

Parcelas integrales para el
autoabastecimiento de especies
agropecuarias y fortalecimiento
de semillas nativas de arroz



Comunidad de Santa Cecilia, Municipio de Medio Baudó, Chocó

Construir territorios productivos y seguros: Aquí todos aportamos



Parcelas integrales para el autoabastecimiento de especies agropecuarias y fortalecimiento de semillas nativas de arroz

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

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

Autor

© Carlos Alberto Mena Abadía

Fotografías

© Familias del municipio de Medio Baudó, 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 Alberto Mena Abadía
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

**Parcelas integrales para
el autoabastecimiento y
fortalecimiento de semillas nativas
de arroz para el mejoramiento
de la dieta alimentaria y la
generación de excedentes para la
comercialización en la comunidad
de Santa Cecilia, municipio de
Medio Baudó, departamento del
Chocó**

**Centro de Recursos Naturales, Industria y Biodiversidad
SENA, Regional Chocó**

Los integrantes de la UFPI somos:

Baldomero Córdoba Rentería
Carmen Cecilia Quinto Wualdo
Maria Nizida Hinestroza Quinto
Luis Maria Quinto Palacios
Luis Felipe Quinto Wualdo
Jhon Jairo Moreno Palacios
Carlos Vicente Palacios
Fernando Quinto Quinto
Ana Gladis Mosquera Martínez
Anny Johana Palacios Palacios
Ana Isolina Palacios
Jose Ender Palacios Palacios
Yirleny Palacios Palacios
Anibal Hines-troza Palacios
Ana Gloria Hurtado Quinto
Maria Odilia Quinto Quinto
Yesenia Mosquera Quinto
Diana Patri-cia Quinto Mosquera
Ana Emilda Palacios Ventura
Luis Ernesto Palacios Martínez
Luis Emerito Quinto Waldo
Juan Córdoba Rentería
Flor María Quinto Palacios
Digna Luz Quinto Quinto
Gregorio Palacios Mosquera
Angel Cerberino Quinto Palacios
Ana Gladis Mosquera Martinez
Anibal Hinestroza Palacios.

Tabla de contenido

1. Nuestra comunidad	8	2.5. Calendarios productivos	
1.1. Caracterización de la comunidad de Santa Cecilia		2.6. Comidas preparadas	
2. Cómo nos encontramos	12	2.7. Registro diario de alimentación	
2.1. Auto diagnóstico productivo		3. Conclusiones	24
2.2. Historia de la comunidad de Santa Cecilia, Medio Baudó		4. UFPI Seleccionada	25
2.3. La cría de animales		5. Nuestro Proyecto	26
2.4. La casita: entradas y salidas de recursos de los espacios de uso			
Rastrojo			
Patio			
El río			
Finca			
Montaña			
Caño			
La tienda			
Mercado			

6.	Cómo nos organizamos	27	9.	Los aprendizajes de nuestra Unidad de formación producción intercultural	31
6.1.	Estrategias para el sostenimiento de la UPFI		9.1.	Árbol de preguntas	
7.	Nuestros resultados	28	9.2.	Línea de tiempo	
8.	Fortalezas y debilidades durante la ejecución de la UFPI	30	9.3.	Mapa de actores	
8.1.	Fortalezas		10.	Conclusiones	52
8.2.	Debilidades		11.	Recomendaciones	54

Presentación

Esta caracterización y autodiagnóstico se realizaron durante una formación en Producción pecuaria del Programa Jóvenes Rurales Emprendedores (JRE) en la Comunidad de Santa Cecilia, Medio Baudó. Con los aprendices de esta formación se identificaron las ideas de la UFPI y se formuló el proyecto que actualmente se desarrolla.

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

I. I

Caracterización de la comunidad de Santa Cecilia



El territorio que posee la comunidad de Santa Cecilia del municipio del Medio Baudó es colectivo. Tiene una extensión de más de 50 hectáreas. La población de este territorio creció debido a que los primeros habitantes iban cediendo tierra a los allegados y vendiendo a los forasteros. La gente para obtener la tierra trabajaba por dos años. Hoy en día, este territorio está en proceso de titulación local por el Concejo comunitario de río Sierpe del Medio Baudó, perteneciente a la Asociación de Consejos Comunitarios del Baudó (ACABA). ACABA también está trabajando en el fortalecimiento del sector agropecuario con algunos concejos locales, ejecutando proyectos para el desarrollo y fortalecimiento de las comunidades, ya que el río Baudó posee tierras muy buenas para la producción agropecuaria.

Anteriormente en este territorio no había tala de bosques, en las fincas se encontraba toda clase de productos de la región como los frutales y los cultivos propios. Se conservaba la biodiversidad del territorio. Hoy en día, el territorio está muy deteriorado. Las fincas que tenían los antepasados se han perdido, los jóvenes han perdido la costumbre de ir al campo y no se poseen conocimientos amplios sobre la conservación del territorio. Ya no se vende la tierra sin consultar al Concejo local, ahora se vende al que sea del Municipio o conocido por los habitantes y aprobado por la organización ACABA, con condiciones para que no se venda a personas que no sean del departamento.

Esta comunidad cuenta con 46 familias, con un total de 90 habitantes entre niños, jóvenes, adultos, y personas de la tercera edad. La mayor parte de los jóvenes de la comunidad de Santa Cecilia están en Itsmiña, Quibdó, Tado y Condoto. Unos estudian y otros trabajan. En épocas especiales, como semana santa y diciembre, la juventud vuelve a la comunidad a disfrutar del calor de la casa, realizan actividades de recreación como campeonatos de fútbol, bailes, bingos, sancochos de especies nativas de la región y algunas parejas aprovechan el fin de año para casarse.

En la comunidad de Santa Cecilia del Municipio de Medio Baudó, existe una junta comunal conformada por seis integrantes. Esta junta es la encargada de programar las mingas o mano cambiada para la producción agrícola, la limpieza del caserío; recoge fondos para los entierros y para otras actividades. El presidente es una persona que tiene conocimiento, experiencia y liderazgo en la comunidad. Estos son los requisitos para escoger el líder de la comunidad. Por otro lado, está el Concejo local del río Sierpe que es el encargado de velar por el bienestar de las comunidades vecinas que son Villa Nueva y San Luís la Loma.

Hace un año con el proyecto SENA - Tropenbos se creó la asociación de arroceros con 15 personas que a su vez apoyan la Unidad de Formación Producción Intercultural (UFPI). Gracias a esto se ha ganado sentido de pertenencia por parte de la comunidad.

Las viviendas son de material de la región como madera y paja. Los techos son de zinc, el lugar de construcción son lo más cercano a los caños, río, y quebradas buscado agua permanente y nunca ha habido restricción para construcción de vivienda.

La comunidad de Santa Cecilia no cuenta con un centro de salud ni brigada o personal que preste los primeros auxilios. La salud se atiende con el saber de los viejos que los llaman doctores, sabios o yerbateros y el uso de las plantas medicinales. Para prestar los primeros auxilios, si la enfermedad no se puede manejar en la comunidad, se lleva el enfermo a la cabecera municipal. En la comunidad, también hay tres parteras que atienden a la mayoría de las embarazadas con remedios tradicionales, hasta que dan a luz. Las enfermedades más frecuente en la zona son gripa, paludismo, anemia, dolor de cabeza y presión.

Dicen que algunas enfermedades llegaron por el cambio de la alimentación, ya que ahora la comida no es como la de antes, que era producida en la zona de manera natural.

La educación en la comunidad de Santa Cecilia inició con los grados primero, segundo y tercero en la escuela Santa Cecilia. El Municipio envió un profesor pagado por el Municipio. Hoy en día hay cuatro escuelas; hay dos profesoras. Para continuar los estudios hay que mandar los estudiantes a la cabecera Municipal y corregimientos vecinos.

Hoy en día, la escuela pertenece al núcleo del colegio de Pie de Pepe y los maestros son nombrados por el Departamento. Esta institución tiene poco conocimiento sobre el Proyecto Educativo Institucional (PEI). Solo la profesora Nohemí les habló a los padres de familia sobre pequeños proyectos productivos para la escuela pero no se trabajó. Gracias al proyecto del SENA, se pueden fortalecer los PEI de esta comunidad dirigidos a la investigación y a la producción de pequeñas parcelas.

En la comunidad de Santa Cecilia no existe acueducto, ni tratamiento del agua.

La comunidad usa el agua de la lluvia y de pequeñas cangrejas (chorros de agua que sale de una peña o de la tierra), donde se obtiene el agua permanentemente. El sueño de la comunidad es tener un acueducto que están gestionando con la alcaldía del Municipio. No se cuenta con servicio de alcantarillado. Cada familia se las ingenia para hacer los depósitos en los famosos pozos comunitarios o hacen las necesidades en el monte. Se ha manifestado que cada familia tenga o construya su pozo personal porque algunos excrementos caen al río y se está contaminando.

La energía eléctrica para esta comunidad ha sido ajena toda la vida. Siempre se alumbraban con vela o con un mechón que se hace con un tarro, el cual se llena con petróleo, se rompe la tapa y se introduce un pedazo de trapo que funciona como mecha. Algunas familias han logrado conseguir planta de gasolina. La comunidad a través de Electrobaudo logró conseguir una planta para la comunidad que está en funcionamiento hace ocho meses.

Se sienten satisfechos. Prenden la planta de seis a diez de la noche todos los días.

En cuanto a las vías de comunicación, la comunidad se transporta por vía acuática y por carreteras y caminos. En cuanto la vía acuática, podemos señalar que no es muy constante, depende del clima, de que llueva el día anterior y de que el caño coja agua para salir a la cabecera municipal. Los caminos eran la vía que siempre usaban los ancestros para comunicarse con las comunidades vecinas y trochar montañas y largos caminos para salir a la vía carretable o comunidades como la Banca, El Cantón y Pie de Pepe.

