Aspecto social

Recuperación de especies perdidas, a través del intercambio de semillas.

Aspecto organizativo

Organizar a las beneficiarias para realizar actividad agrícola.

Las herramientas utilizadas para el autodiagnóstico, como fueron la casita con sus espacios de uso, nos dieron información valiosa sobre el estado en que se encontraban éstos. También fueron de mucha utilidad los calendarios, algunos

fueron abundantes otros escasos y otros desaparecidos, esto aterrizó la conciencia de las beneficiarias de la UFPI, por eso se agruparon en Asometraba para realizar actividades de siembra y de distribución de

semillas y, en un futuro cercano, decir qué especies se han recuperado.

A su vez, a través de las historias contadas por la gente, nos dimos cuenta de que en épocas anteriores la siembra de plantas aromáticas, medicinales, frutales y hortalizas, en la comunidad del municipio de Bagadó, era uno de los componentes más importantes para la subsistencia de sus familias, ya que casi todo se obtenía de los patios y la finca, ya fuera para curar sus dolencias, realizar trueque entre vecinos, o para la alimentación. Estas actividades se fueron extinguiendo a causa de muchos factores pero el más relevante fue la minería mecanizada que desplazó las zonas de cultivo destruyendo la topografía y volviendo a la gente dependiente de esta actividad.

Este proyecto fortaleció los espacios de uso los cuales son utilizados tradicionalmente. Así habrá autoabastecimiento y excedentes para transformación en productos de uso cotidiano con saberes propios y técnicas.



Productos de la UFPI

Esto nos llevó a obtener alternativas económicas que se vieron reflejadas, en abril del 2010 las ventas alcanzaron su mayor éxito ya que la producción era permanente y se contaba con insumos tanto locales como externos; se vendieron hasta diez jarabes diarios, 15 jabones cada cuatro días, tres champús diarios, 12 litros de ambientador diarios, cinco pomadas semanales. También se permitió recuperar especies agrícolas desaparecidas a través del intercambio de semillas, lo que unió más al grupo de beneficiarias.

Con la caracterización y el autodiagnóstico, nos dimos cuenta del estado de deterioro en que estaban nuestros espacios de uso por el uso indiscriminado de la tierra para la minería mecanizada, y el abandono en que teníamos nuestros espacios de uso, lo que nos volvió compradores de recursos que anteriormente sacábamos de nuestras fincas y patios. Esto permitió el encarecimiento de la canasta familiar; por eso, desde que las beneficiarias vieron esos resultados negativos: el grado de destrucción y de desaparición de especies que anteriormente utilizaban, se dieron a la tarea de organizarse y capacitarse para minimizar este impacto y así se consolidó la propuesta de Fortalecimiento del cultivo de plantas medicinales y aromáticas, asociadas a hortalizas y frutales para la transformación y comercialización de productos medicinales y cosméticos.

Hito dos

Empoderamiento de las mujeres de la UFPI, a partir del dominio de las técnicas para transformar plantas medicinales y aromáticas y frutales en productos de aseo y medicina natural, junio del 2009

Luego de realizar procedimientos de siembra, extracción y elaboración de productos por parte del instructor, las beneficiarias continuamos elaborando productos con todas las normas de calidad, mejoramos técnicas ancestrales que teníamos e integramos todo el saber ancestral con el técnico, lo que permitió que nuestros productos se pudieran posicionar en el mercado. Todo esto nos dio el valor para ver a la UFPI no como un proyecto más sino como una opción de vida.

[Isabel Mena]

Hito tres

Reconocimiento social del proceso adelantado por las mujeres en torno a la UFPI, marzo del 2010

En una jornada religiosa dirigida por el padre Jhony Milton el 7 de marzo del 2010, cuenta la señora Mélida Guevara, él habló ante todos los asistentes de la importancia que ha tenido en la generación de ingresos para la mujeres miembros de ASOMETRABA y sus familias, lo que sería un aporte importante para volver productiva la comunidad con recursos alternativos locales y con el apoyo del convenio SENA - Tropenbos esos sueños se lograrían. Esto dio mayor publicidad a los procesos productivos de ASOMETRABA, lo que ayudó a que se incrementara ostensiblemente la compra de estos productos por parte de los hogares 2010 asentados en el casco urbano, otros municipios y corregimientos cercanos.

Hito cuatro

Ante la ausencia del instructor, las beneficiarias no dejan caer el proceso, agosto del 2010

Para el mes de agosto del 2010, el instructor fue trasladado a otra región a dictar otra formación, lo que causó que se redujera la cantidad y la secuencia de producción en

la UFPI ya que muchas de las beneficiarias se dedicaron a otras actividades laborales, inclusive la líder del grupo de mujeres debió ir a trabajar a una zona alejada

dada la situación económica; esto duro aproximadamente tres meses lo que causó una baja significativa en la entrada de recursos a la UFPI y afectó el proceso productivo.



Esto dio lugar a una reflexión que obligó a las beneficiarias a reorganizarse y empoderarse del proyecto, durante la reflexión resaltaron aspectos como el afecto y cariño que ellas tienen por la siembra de plantas en sus patios y azoteas y los nuevos usos que les estaban dando al transformarlas en champús, geles, pomadas, jarabes, así como la importancia y los beneficios que estos productos estaban teniendo en la comunidad.

Fue así como delegaron funciones entre las beneficiarias y organizaron un lugar para la producción, de esta forma se implementaron técnicas propias, para elaborar tintes, jarabes y ungüentos. También se organizaron para trabajar a través de mingas para la siembras de plantas en los patios y azoteas y, así, abaratar costos de producción lo que les permitió tener más autonomía. Nunca se dejó caer la UFPI y, como el ave fénix, se levantaron estas mujeres. Evidencia de esto es que actualmente están comercializando sus productos y el instructor no ha dejado de asesorar a la UFPI.



Beneficiarias de la UFPI visitando las siembras en sus patios



Hito cinco

Identificación de la autosostenibilidad de la UFPI, mediante un estudio de mercado, mayo a junio del 2011

En el desarrollo de esta UFPI, intervinieron algunos actores importantes en la autosostenibilidad de la UFPI, en la participación en eventos y en el logro de objetivos como fueron el concejo

comunitario local, la iglesia el convenio SENA - Tropenbos, el instructor, Asometraba y las beneficiarias del proyecto.

Fue así como hubo la necesidad de mezclar el saber tradicional con el conocimiento técnico, para que se pudieran aplicar a las actividades de siembra, transformación de plantas y productos elaborados.

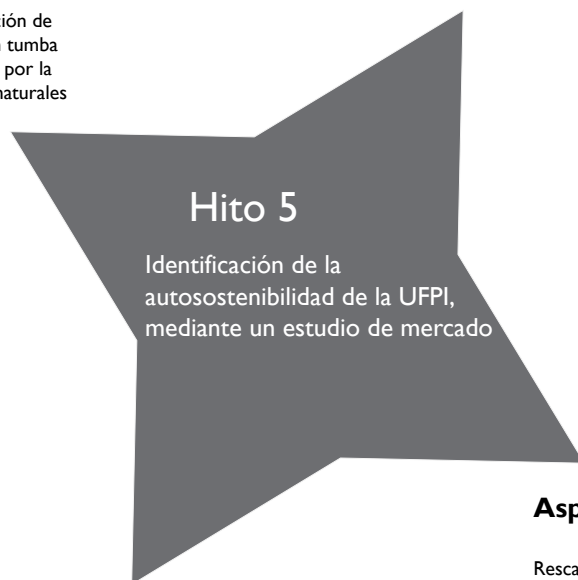
Aspecto ambiental

Producción limpia, reducción de contaminación, mitigación tumba de arboles indiscriminada por la minería, uso de insumos naturales no hay residuos.