Ha sido duro transportar algunos productos que eran transportados en el hombro o canasta por los antepasados para comercializarlos. Volviendo atrás, ya se sale cada ocho o quince días o se aprovecha cuando hay agua en el caño que pueda viajar al Municipio, a la cabecera municipal o a Puerto Meluk.

El servicio telefónico funcionaba una línea de Compartel. Hoy en día, no hay servicio de comunicación por Compartel. Hay que ubicarse en la parte alta de la comunidad para coger la señal de Comcel o en las partes más altas de los montes.

2.1

Autodiagnóstico y productivo

Las herramientas que se utilizaron para realizar el autodiagnóstico fueron las siguientes:

- › Historia de vida de la comunidad, resumen.
- › La casita (entradas y salidas de recursos de los espacios de uso).
- › Inventario de patio (por familia).
- › Inventario de fincas (familias).
- › Calendario de luna (comunidad).
- › Calendario de pesca (comunidad).
- › Calendario productivo de siembra (comunidad).
- › Economía familiar.
- › Conclusión general.
- › Las ideas de UFPI o proyecto.

2. Cómo nos encontramos

2.2

Historia de la comunidad de Santa Cecilia, Medio Baudó

Esta historia fue contada por Baldomero Córdoba, Servelino Palacios y Don Goyo, Emérito Palacios, Néstor Palacios.

La comunidad Santa Cecilia del Medio Baudó fue fundada en 1958 cuando habitaron por primera vez las familias de Esquile Córdoba, Alba Rentería y el señor Ernesto Palacios Orejuela con su señora María Cristina Orejuela. Estas familias se adueñaron de muchas tierras. Estas familias subsistían del campo. Los primeros años pasaron mucho trabajo porque tenían que trabajar la tierra con los cultivos de pancoger.

Tenían que prestar la comida en otras comunidades y pagarla con trabajo y alquiler de tierras para criar animales, como cerdos criollos que se criaban prácticamente solos, al rebusque. Se alimentaban cuando estaban cerca a la casa. Por lo general, los cerdos los criaban en los palmares donde se da mucho la palma del werregue, alimento rico en grasa que ayuda a engordar los animales.

Estas dos familias establecieron sus parcelas o fincas cultivando plátano, maíz, yuca, banano, primitivo, cacao, maíz capio, coco, chontaduro y arroz, entre otros.

Las semillas fueron traídas del Alto Baudó. Venían de una comunidad llamada Apartadó. Llegaron con la idea de buscar subsistencia, donde necesitaba montar y sacar el producto a vender. Siempre se pensaba era en el sustento de la familia. Ellos siempre manejaron el trabajo colectivo de «tú me trabajas y yo te trabajo», y algunos productos se prestaban y, a veces, pagaban con otros productos que no tuviera la familia.

Por otro lado, la liga o carne era de la casería ya que animal porque los terrenos eran vírgenes, no explorados por el hombre como tal. Poco a poco, la familia se fue multiplicando; las dos familias se cruzaron y llegaron nuevos habitantes. Se les dio el permiso de construir y de trabajar la tierra. El tiempo pasó e iban llegando más familias y fue creciendo el pueblo con diez familias. En dos años, se llegó a 18 familias y cruzadas entre otras. La comunidad fue visitada por un cura llamado Luz María Serna, quien dijo que el nombre de la comunidad era el nombre de una bestia y propuso que mejor se llamara Santa Cecilia del río Sierpe.

En 1969, se comenzó con una escuela privada pagada por los padres de familia, por unos cuantos pesos. Después paso de ser privada a ser pública. Se inició con una profesora llamada Dionisia Ibargüen. Algunas familias se dedicaron a los productos para llevarlos a Buenaventura

y a Istmina. De ahí quedó la experiencia de agotamiento en el transporte de los productos. Los productos se transportaban en catangos en la espada y la cabeza por siete y nueve horas de camino hasta coger canoa para salir a vender a Buenaventura o Istmina, donde se gastaban dos y tres semanas a canaleta y palanca con los productos para llegar al Bajo Baudó y una semana para el Alto Baudó. A palanca es una cosa que no se cree pero nosotros la vivimos. En cuanto al comercio hacia Istmina, por camino a la carretera eran dos días cargando para poder comercializar el plátano y otros productos. Fue un calvario la comercialización de los productos para el sustento. Salir cargado y regresar cargado con la remesa de lo que no había en la casa era muy duro, doble trabajo, pero así era la vida del campo, la vida que hemos llevado no se la deseamos a nadie. Para vivir había que sacar los productos hacia la ciudad. Fue un calvario. Con el tiempo, la gente pudo conocer el motor fuera de borda, algunas familias pudieron conseguir motor y sacaron con más facilidad los productos producidos en la finca.

Nuestros padres anteriormente tenían una finca en que se conseguía de toda clase de productos y una cantidad de animales criollos como cerdos. Tenían entre 30 y 50 cerdos, 40 gallinas criollas en el patio, patos. La mayoría de las familias tenían bastantes animales en el patio. Las fincas con cultivos sembrados. Hoy en día no se consigue una finca de antes, es una lástima que nosotros dejáramos desaparecer estas parcelas, dejamos de hacerles mantenimiento, por lo general solo visitábamos la platanera. En cuanto a los animales como el cerdo, muchas familias que perdieron la vida porque no se permitía que los animales de mi vecino se me comiera el maízal o me dañara los sembrados; donde se pagaba con la vida. Algunos decidieron vender y picar y otros a criar debajo de las casas, o sino en corral en la finca; poco a poco así fueron desapareciendo estos animales. Ya se consiguen muy pocos en la región. Él que tiene ya no quiere vender semilla de estos animales. Este fue uno de los motivos por los que la gente dejó de criar cerdos por acá, por no tener problemas con las familias vecinas.

Hoy en día, tenemos el conocimiento para rehabilitar y fortalecer nuestras parcelas o fincas. Hoy en día, somos muy fuertes en el cultivo de arroz; a pesar que cuando usted llegó comprábamos el arroz, llevamos un año comprando el arroz siendo una de las comunidades del Medio Baudó más productoras de arroz. Hoy en día, tenemos la conciencia y la meta de no volver a comprar el arroz. Usted nos sacó, nos motivó para no dejar de producir el arroz. Irlo a comprar al Puerto Meluk salía

Es una gracia de Dios, aunque carecemos de muchas cosas y la falta de instituciones, como ustedes, para el apoyo en el campo. Algunas familias nos hemos dedicado a buscar más fácil la plata y reconocemos que hemos abandonado nuestra parcelas, solo estamos produciendo para la comida de todos los días, lo mismo la liga algunos cazábamos. La liga aunque ya no era como antes que los animales de monte los conseguíamos uno detrás de la casa y no muy lejos, hoy tenemos que irnos a la montaña y se pierde el día cazando porque no se consiguen ya animales en el monte, de casería. Se pasa mucho trabajo para conseguirla. En nuestras fincas algunos conservamos la platanera, de mi parte solo he resembrado algunas matas de colino, algunos frutales, entre otros.

muy caro, pudiendo nosotros producir como en los viejos tiempos.



En la comunidad de Santa Cecilia del río Sierpe se trabaja lo que llamamos la mano cambiada. Hoy en día se vive y la esperanza está en el campo y por eso estamos mejorando nuestro sistema de siembra combinando lo que trae el profe, o sea conocimiento técnico, con el conocimiento tradicional de nosotros y está funcionando porque se está mejorando nuestro sistema; lento pero se está mejorando y esperamos que los resultados sean positivos y no tengamos que cambiar lo que hacemos por otras cosas que no nos da resultado.

Hoy en día todos los habitantes estamos en la perspectiva de qué será el futuro de la comunidad en cuanto a la producción de ciertos productos⁵.

2.3

La cría de animales

La cría de animales como cerdo y gallinas criollas y patos era abundante. Por familia contaban con más de 20 cerdos de raza (pajarito, cusuco, crespo, el ganzu, casco mula, entre otros). Estos cerdos se criaban con maíz, yuca, primitivo, banano, chacarra, jícara, noli, werregue, chacarra, ovo, chapil, chontaduro, quitasol o girasol. Permanecían libres en los palmales y debajo de algunas casas. Los conflictos con los vecinos, por los daños que causaban los cerdos en los patios, llevaron a que se acabara con la crianza de estos animales. Hoy se piensa rescatar su cría, pero teniéndolos en porquerizas.

2.4

La casita: entradas y salidas de recursos de los espacios de uso

Analicemos el esquema de entradas y salidas:

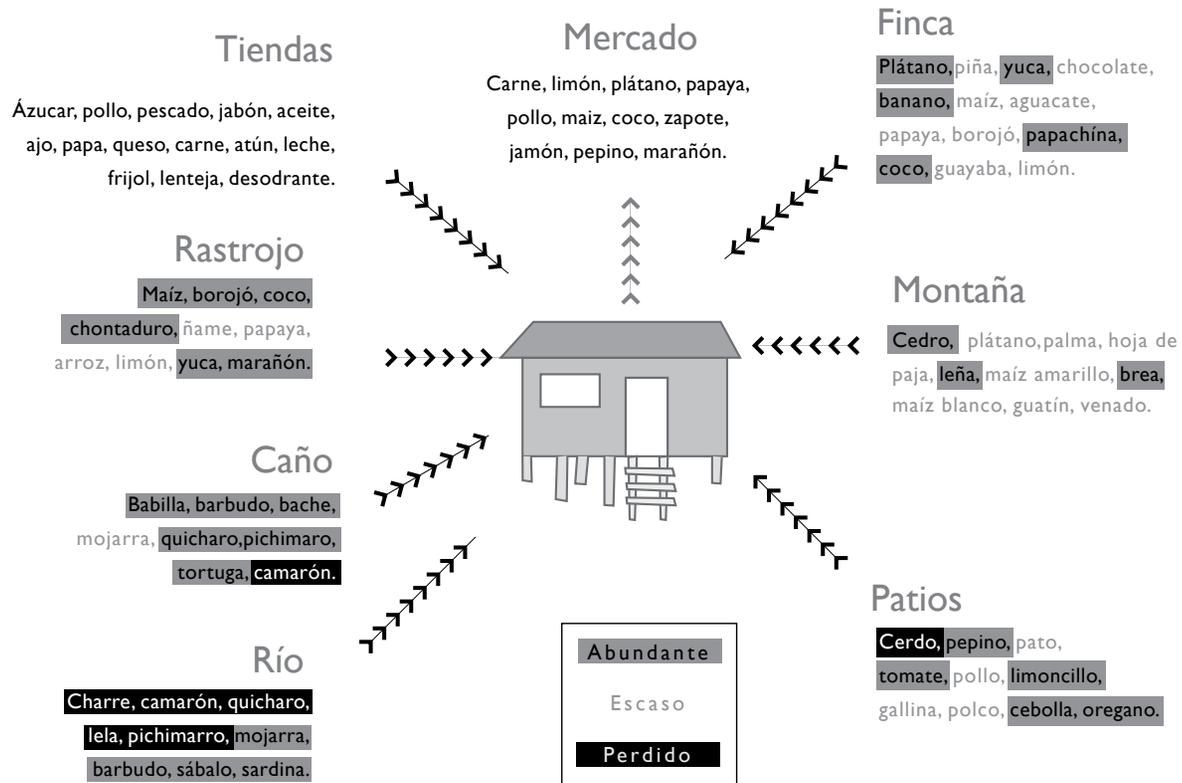
Rastrojo

Se observa en la casita los productos que están desaparecidos, como el arroz. Se analizó todas las especies desaparecidas

de arroz, se analizaron las que hay y cómo están desapareciendo, y qué se pretende con el rescate urgente de esta variedad de arroz. Lo mismo pasa con el maíz, las variedades de maíz, ya no existen solo quedan dos de ellas.

Comunidad de Santa Cecilia

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



Patio

Se observó que el cerdo criollo desapareció por completo. Hoy en día, se implementa la cría de cerdo criollo. Las gallinas algunas rasas están escasas, solo se consiguen en grandes cantidades en unas tres familias, más de diez gallinas. Se está estableciendo el fortalecimiento de estas gallinas y su alimentación. El pato es muy escaso no se está criando en abundancia, solo seis familias que poseen unos tres por familia.

El río

Hoy no se encuentran peces en el río, están muy escasos. No se sabe por qué se pasa trabajo para pescar, algunos dicen que los peces se acabaron por presencia de elementos químicos en el río.

Finca

Se observó que muchos productos de pancoger están en decadencia. Se está dejando de cultivar y se dedican a otra actividad, solo se preocupan por sembrar el pancoger en una baja escala. Se observa en la producción del plátano, banano bocado, popocho, primitivo y guineo. Este producto en muchas fincas está escaso, solo predomina el plátano en poca producción para el hogar. El maíz solo se encuentra en la comunidad una especie, ya se ha dejado de producir la otra especie. Hoy en día, se siembra otra especie llamada maíz blanco, junto con el maíz chococito. Se están fortaleciendo estas dos variedades. Lo mismo se observó en los frutales, están desapareciendo la producción y la siembra de estos, y se ha visto la importancia que tienen y que hay que fortalecerse. Fue un reto de la comunidad y se está trabajando en esta meta.

Montaña

Se mira que muchas especies maderables están desaparecidas en la zona. Donde antes había abundancia de muchas especies, hoy en día solo se encuentran algunas especies como el cedro, en abundancia. Las otras se encuentran en pocas cantidades y otras están desaparecidas, hay que volver a forestar con ellas.

Caño

En el caño solo hay algunas especies de pescado que están desaparecidas. El hombre con el mal uso de algunos elementos contribuyó en la desaparición de algunas especies llamadas lele, balbuo, charre, pichimarro, gua cuco, camarón de agua dulce, entre otras. Estas son algunas especies que muy poco se consiguen en el caño.

La tienda

Se observa que el 90% de los alimentos se está consumiendo de la tienda. Solo está ahorrando la revoltura (plátano, banano, yuca). Todo es llevado del comercio. Hoy en día, se logró que fuera menos lo que se extrae del comercio como el arroz y las verduras para la sopa.

Mercado

En 2009 y parte del 2010, se comercializó plátano, carne de monte y gallinas criollas para comprar cosas faltantes para la casa.



Caracterización ambiental

Calendario de cacería

Lo que nos muestra este calendario es que la guagua aún se caza todo el año, aunque no en las mismas cantidades de antes, cuando se cazaban hasta cinco guaguas al día por familia. Hoy en día se caza una diaria, pero hay que buscarla uno o dos días en la montaña. El perico está muy escaso y los cazan en febrero, mayo, julio y septiembre. En diciembre, salen de la montaña a comer cogollo de guácimo que florece en estas épocas. Incluso hay familias que los cogen vivos, los amansan con manteca de cerdo que les untan en las pesuñas y los alimentan con cogollos y frutas maduras y cuando están gordos se los comen.

Aunque la liga del cosumbo no es muy apetecida, este animal está muy escaso. El venado y el oso son muy apetecidos, y son más difíciles de cazar que la guagua. El armadillo abunda en dos épocas de año. También está escaso y su cacería depende de un buen perro cazador. El zorro anteriormente abundaba todo el año porque se criaba mucha gallina.

Calendario de cacería - comunidad de Santa Cecilia

Animales	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	Mayo	Jun.	Jul.	Agos.	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
Guagua												
Perico												
Cusumbi												
Venado												
Oso												
Armadillo												
Zorro												

Había familias que tenían hasta 60 gallinas. Esto permitía cazar hasta tres zorros diarios. También cuentan que debido a los zorros se acabaron muchos perros cazadores ya que por matar al zorro mataban al perro. En esa época un perro cazador valía \$100.000 pesos,

hoy puede valer hasta \$400.000 pesos. Para la cacería se utilizan la trampa de monte, los cajones para los ratones, perros cazadores y el chipun que es parecido a la escopeta.

Calendario de siembra y cosecha

Este calendario nos muestra los principales cultivos que se tienen en la comunidad, como el arroz y el maíz que se siembran en

dos épocas del año; el plátano, la yuca, la caña, el achín y el ñame se siembran todo el año. La siembra del maíz la calculan para

sacar las cosechas en épocas diferentes, mayo y junio que es la época del pájaro chamón que se come el maíz.

Calendario productivo

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

Calendario de pesca

Este calendario muestra que el único pez que se pesca todo el año es la sardina y no en grandes cantidades. En general, la pesca es escasa. Esta era una actividad practicada

por adultos y jóvenes. Se acostumbraba salir en la madrugada. Se hacía un barrido con toldo en los caños, en las quebradas y en los ríos para pescar especies como pichimarro,

camarón de agua dulce, sardina, barbudo, sabaleta, mojarra, charré y lele. Hoy en día, está escaso debido a los residuos químicos que son arrojados por los cultivos ilícitos.

Calendario de pesca - comunidad de Santa Cecilia

Especies	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	Mayo	Jun.	Jul.	Agos.	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
Pichimarro												
Camarón												
Sardina												
Barbudo												
Sabaleta												
Mojarra												
Charré												

Hoy se pesca principalmente con el ahorro que es un cajón hecho de chonta con chuzos hacia adentro y con una boca por donde entra el camarón y no puede volver a salir; también se pesca con trampas o pequeños corrales a la orilla del río y con anzuelo.

Calendario de luna

El calendario muestra que la mayoría de los productos los siembran en luna creciente. El arroz prefieren sembrarlo en menguante porque no lo ataca la plaga y carga más. La

madera la cortan en menguante. La socola, la tumba y el destronque del plátano lo realizan en luna nueva.

Calendario Lunar

Fase lunar	Creciente	Llena	Menguante	Nueva	Floja	Dura
Productos						
Arroz						
Plátano				No lo ataca la plaga	Tumba el plátano	
Maíz				Carga más		
Yuca						
Cedro						
Piña		Se engruesa				
Árboles Frutales						
Chontaduro						
Achín						
Madera						

2.6

Comidas preparadas

Comidas preparadas

- › Entre las comidas preparadas tenemos:
- › Arroz con camarón.
- › Arroz con pichimarro.
- › Lele asado con plátano y arroz.
- › Atollado.
- › Carne de chicharrón.
- › Masas de maíz.
- › Claro de maíz con coco.
- › Dulce de papaya.
- › Plátano maduro con arroz y panela chocuana.
- › Guagua sudada.

2.6

Registro diario de alimentación

Registro diario de alimentación

Tipo de comida	Productos	Cantidades	Valor	Espacio de uso
Desayuno	Agua panela	1/2 panela	\$1000	Tienda
	Plátano cocido	4 plátanos	\$800	Finca
	Huevo revuelto	4 huevos	\$2000	Tienda
	Tomate	1 tomate	\$400	Tienda
	Cebolla de rama	1 cebolla	\$200	Azotea
Almuerzo	Arroz	2 lb arroz	\$2600	Tienda
	Limón	4 limones	\$800	Finca
	Tomate	2 cebollas	\$200	Tienda
	Cebolla de rama	1 tomate	\$200	Azotea
	Queso	1 lb de queso	\$6500	Tienda
	Pasta	1 lb de pasta	\$2500	Tienda
	Plátano maduro	3 plátanos	\$500	Finca
Cena	Arroz	1 lb de arroz	\$1300	Tienda
	Manteco	4 manteca	\$6000	Tienda
	Aguapanela	1/2 panela	\$1000	Tienda
	Plátano cocido	2 plátanos	\$400	Finca

La tabla nos muestra que, para el caso de esta familia, más del 80% de su presupuesto lo invierte en la compra de productos de tienda. Son muy pocos los productos que se obtienen de las fincas y de los patios.

3. Conclusiones

Después de analizar los resultados arrojados por las herramientas empleadas para el auto diagnóstico, propusimos a la comunidad una lluvia de ideas que permitiera comprender las causas de la pérdida de muchas especies animales y vegetales.

A partir de estas ideas y reflexiones, se establecieron tres ideas: una es la cría de la guaguá. Para ello, se propuso la creación de un zocriadero de guagua. Se piensa aprovechar el nacedero de Caño Negro, donde abunda esta especie. Recordemos que su carne es muy apetecida y de buen precio en el comercio.

La segunda propuesta consiste en recuperar la cría de cerdos. Se discutió la viabilidad de esta propuesta pensando en que este animal si no se tiene en buenas condiciones, crea demasiados problemas y crean conflictos entre los vecinos. Finalmente, se llegó al acuerdo de criarlos con el método del semipastoreo, aprovechando las razas criollas que no son razas de porqueriza. Es una raza que necesita estar al aire libre por lo menos medio día.



4. UFPI seleccionada

Esto se aprovecha para que se alimente de lo que vaya encontrando en el monte.

La tercera idea fue la siembra y recuperación de semillas de arroz nativo de la región. Se comentó acerca de la gran cantidad de especies nativas que han desaparecido; no solo porque la gente dejó de cultivarlas sino porque las tierras se han dedicado a los cultivos ilícitos. Después de estas reflexiones, coincidimos en que era necesario proponernos no volver a comprar el arroz y que era importante recuperar estas especies de arroz.

Finalmente, la comunidad acordó trabajar en tres ideas. Primero, parcelas integrales para el autoabastecimiento, fortalecimiento y rescate de semillas nativas de arroz que contribuyan al mejoramiento de la dieta alimenticia. Segundo, cría de cerdo nativos con productos de la región. Tercero, creación de un zocriadero de guagua y criado a base de productos de la región.

Estas tres ideas son resultado de la implementación de las herramientas de autodiagnóstico. A partir de esto, se propuso que el proyecto se llamara: *Parcelas integrales para el auto abastecimiento y fortalecimiento (semillas nativas de arroz), para el mejoramiento de la dieta alimenticia y la generación de excedentes para la comercialización en la comunidad de Santa Cecilia, Medio Baudó.*

5. Nuestro proyecto

Resumen de la propuesta

Nuestra propuesta

Granja integral para el autoabastecimiento (semillas nativas de arroz), mejoramiento de la dieta alimenticia y generación de excedentes para la comercialización en la comunidad de Santa Cecilia, Medio Baudó, Chocó.

¿Cuántos somos?

45 familias.

¿Cuántos tiempo? 1 año.

¿Dónde estamos?

Comunidad de Santa Cecilia, municipio del Medio Baudó, departamento del Chocó.

¿Qué queremos hacer y para qué?

Establecer una granja autosostenible para la seguridad alimentaria, el autoabastecimiento y la generación de excedentes para comercializar el producto agropecuario, mejorar la calidad de vida de los habitantes de la comunidad de Santa Cecilia y otras comunidades vecinas.

¿Qué pasos vamos a dar?

- * Instalación y acondicionamiento de parcelas y patios para la producción agrícola.
- * Cultivar hortalizas y plantas medicinales; que sirvan como fuente de alimento de y tengan los poderes curativos de las plantas.
- * Rescatar los saberes ancestrales que se han perdido en la comunidad por la implementación de cultivos ilícitos y de otras regiones.
- * Cría de especies de animales nativas de la región para tener de donde comer y generar excedentes para la comercialización.
- * Crear una organización que coordine el desarrollo y la sostenibilidad de las UFPIS.

¿Qué queremos lograr?

- * Consolidar 20 fincas y patios con la siembra de productos de pan coger, forrajes (nacedero, bore, maní forrajero, matarratón, entre otros) y cría de especies menores como: cerdos criollos, gallinas criollas, patos y peces.
- * Semillas nativas de arroz recuperadas en un 70 %
- * Animales criollos recuperados.
- * Consumo de hortalizas en estado fresco y natural.
- * Beneficiarios previamente organizados.
- * Enriquecimiento de 20 patios y 20 fincas recuperadas en un 50%; cinco azoteas por familias establecidas.
- * Organizaciones creadas por los beneficiarios de la UFPI.

6. Cómo nos organizamos

Se organizó una junta de trabajo conformada por presidente o líder Baldomero Córdoba Córdoba, la tesorera Digna Luz, la secretaria y el fiscal José Servelino. Esta junta vigila el cumplimiento de las actividades, quien no los cumpla lo sancionan con dos días de trabajo, reparten trabajos, manejan la plata de la venta de los productos. La junta se reúne y también reúne a los beneficiarios de la UFPI para tomar decisiones.

Esta junta creó la asociación de arroceros del río Sierpe para comercializar el arroz.

6.1

Estrategias para el sostenimiento de la UPFI

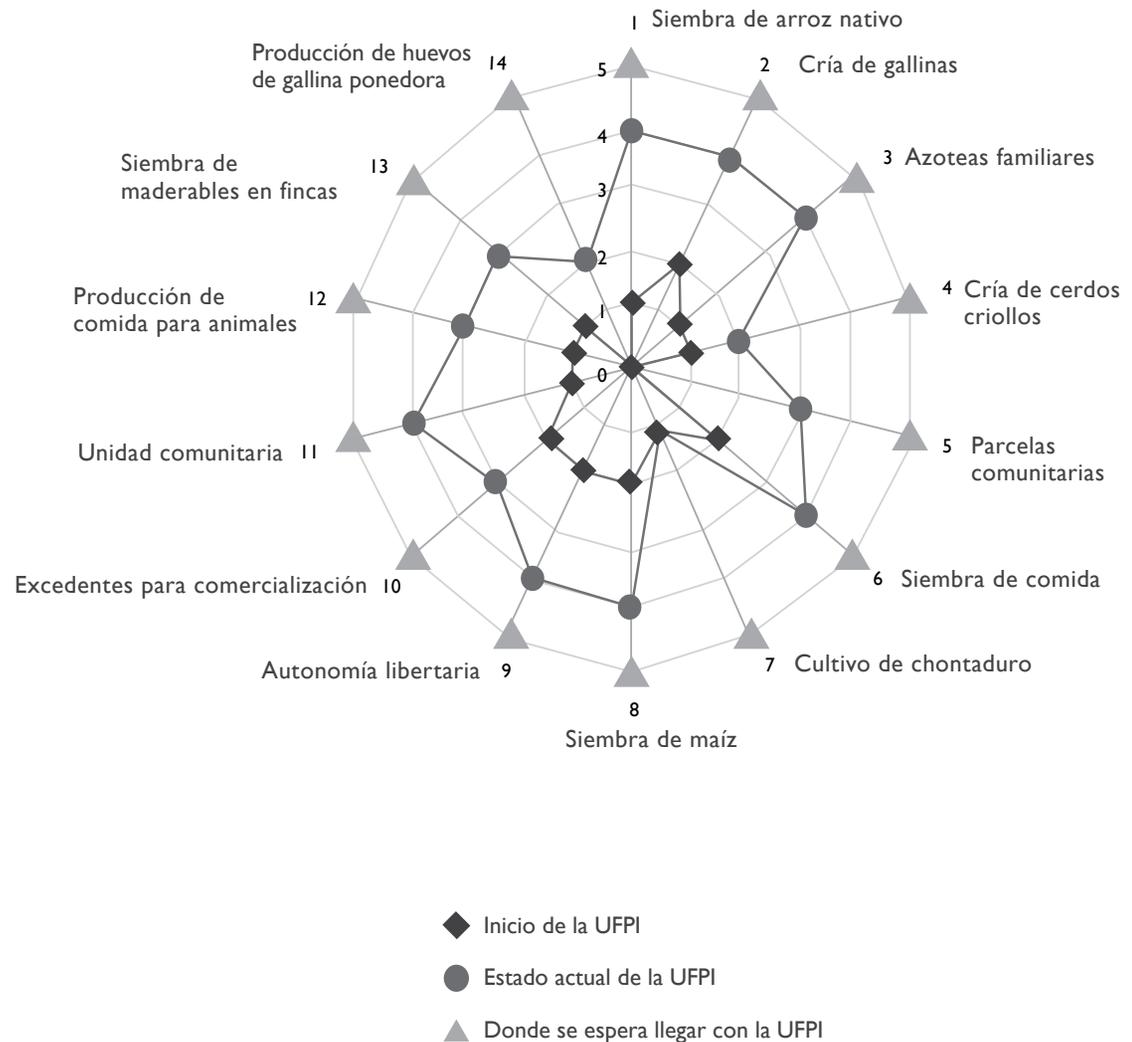
La junta de trabajo de la UFPI se ha encargado de convencer a la gente de que los cultivos de pancoger, el arroz, el plátano y la cría de animales son medios para vivir y generar excedentes, lo cual se ha ido logrando, ya

que cada familia tiene su propia parcela bien enriquecida, su patio, su azotea, y las mujeres están comercializando cebolla de rama, orégano y cilantro chocono. También comercializan huevo y arroz.

7. Nuestros resultados

Semillas de arroz

En esta comunidad se estaba perdiendo la práctica de la siembra del arroz tradicional o nativo, porque lo estaban reemplazando por variedades mejoradas, poco a poco se ha ido logrando la siembra de diez hectáreas (en parcelas de las familias de la UFPI), de arroz de diferentes variedades como: tumba casa, chino blanco, chino negro, panameño, tres meses, maría lucila, marfil, negrito y cica ocho que es una variedad mejorada, conseguidos en la región. De las cosechas de arroz se ha obtenido buena producción ya el 85% de los beneficiarios del proyecto no están comprando el arroz en la cabecera municipal.



Cría de gallinas criollas

Se construyeron dos galpones comunitarios uno para la cría de 70 gallinas criollas y otro para 50 gallinas ponedoras. Se está comercializando el huevo a \$500 pesos cada uno y las gallinas que terminan el ciclo de postura se venden a \$ 25.000 pesos.

Azoteas familiares

Se han construido cinco azoteas por cada familia, para un total aproximado de 200 azoteas, para la siembra de hortalizas como orégano, paico, cilantro chocoano, tomate y en mayor cantidad cebolla de rama (que va para la comercialización, de las cuales tres familias ya están vendiendo); plantas medicinales como: celedonia, llantén, sauco y menta de cinco variedades, entre otras.