Aspecto organizativo

Apoyos del concejo comunitario y de la iglesia

Esto permitió reducir el uso de insumos químicos, lo cual ayuda a la producción limpia en esta actividad económica, a mitigar los vertimientos de químicos y a disminuir la tala indiscriminada de arboles causada por la minería en los espacios de uso. Con el tiempo, se contará con insumos y recursos permanentes a través de los cuales se han curado y alimentado de forma racional de generación en generación.



Aspecto económico

Sostenimiento por venta de productos naturales.

Aspectos sociocultural

Rescate del conocimiento tradicional.

Uno de los aspectos más relevantes de esta UFPI es que ha sido autosostenible desde el mes de octubre del 2010. Hasta la fecha se sostiene con los recursos que le ingresan por venta de sus productos. La venta le permite adquirir empaques ya que la materia prima se obtiene de las siembras en patios y terrenos escogidos para estas actividades.

También, con algunas gestiones realizadas por el instructor para la adquisición de insumos, el convenio SENA – Tropenbos siempre está brindándoles asesoría y seguimiento a los procesos que la UFPI realiza.

Participamos en una serie de eventos con productos elaborados al interior de la UFPI lo que nos permitió dar a conocer nuestros productos en diferentes lugares del departamento, en ferias del SENA, de la cámara de comercio de Quibdó, de la diócesis de Quibdó, entre otros eventos. Estas actividades despertaron más interés en las beneficiarias que lo toman como una opción de vida a pesar de que al principio no creían en esta alternativa, ya que sólo pensaban en el espejismo del barequeo. El estudio de mercado fue uno de los hitos más importantes en el desarrollo de la UFPI, porque les mostró a las beneficiarias el grado de aceptación que puede tener su producto por parte de la comunidad y cuál es el principal grupo poblacional a la hora de adquirir sus productos. El estudio de mercadeo mostró que la comunidad está dispuesta a adquirir los productos elaborados por el grupo, ya que resultan más económicos que los que se traen del interior del país porque son elaborados con productos de la región usados por ellas

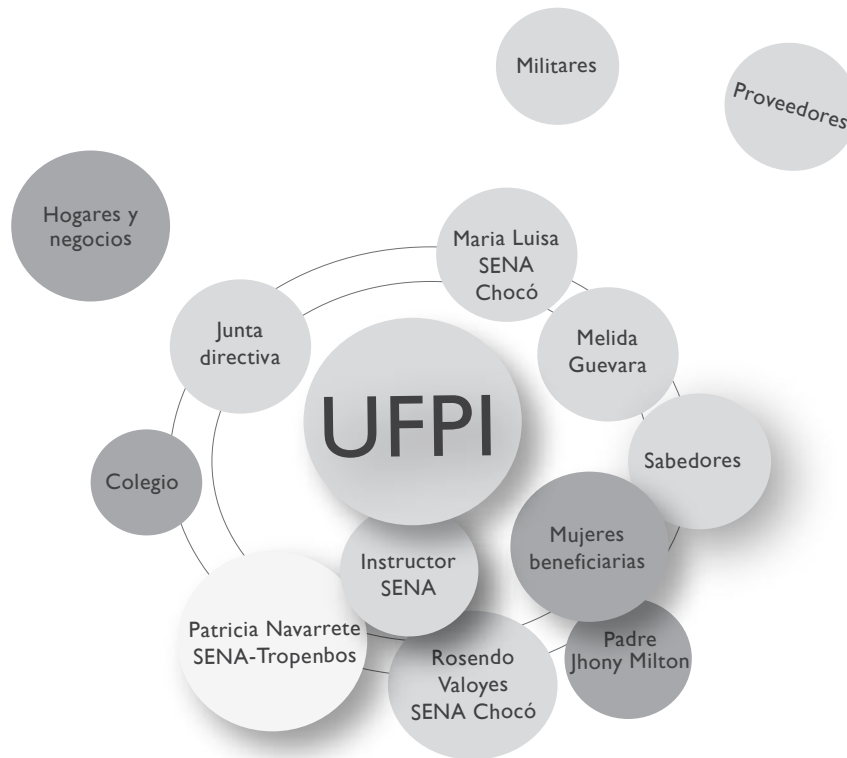
y sus familias de generación en generación. Se llegó a la conclusión de que se debía fortalecer los cultivos para poseer materia prima permanente y hacer sostenible la producción y comercialización de champú, jabón, jarabes, pomadas, ambientadores; por otro lado, se reunieron las beneficiarias para buscar alternativas para que la UFPI tuviera un sitio adecuado y seguro para la siembra y posterior acopio de material vegetal. Finalmente, se decidió hablar con el párroco que les cedió un terreno de la iglesia en las afueras del pueblo de aproximadamente una hectárea para la siembra.