Cerdos

Se construyó una porqueriza grande para la cría de dos cerdas criollas de raza cusumbo y un cerdo blanco.

Parcelas comunitarias

Se resalta que la comunidad no tenía una parcela comunitaria y se logró implementar la siembra de 15 hectáreas de cultivos de diferentes productos en parcelas comunitarias.

Siembra de comida

Se aumentó la siembra de comida en las fincas y hoy se cuenta con cinco hectáreas de plátano hartón, popocho y banano; una hectárea de piña, 2,5 hectáreas de achín; tres hectáreas de yuca mata jorgito; 2,5 hectáreas de maíz chococito; 1,5 hectárea de maíz capio, 1,5 hectárea de caña negra, una hectárea de caña blanca, una hectárea de nacedero; una hectárea de zapallo, 1/2 hectárea de frutales (badea, chirimoya, guayaba, guama y guanábana). Para un total de 29, 5 hectáreas, de las cuales 15 hectáreas son comunitarias y 14, 5 son fincas familiares.

Cultivo de chontaduro

No se ha logrado aumentar el cultivo de chontaduro porque no se consigue semilla. El que se encuentra en la región florece y cae al suelo.

Venta de excedentes

Se están comercializando huevos de gallinas ponedoras, maíz, arroz y verduras en pocas cantidades.

Siembra de árboles maderables

En noviembre se inició la germinación de semillas de árboles maderables para su establecimiento en fincas.

Siembra de maíz

Se han cosechado 70 bultos de maíz capio y chococito, de los cuales solo vendieron 15 bultos a comunidades vecinas y el resto para autoconsumo y los animales. El dinero va para el fondo de la UFPI.

La unidad comunitaria

Se ha venido fortaleciendo ya que las actividades de la UFPI, no solo se han cumplido sino que se han multiplicado y la gente permanece unida gracias a la junta creada para el manejo de la UFPI.

Autonomía alimentaria

Todos están de acuerdo que la comida ha aumentado en la comunidad, por lo cual la calificación paso de dos a cuatro, diciendo que se quiere mejorar todavía más.

Siembra de comida para animales

Desde el inicio de la UFPI, se tuvo claro que había que sembrar suficiente comida para la alimentación de la familia y para los animales antes de llevarlos, por lo cual se sembró toda clase de productos en fincas familiares y en la parcela comunitaria. También se sembró una hectárea de nacedero para alimentación de gallinas y de cerdos.

8. DOFA

8.1

Fortalezas

- › El 80% de la comunidad ha acogido este proyecto.
- › Manifiestan positivismo al pensar que, tan pronto la gente vuelva a trabajar al campo, se recuperarán las semillas que han venido desapareciendo en el Pacífico. Son muy consientes del desarrollo del proyecto.
- › Las comunidades vecinas están aplicando esta temática y también están produciendo para generar excedentes de algunos cultivos y conservar aves de raza criolla como la gallina.
- › Las tierras de la comunidad de Santa Cecilia son aptas para el cultivo de arroz, especialmente.
- › Poco a poco se logra equilibrar el sistema productivo gracias la diversificación de cultivos de ciertos productos.
- › Se avanza en la seguridad alimentaria y en la generación de excedentes.

8.2

Debilidades

- › Dificil acceso para comercializar los excedentes de los productos.
- › Faltan vías de comunicación. Muchas veces esperan que los ríos crezcan para poder transportar y comercializar los productos.
- › Falta una trilladora de arroz.
- › Hemos tenido contratiempos para algunas actividades del proyecto, especialmente la implementación del componente pecuario.

9. Los aprendizajes de nuestra UFPI

En este capítulo se presenta el desarrollo de una serie de herramientas de sistematización aplicadas por el instructor y por el grupo beneficiario de la UFPI. El propósito de estas herramientas fue facilitar la recopilación de información y análisis de la implementación de la UFPI: Granja integral para el autoabastecimiento y fortalecimiento (semillas nativas de arroz), para el mejoramiento de la dieta alimenticia y la generación de excedentes para la comercialización en la comunidad de Santa Cecilia Medio Baudó, departamento del Chocó.

El proceso de sistematización inició con el planteamiento de una pregunta eje que nos permitió interrogar la experiencia. Cada una de las herramientas de sistematización buscó responder la pregunta eje, con lo cual esta pregunta se constituyó en la compañera de viaje de las herramientas que se presentan a continuación.

La pregunta eje de sistematización fue ¿qué aspectos han incidido en el proceso de recuperación de semillas de arroz en la comunidad Santa Cecilia, Medio Baudó?

Árbol de preguntas

9.1

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 situamos en un árbol que dibujamos previamente. Estas preguntas se desprenden de la pregunta eje. Se presenta la narrativa derivada del árbol de preguntas a continuación.

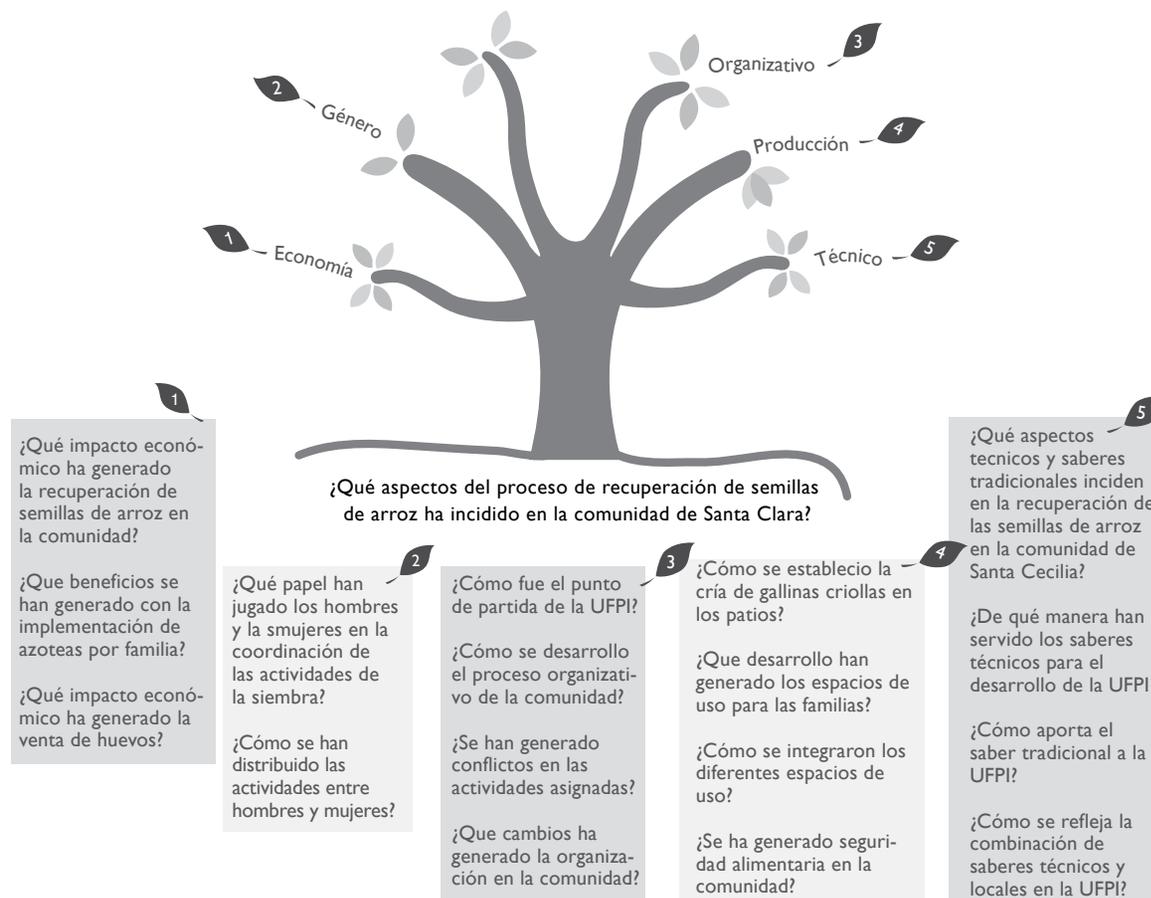
La recuperación de semillas de arroz en la comunidad Santa Cecilia comenzó con la motivación que se generó a través de la aplicación de las herramientas de caracterización y de autodiagnóstico, donde se analizó que la comunidad estaba comprando el arroz, cuando anteriormente eran cultivadores de muchas variedades de arroz.

Esto motivó a muchas familias a recuperar las semillas que antes se sembraban, a tal punto que hoy en día ya no se compra arroz.

Para generar estas reflexiones, se retomaron las historias de cómo se vivía anteriormente, la gente contó que antes se cultivaban muchas variedades que hoy están perdidas, así como muchos alimentos, debido al cambio en los alimentos y a la introducción de los cultivos ilícitos.

Yo por mi parte estoy muy agradecido con mi papá que ya se murió, pero con el arroz crió a sus hijos porque el arroz que mi papá cultivaba en la casa era en cantidades, mi papá sembraba a veces hasta diez latas de arroz y lo vendía para Chigorodo y cuando lo vendía se iba a Itsmina y le compraba ropa a sus hijos alimentación y nosotros de eso vivíamos bien, del cultivo del arroz y del plátano.

Sembraba por cantidad. Mi papá se murió y nosotros tenemos finca de él y tiene plátano, cacao, banano que ya lo tenemos en la montaña y como no tenía comercio. Pero todavía tenemos esos recuerdos del padre de nosotros, mi papá crió a unos hijos muy en el regocijo del cultivo de arroz, plátano, maíz, criaba cerdos, pollos, todo lo hacía mi papá era un hombre de mucho trabajo.