Mapa de actores

11.3

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 sus características.

Relación de actores con la UFPI



Los actores que intervinieron en el desarrollo de la UFPI fueron:

- › María Patricia Navarrete, SENA Tropenbos, persona clave dentro de este proyecto de UFPI, siempre mostró interés por esta temática, y amor por el desarrollo de las comunidades.

- › María Luisa Parra, directora SENA-Choco, sin su compromiso no hubiéramos tenido éxito, porque desde el principio convocó a los instructores para el proyecto de las UFPI y siempre veló porque se hicieran las actividades en pro del fortalecimiento de la UFPI y los contrató para las zonas.

- › Carlos Javier Mosquera, instructor, quien fue el encargado de dar a conocer el proyecto UFPI en la comunidad e interactuar con las beneficiarias.
- › Rosendo Valoyes, coordinador programa Jóvenes rurales emprendedores del SENA-Chocó, siempre estuvo pendiente de los procesos de la UFPI.
- › Las beneficiarias son las personas con las que se construyó y materializó esta opción de vida llamado UFPI y tienen una relación estrecha con el instructor.
- › La junta directiva UFPI administró toda la información de la UFPI y lo que se quiere alcanzar.
- › Mélida Guevara convocó a las beneficiarias actuales, es una líder y representante de Asometraba, conocedora del saber tradicional.
- › Párroco Jhony Milton, apoderado de la UFPI, cedió terreno para siembra, muy colaborador.
- › Los sabedores son un grupo que apoyó todo el proceso desde la caracterización y el autodiagnóstico hasta el desarrollo de la UFPI.

- › Los proveedores suministraron los primeros insumos para el arranque de la UFPI.
- › Los colegios donde se hicieron las primeras reuniones para socializar la propuesta de la UFPI.
- › Asometraba que colocó al servicio de la UFPI el capital humano con su conocimiento ancestral.
- › Los militares evitaban saqueos en el lugar de la siembra porque pernoctaban en el sector.
- › Los hogares y los negocios adquirieron nuestros productos.

Los actores antes mencionados cumplieron un papel importante para el desarrollo y logro de objetivos de esta UFPI, unos más que otros pero cada uno aportó su grano de arena al final. Patricia Navarrete, como asesora y coordinadora del convenio SENA Tropembos para la región, fue muy cercana a la UFPI porque siempre hizo seguimiento de los diferentes estadios que conformaron el proyecto.

La jefa, como llamó cariñosamente a la doctora María Luisa Parra, sostuvo a los instructores del convenio en el mismo sitio donde se desarrollaba la UFPI o en zonas cercanas para que el proceso no se detuviera allí; con Rosendo Valoyes coordinador JRE, siempre propendió por fortalecer la UFPI con formaciones innovadoras y relevantes para la UFPI y sus beneficiarias.

Las directrices dadas al Instructor Carlos Javier, técnico conocedor del proceso, interlocutor entre el convenio SENA Tropembos con las beneficiarias, amante de su grupo y de su UFPI. Las beneficiarias sostuvieron la UFPI y apoyaron siempre con su conocimiento, fueron las verdaderas líderes de este proyecto.

La junta de la UFPI que fue elegida por las beneficiarias dictó todas las políticas y las reglas para la buena ejecución del proyecto UFPI. Mérida Guevara conocedora de las propiedades de las plantas, líder nata y representante legal de Asometraba, sin ella todo el proceso hubiera fracasado. El padre Johnny Milton fue un gran apoyo para la UFPI porque donó terreno y posicionó el proyecto con sus feligreses en el municipio.

12. Conclusiones

Los sabedores aportaron todo el conocimiento de la historia del municipio y su saber ancestral. Los proveedores entregaron los insumos de calidad en la misma zona cultivados agroecológicamente. Los colegios fueron los lugares donde se socializó el proyecto de UFPI y se iniciaron las reuniones de autodiagnóstico y de caracterización, además en estos se realizaban prácticas y formación.

Asometraba aportó todo su conocimiento para tener lo que llamamos hoy UFPI. Gracias a la seguridad brindada por los militares pudimos ejecutar la UFPI, conservar la siembra y distribuir los productos, sin ellos no hubiera sido posible por el difícil orden público en la zona. Los hogares y los negocios que fueron los clientes de los productos elaborados por la UFPI permitieron masificar el uso de los productos alternativos elaborados por las beneficiarias de la UFPI.



En el momento de llegada, hubo algunas dificultades ya sea por el desconocimiento de los beneficiarios de estas técnicas innovadoras o por el grado de destrucción del recurso florístico pero, con la asesoría brindada por el instructor y por el convenio SENA-Tropenbos, se pudo dar solución a una serie de interrogantes como la integración de los conocimientos tradicionales con los conocimientos técnicos. Este cúmulo de actividades permitió que las beneficiarias tengan todo el conocimiento y la sabiduría para el manejo integral de su UFPI. Se valora mucho esta estrategia de apoyo y fortalecimiento de las comunidades más desprotegidas con formaciones pertinentes a sus necesidades como la producción a partir de recursos y conocimientos locales.

13. Recomendaciones

En esta UFPI se resalta la importancia que se le deba dar a la transformación de productos requeridos por las mismas comunidades a partir de los recursos locales y a la comercialización local, que es por donde se debe partir, sin descartar que, a futuro, las beneficiarias adquieran mayor experiencia y autogestión en la elaboración de los productos y los puedan comercializar regional y nacionalmente.

Además de los talleres que se les dio a los instructores, se debe abrir la posibilidad para que tengamos la posibilidad de capacitarnos en una especialización en agroecología para realizar mejor las actividades con respecto al proceso productivo limpio. Este tipo de proyectos se diferencia de otras experiencias ya que ésta tuvo continuidad y seguimiento por parte del instructor que llevo a cabo el proceso, quien se integró y creó relaciones de confianza con la comunidad beneficiaria. Para el éxito de la UFPI fue muy importante el conocimiento que tenía el instructor y la comunidad del contexto.



Para que estos proyectos sigan desarrollándose cada uno de los actores debe cumplir con unos requisitos:

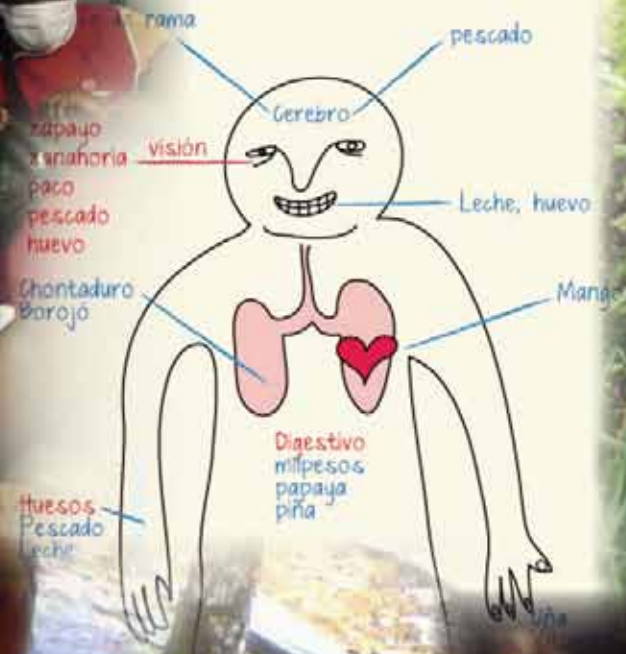
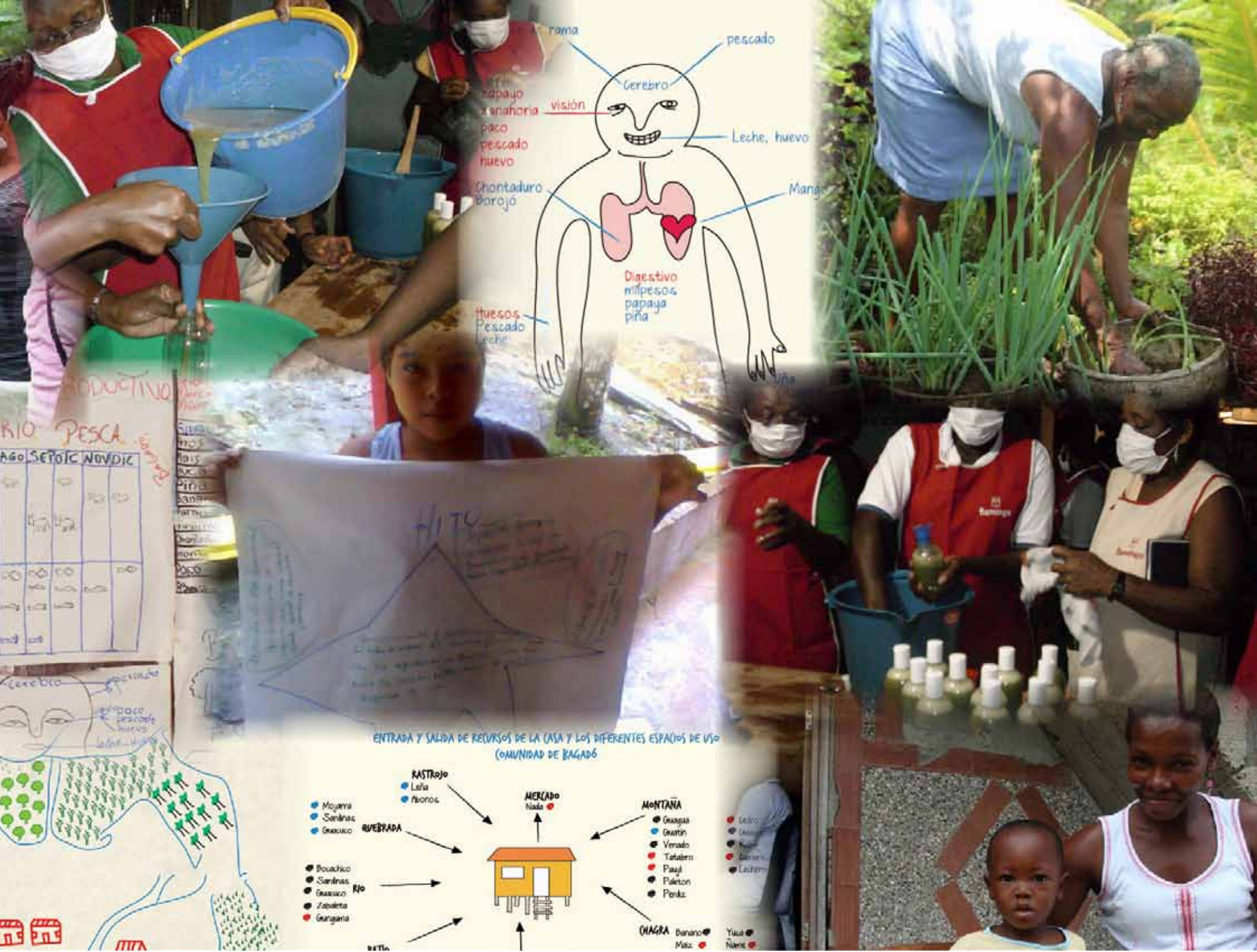
- › El instructor debe ser competente y conocedor de su entorno y amante del trabajo comunitario.
- › El SENA debe brindar mayor estabilidad para los instructores que desarrollan estos trabajos comunitarios, e identificar con las comunidades formaciones relevantes a las necesidades y a las potencialidades locales.
- › La comunidad se debe empoderar de sus formaciones y debe tener sentido de pertenencia.