El arroz para nosotros acá es muy importante porque sabemos que en los cuatro meses vamos a darle de comer a nuestros hijos y en tiempos de recogida mucho más nos sentimos contentos y sentimos regocijo porque en verdad lo tenemos, ya no lo mendigamos por ahí, donde el vecino para que me preste una latica si no que ya lo tenemos propiamente para darle de comer a nuestros hijos y a nuestra señora en la casa. El arroz es el alimento que nosotros consumimos acá, es lo más fácil para nosotros ya que no tenemos que estarlo comprando, y también cuando hay mucho arroz en los patios que las gallinas no tienen maíz ellas también comen arroz y si no estaban poniendo empiezan a poner, dejan a veces el maíz por consumir el arroz.

[Don Goyo]

También a través del análisis de la casita (entradas y salidas de recursos de los distintos espacios de uso), así como los inventarios de patios y finca, vimos que muchos espacios de uso como los patios, las azoteas y las fincas estaban descuidados, por lo tanto surge la idea de recuperar las semillas de arroz y la variedad de productos que se sembraban anteriormente.

También surgió la idea de organizar una junta de arroceros para lo cual se reunió a la comunidad y eligieron diez de sus miembros para dicha junta. Esta junta está encargada del manejo, la recuperación y la siembra de las semillas, así como de la generación de excedentes para su comercialización.

Esta fue la primera vez que el SENA hizo presencia en esta zona. Encontró que había un problema grave de seguridad alimentaria y que la gente prefería otro tipo de cultivos que produjeran dinero de manera rápida, hasta tal punto que no querían las capacitaciones del SENA. El actual presidente del consejo comunitario local del río Sierpe realizó un trabajo duro para convencer a la gente de que participara en la formación, donde a través de la aplicación de las herramientas de autodiagnóstico se convencieron de que no estaban produciendo comida y que estaban dependiendo de un solo producto.

La comunidad se dio a la tarea de recuperar las fincas y los patios y de organizarse como
lo mencione anteriormente. La junta de arroceros tiene como objetivo trabajar por el progreso de la comunidad y actualmente reúne fondos de la misma comunidad para la compra de una trilladora de arroz. Esto ha generado un cambio en la comunidad, ya que ahora todo se planifica, se consulta con el presidente de la junta, los miembros y la comunidad cuando es necesario.

Esta organización sólo tuvo una caída porque no se planificaban todas las actividades, por lo tanto hubo conflicto. Al principio, algunos no se querían someter a las reglas pactadas por la junta, cada quien quería trabajar a título personal y no participaba en los trabajos colectivos o en la mano cambiada. Esto se superó con la ayuda de la junta de arroceros y de la comunidad.

Para la realización de las actividades de la UFPI, se acordó que el conocimiento técnico aportado por el instructor debía ir de la mano con el conocimiento tradicional como, por ejemplo, en las siembras tener en cuenta las distancias entre cultivos y las fases de la luna. Aprendí que la gente tiene una gran creencia en su conocimiento.

Por ejemplo, en luna menguante se siembra yuca, maíz, caña, piña y plátano, también se puede sembrar en luna floja para que no le caiga plaga; y la siembra de arroz al boleó donde no se hacía ahoyado. En la cría de animales, se tiene experiencias cuando los cerdos criollos han sido atacados por serpientes se han curado con plantas medicinales o se han desparasitado como lo hace la señora Digna Luz.

Las mujeres han jugado un papel muy importante en las actividades de la UFPI, especialmente en el manejo de las azoteas, de las plantas medicinales y, en general, en las siembras de los patios. Se siente la alegría cuando construyen las azoteas porque hablan de todo un poco, se ríen, la una le ayuda a la otra a través de la mano cambiada. Muchas mujeres acostumbran a hablar con las plantas y pedirles permiso para usarlas. Las mujeres son las que más ven por los animales de los patios, ya que los hombres poco paran en la casa.

Esto llevo a que las mujeres llevaran las riendas de las gallinas criollas y ponedoras que hacían parte de la UFPI. En cuanto a la producción de huevos y la comercialización, a las mujeres se les facilitó llevar los registros que fueron diseñados con ellas de manera entendible donde se anotaba cuántos huevos se vendían, cuántas gallinas no estaban poniendo para rendir cuentas a la junta de las ganancias que se tenían en la semana.

También se organizaron de tal manera que una familia se encargaba de alimentar las gallinas, de recoger los huevos, anotar en los registros y vender los huevos en la comunidad y comunidades vecinas cada semana.

Las mujeres lograron comercializar cebolla de rama a comunidades vecinas y en la cabecera municipal de Puerto Meluk de las 200 azoteas construidas.

Las fincas fueron diversificadas con muchos productos como frutales, forestales, fortalecieron los cultivos de pancoger para la generación de excedentes y la comercialización de estos productos como sandia, piña, zapallo, plátano y maíz; las están sembrando el 60% de las familias para alimentación animal y para comercializar.

Pues para nosotros fue grato haber participado en el proyecto porque el profe Carlos nos ilustró quitándonos la venda de los ojos. Y por la implementación de las azoteas por familia, ya que en esta comunidad sólo dos familias en su patio tenían azoteas. En cuanto a la producción de cebolla de rama y las verduras para la olla; cada ocho días o diez días cuando se mercaba todo era traído de Puerto Meluk. La verdad la implementación de cinco azoteas por familia fue muy buena yo actualmente he quedado con cuatro azoteas en mi casa lo mismo Digna Luz. Ya no se compra la verdura ni la cebolla de rama, al contrario bajamos o mandamos a vender a Puerto Meluk las 50 libras y es una ayuda para la casa. También vendemos a comunidades vecinas. Hoy en día la recuperación de patios es una forma de darle vida a la casa y a la vez interactuamos con la naturaleza y se vuelve una costumbre grata de regar las plantas, de estar pendientes de las azoteas, que le hace falta la tierra para ir la buscar y se recupera las tradición del campo de cocinar con plantas sembradas por nosotras y no estar mandando a comprar aliños de paquetes. De verdad, el proyecto nos deja muchas cosas buenas como ver nuestros patios con diversas cosas, en la casa mire las plantas medicinales, verduras, aromáticas y de todas las que nos

sirven para hacer productos de aseo como champú de galve, y jabón porque a través de otra capacitación del SENA ya lo aprendimos y nos esta sirviendo mucho.

[Digna Luz y Ana Solina]



Bertha Y María con una de sus azoteas



Bertha en las azoteas



Ana Solina, Juanchito y sus hijos en su patio

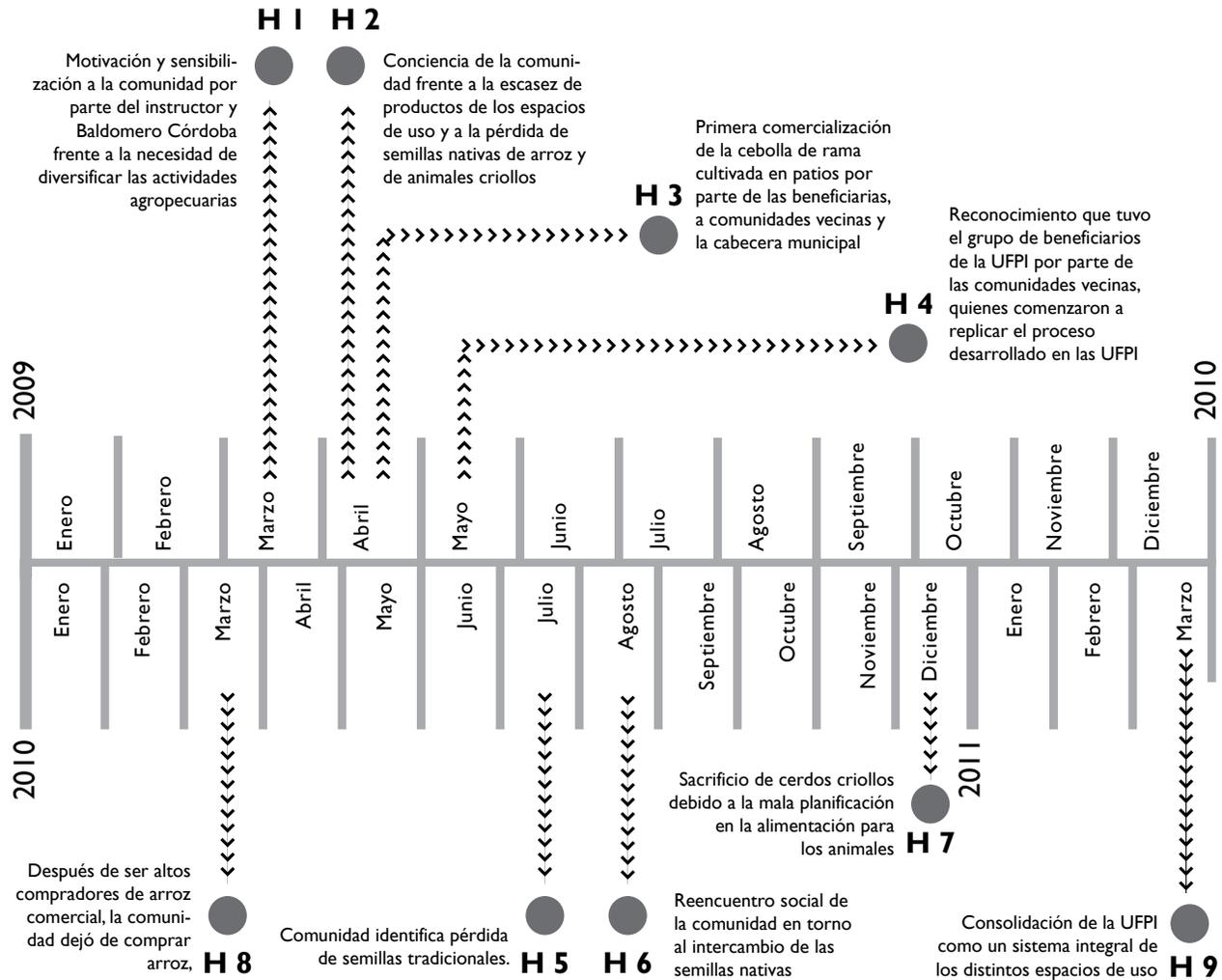


Digna Luz y Ana Solina con sus azoteas

Esta herramienta nos permitió identificar los principales hitos o acontecimientos impactantes ocurridos en la experiencia

de implementación de la UFPI. Para esto definimos claramente los momentos de inicio y de finalización de la experiencia e hicimos

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



Hito uno

Motivación y sensibilización a la comunidad por parte del instructor y Baldomero Córdoba frente a la necesidad de diversificar las actividades agropecuarias, marzo del 2009

La comunidad de Santa Cecilia llegó con una formación en agropecuarias del programa Jóvenes rurales emprendedores, y me encontré con el rechazo de la comunidad que no quería participar en la capacitación, se inscribieron solo 15 personas de 35 que se requerían. El resto no lo hizo porque no les quedaba tiempo por estar dedicados a los cultivos ilícitos de donde obtenían sus ingresos para el sustento de sus familias, descuidando la actividad agropecuaria y dependiendo sólo de una actividad que le generaba zozobra a la comunidad.

Luego de mirar todos los puntos negativos que generaban la producción de monocultivos ilícitos y el riesgo que se estaba generando, la comunidad acepta el error grande en que se encuentra y ve la oportunidad de buscar cómo producir los productos básicos de su alimentación; por lo que deciden recibir la capacitación del SENA.

Aspecto social

Unidad de la comunidad a partir de la participación en la UFPI y cambio de conciencia en la comunidad.

Aspecto ambiental

Contaminación de ríos por residuos químicos y pérdida de suelos.

Hito 1

Motivación y sensibilización a la comunidad por parte del instructor y del presidente del consejo comunitario frente a la diversificación de las actividades agropecuarias

Aspecto cultural

Cambios culturales en las actividades agrícolas causados por los monocultivos.

Aspecto organizativo

Importancia del consejo comunitario y sus líderes.

Aquí comienza mi reto y el de la comunidad por conocer las distintas formas de disminuir

la compra y el consumo de productos comprados en el mercado.

De esta manera, aumentó la inscripción en la capacitación y se inició un proceso de sensibilización por parte del instructor y Baldomero Córdoba, presidente del concejo comunitario local del río Sierpe a donde pertenece la comunidad. A partir de allí, se inició la capacitación del SENA.

El primer punto fue la realización de una caracterización y de un autodiagnóstico productivo a través de herramientas muy sencillas que les permitieron ver el estado de sus recursos agrícolas, pecuarios, de cacería, de pesca y, en general, cómo estaba la comunidad.

De esta manera, en cuanto a lo cultural, se vio que la práctica de un monocultivo ilícito cambiaba las costumbres de trabajo como la mano cambiada y las mingas por contratos pagos a vecinos, convirtiéndose el dinero en lo principal y pensando sólo a título personal, cuando anteriormente se compartía con el vecino en las mingas, cantos, comidas, conversaciones y se compartía en familia, todo esto cambió por la búsqueda de la plata fácil. Debido a esto la comunidad reflexionó frente a todos estos cambios que estaban trayendo cosas negativas y decidió recuperar actividades tradicionales.

Por otro lado, se analizó el daño que generó esta actividad en cuanto a la pérdida de suelos, de sus espacios de uso como las parcelas, y la pérdida de la pesca por el envenenamiento de los peces debido a los residuos químicos arrojados a los ríos, causando daños ecológicos.

El presidente del concejo comunitario es una figura con mucha autoridad en la comunidad y su respaldo en el trabajo fue fundamental para generar un cambio frente a la producción de una sola actividad (cultivo ilícito) como única alternativa, se preguntó a la comunidad de qué se van a sostener cuando no haya el cultivo ilícito. Además esta actividad genera desplazamiento, esto fue expresado por la comunidad. Lo que podría suceder si no se toma la alternativa de producir su propio alimento y de ser autónomos como sucede hoy en día, además se generan excedentes para la comercialización.

Hito dos

Conciencia de la comunidad frente a la escasez de productos de los espacios de uso y a la pérdida de semillas nativas de arroz y de animales criollos, marzo y abril del 2009

Después de haber socializado y aplicado las herramientas del autodiagnóstico - la casita, los inventarios de patios, los inventarios de fincas, los calendarios de cacería, de pesca, de siembras de cosechas, de la luna— la comunidad realizó un análisis donde se observó cómo estaban sus espacios de uso con relación al pasado cuando tenían abundancia. Hoy en día hay escasez y pérdida de algunas semillas de arroz como: marfil colorado, marfil blanco, lucinda, maría julia, sapito, uribe, chino blanco, chino negro, tumba casa, miramono; y pérdida de animales criollos como los cerdos zungos, casco de mula, carepalo y las gallinas criollas de las cuales sólo las estaban criando las familias de Gregorio Palacios, de Digna Luz, de Ángel Cervelino y de Ana Aida, quienes tenían en promedio de tres gallinas criollas por familia y la única familia que tenía un par de patos era la de Néstor Palacios, animal que también había desaparecido de la comunidad.

De otro lado, se encontró que las fincas sólo tenían sembrado plátano, yuca y maíz y además en poca cantidad; que había ausencia de frutales, de maderables y otros cultivos de pancoger importantes para la alimentación, por lo cual se llegó a la conclusión de que la falta de alimentación era un motivo por el cual no se tenían animales. Sólo dos familias tenían azoteas, la de don Goyo y Digna Luz.

Este análisis generó en la comunidad un impacto al caer en cuenta de que no se producía para el autoconsumo y que había que aprovechar la oportunidad de restablecer las actividades agrícolas y la cría de animales criollos. Fue lindo volver a tener alimento para el consumo de las familias y de los animales criollos. A partir de estas herramientas comenzó el trabajo de rehabilitar los espacios de usos como los patios, las azoteas y las fincas primordialmente.

En general, los patios tenían muy pocos productos sembrados.

Hito tres

Primera comercialización de la cebolla de rama cultivada en patios por parte de las beneficiarias, a comunidades vecinas y la cabecera municipal, abril del 2009

A través de los inventarios de patio se constató que antes de la UFPI solo las familias de doña Ana y Digna Luz tenían azoteas que producían de todo un poco. Se inició la tarea y el reto de construir y de sembrar cinco azoteas por familia para posteriormente tener suficiente cantidad de cebolla de rama.

Es así como la señora Ana lidera la venta de cebolla rama por libras en la cabecera municipal Puerto Meluk, llevándola cada ocho días, donde se tenía pedido por parte de las tiendas de abarrotes. De esta manera, se reúnen varias mujeres con su producción para cumplir con los pedidos de las tiendas, donde vende la libra a 2.000 pesos.



Hito cuatro

Reconocimiento que tuvo el grupo de beneficiarios de la UFPI por parte de las comunidades vecinas, quienes comenzaron a replicar el proceso desarrollado en las UFPI, mayo del 2009

Esto se llevo acabó al ver el progreso de la comunidad Santa Cecilia, ya que las comunidades vecinas vieron como estaban recuperando y produciendo arroz nativo; y la recuperación del espacio de uso patio por parte de esta comunidad, Viendo esto se manifiestan dos comunidades vecinas como

son Villa Nueva y San Luis La Loma que también quieren la recuperación de semillas de arroz nativo. Así se socializaron las herramientas de autodiagnóstico a estas dos comunidades que comienzan la réplica de las UFPI, especialmente en la recuperación de semillas de arroz para el autoconsumo.

El grupo beneficiario de Santa Cecilia se sintió motivado debido al reconocimiento que recibieron a su trabajo y a su esfuerzo por parte de las comunidades vecinas.

Hito cinco

Venta de huevos de las gallinas criollas y ponedoras, julio del 2010

Esta venta se inicia cuando en los patios de las familias se empieza a vender la producción de huevos sobrantes a los vecinos y cuando, en el galpón de gallinas ponedoras, se recogen hasta ocho panales semanales con un valor de 500 pesos por unidad. El grupo que está a cargo deposita un porcentaje para el sustentó de esta actividad. Podemos concluir que esta comunidad vive un cambio de actividad, diversificada por los habitantes que nunca se esperaban desarrollar esta actividad de

producir y vender sus excedentes.

Debido a que las gallinas ponedoras requerían altas cantidades de concentrado para lograr la postura de huevos, los miembros de la UFPI decidieron reemplazar las gallinas ponedoras por gallinas criollas. Actualmente tienen 30 gallinas ponedoras porque es más fácil manejar un número pequeño de estas gallinas para que no falten los huevos que se comercializan en la misma comunidad y comunidades vecinas. Las gallinas criollas

las están criando de manera familiar, de tal manera que 24 familias de Santa Cecilia tienen entre seis y siete gallinas criollas.



Hito seis

Reencuentro social de la comunidad en torno al intercambio de las semillas nativas, agosto del 2010

Debido a la pérdida y a la escasez de semillas en las comunidades, se realizó un encuentro de intercambio de semillas entre las comunidades vecinas a Santa Cecilia, para lo cual además de intercambiar semillas se hizo una comida comunitaria con recursos de la región, que ayudó a la integración de

las comunidades, que manifestaron que hacía más de 20 años no se encontraban. La UFPI generó un espacio de encuentro con la participación de toda la comunidad, y el grupo beneficiario quedó más unido y fortalecido. El reencuentro social, al interior de la comunidad y con comunidades vecinas,

gira en torno a la UFPI. También se ha podido notar que ahora hay mejor convivencia entre católicos y evangélicos, que desde hacía un tiempo tenían diferencias y en torno a la UFPI donde pertenecen personas de las dos religiones se han hecho trabajos conjuntos y se han unido.

Hito siete

Sacrificio de cerdos criollos debido a la mala planificación en la alimentación para los animales, diciembre del 2010

Cuando se miró que la comida no era suficiente para continuar alimentando a los cerdos y que iban a entrar a competir

con la alimentación de la comunidad, se socializó en la comunidad la situación, y toman la decisión de sacrificar los cerdos y sembrar suficientes plátano, maíz, yuca, achín y caña principalmente en tres parcelas comunitarias para la alimentación de los cerdos.