**Comentario personal del instructor
Carlos Javier Mosquera Lemus**

A pesar de que fui formado como investigador desde la parte de taxonomía, recolección y transformación en laboratorio, este proyecto UFPI me enseñó que el verdadero conocimiento está en las comunidades y que nosotros, como técnicos, debemos ser humildes y aprender de los sabedores tradicionales que son los que en verdad conocen la técnica de la agroecología, la agrobiodiversidad y la producción orgánica.

Por eso me quitó el sombrero ante estas comunidades que me enseñaron tanto y agradezco de antemano a la jefa María Luisa Parra Murillo directora del SENA-Chocó y a Patricia Navarrete en representación del convenio SENA – Tropenbos por enriquecer mis conocimientos con este proceso que me marcará para toda la vida. Mil y mil gracias por su apoyo y entendimiento.

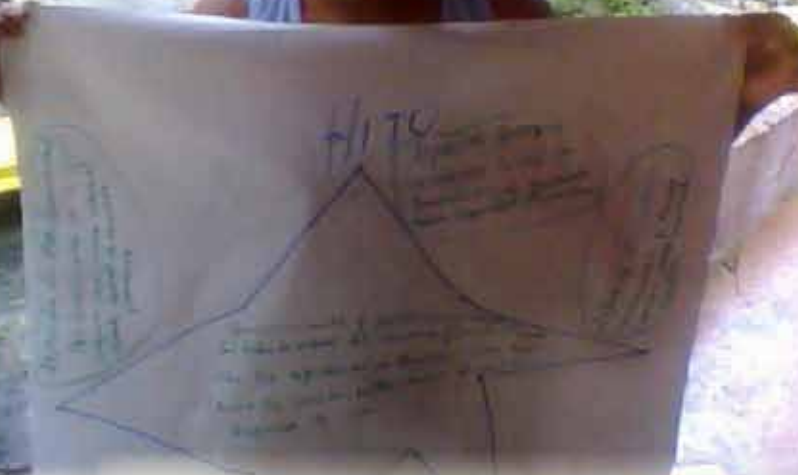




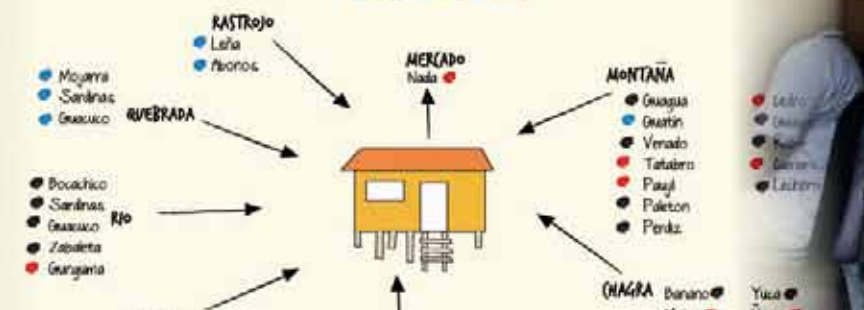
PRODUCTIVO

RIO PESCA

AGO SEP OCT NOV DIC



ENTRADA Y SALIDA DE RECURSOS DE LA CASA Y LOS DIFERENTES ESPACIOS DE USO COMUNIDAD DE BAGADÓ



Formación en gestión ambiental
y cadenas productivas sostenibles