De esta experiencia el grupo beneficiario aprendió una lección que les permitió una

mejor planeación técnica de este momento en adelante. En cuanto lo anterior, aquí procedemos a planificar la siembra de alimentos para la cría de los cerdos criollos antes de llevarlos a la comunidad para que no se repita lo que pasó. A los siete meses, cuando los productos sembrados estaban en producción, se compraron cuatro cerdos, tres hembras y un macho de razas casco

de mula y zungo, los cuales se esperaba cebar y comercializar la carne en la misma comunidad y no criar en grandes cantidades, ya que es más fácil controlar la cría de pocos cerdos.

Hito ocho

Después de ser altos compradores de arroz comercial, la comunidad dejó de comprar arroz, marzo del 2010

Aquí se vive una experiencia muy linda por parte de esta comunidad que ya no compra el arroz del comercio como se hacía antes de la UFPI. Cada familia compraba en promedio 60 libras de arroz cada 15 días por un valor de \$100.000 pesos incluyendo el transporte desde Puerto Meluk a la comunidad de Santa Cecilia. Actualmente, cada familia tienen en promedio dos hectáreas de arroz de muchas variedades tradicionales que se han recuperado, se puede ver que la familia que menos arroz tiene sin trillar es de doce bultos. Esto demuestra que están produciendo su propio arroz, están recuperando las semillas y ya no están comprando arroz fuera de la comunidad, por el contrario, se está comercializando en comunidades vecinas el bulto en cascarilla lo venden a \$50.000 pesos cuando hay suficiente cosecha.

Aspecto social

Algunos miembros de comunidad son evangélicos, esto incide en: mayor organización, mayor control y regulación interna del grupo.

Seguridad alimentaria

Autonomía alimentaria, generación de excedentes para la venta, autonomía para recuperar y producir semillas de arroz nativo e independencia de la tienda para comer arroz.

Hito 8

Después de ser altos compradores de arroz comercial, la comunidad dejó de comprar arroz

Aspectos culturales

Se tuvieron en cuenta los saberes tradicionales: el calendario lunar y la asociación con los cultivos, el manejo del tiempo para los cultivos y los manejos de plantas medicinales.

Aspectos económico

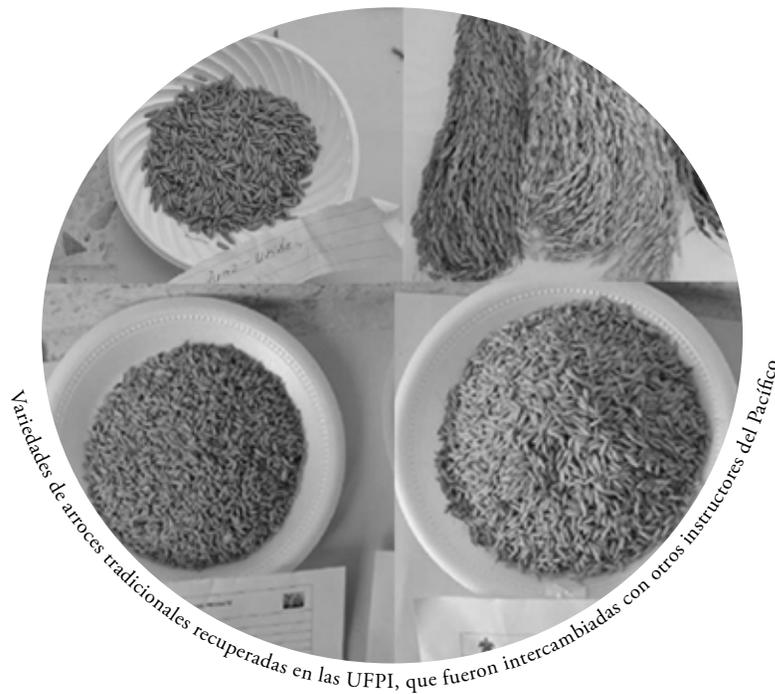
Recuperación de semillas e implementación de sistemas de siembras.

Aspecto geográfico

Difícil acceso a la comunidad cuando el caño está seco.

Debido a esto, la comunidad tiene una producción de arroz tradicional contribuyendo a la recuperación de variedades que se encontraban perdidas, esto generó que se motivara

y se fortaleciera la producción de arroz logrando autonomía en la producción de un alimento fundamental en la comunidad.



Desde el punto de vista de la ubicación geográfica de la comunidad, se presentan dificultades de acceso cuando está el caño seco en épocas de verano, haciendo que sea difícil desplazarse a la cabecera municipal para adquirir algún producto. En el caso de arroz, que es primordial, ya no hay inconvenientes si no se puede salir a comprarlo, ya que se produce en las mismas comunidades.

En cuanto a lo cultural, se tuvieron en cuenta los conocimientos tradicionales

sobre las variedades de arroz, los usos de cada variedad, las características, los sistemas de siembra y se trabajó de acuerdo a los calendarios de la luna y las épocas de siembra. La siembra y la cosecha se realizaron a través de mingas y de mano cambiada, donde se reunían las familias y, además de la actividad productiva, cantaban, conversaban y compartían.

En cuanto lo religioso muchos de los beneficiarios de la UFPI son evangélicos y, debido a su juicio, tienen mayor organización, mejor control y regulación interna del grupo, lo que contribuyó a que las actividades se realizaran como se propusieron y no hubiera problemas entre los beneficiarios.

Uno de los aspectos importantes ha sido la generación de seguridad y de soberanía alimentaria para las familias que, además de tener un alimento básico como el arroz, orgánico y sano, tienen otros productos de pancoger y animales que garantizan este aspecto. También se han generado excedentes de arroz para comercialización en la misma comunidad y las comunidades vecinas; por lo que han logrado el reconocimiento de comunidades vecinas.



Minga para cosechar arroz y Doña Ana secando arroz tumba casa



Minga para cosechar arroz y Doña Ana secando arroz tumba casa

La recuperación de fincas y patios ha sido exitosa porque se tiene la diversificación de productos y la abundancia de pancoger que se tenía en la época de sus padres. Hoy en día gracias al proyecto SENA - Tropenbos lo que se había dejado de practicar se está recuperando poco a poco, pero lo más importante es la recuperación del cultivo de arroz nativo. Hoy en día vendemos en cantidades no muy grandes. Esto es muy grato, ya no compramos el arroz para comer. Lo mejor es que hemos cogido conciencia de producir nuestro propio alimento para el sostén de nuestra familia.

[Ángel Cervelino (Chepe) y Gregorio Palacios (don Gollo)]



Familias pilando arroz en Villa Nueva y Luis La Loma

Hito nueve

Consolidación de la UFPI como un sistema integral de los distintos espacios de uso, marzo del 2011

Esto se logró tanto en las parcelas comunitarias como en las parcelas familiares y los patios. A través de trabajos con mingas y mano cambiada, se consolidaron las siembras de 28 parcelas de 40 familias, ya que varias familias poseen la misma parcela, donde se sembraron productos de pancoger como plátano, achín, yuca, maíz y arroz; productos forrajeros como nacedero, bore, matarratón, caña; maderables como teca, roble, cedro, de frutales como guanábana, guayaba, papaya, badea. Con la siembra en 28 patios de 200 azoteas con cebolla de rama, toronjil, orégano, cilantro chochoano, albahaca morada, albahaca blanca, menta, anamú, limoncillo. Con la cría de 30 gallinas ponedoras en un galpón comunitario, 70 gallinas criollas en patios de 40 familias y cuatro cerdos criollos en cocheras comunitarias.

Podemos decir que en la consolidación de esta UFPI se integran los distintos espacios de uso como las fincas y los patios y se generan excedentes para la alimentación de las gallinas criollas, los patos criollos,

Aspecto organizativo

Se organizaron en una asociación de arroceros del río Sierpe y contaron con el apoyo del consejo comunitario.

Asepto cultural

Lazos de creencias y conservación de los valores culturales y la integración con otras comunidades, saberes locales que fueron incorporados en la UFPI y transmitidos a los niños.

Hito 9

Consolidación de la UFPI como un sistema integral de los distintos espacios de uso

Aspecto ambiental

La siembra de cultivos naturales, sin químicos y la conservación del medio ambiente, recuperación de agro diversidad y recuperación de patios integrados.

Aspectos económico

Menos dependencias de las tiendas, generación de ingresos por la venta de algunos productos.

Seguridad alimentaria

Diversidad de especies propias, alternativa de producir su alimento, generación de excedentes para la venta, producción integral de fincas y parcelas, autonomía para producir su propia semilla, autonomía para criar sus animales criollos, diversidad de alimento producido localmente, abundancia de excedentes para alimentar los animales.

los cerdos criollos; lográndose mejorar la seguridad y la soberanía alimentaria de las familias y produciendo excedentes para la comercialización que generan recursos económicos para suplir otras necesidades.

También permite tener autonomía para producir las semillas y los animales propios sin depender de almacenes comerciales para sembrar los productos alimenticios o para criar animales o para producir huevos.

Ha sido muy importante la conservación de las semillas y de los animales generando un impacto positivo por el aumento en la diversidad de alimentos producido localmente y la generación de comida abundante y la venta de algunos productos que generan ingresos económicos a partir de los recursos locales.

Todo esto ha generado menos dependencia de la tienda. La generación de ingresos eventuales por las ventas de algunos productos como arroz, cebolla de rama, huevos y gallinas se ha logrado debido al autosostenimiento y a la diversificación de las siembras en los patios y las fincas.

El aspecto organizativo ha sido fundamental ya que crear la asociación de arroceros del río Sierpe les dio más sentido de pertenencia y les permitió tener un objetivo de trabajo claro. También les permitió regular y vigilar que se cumplieran las actividades que se habían programado para contribuir con el beneficio de la comunidad y de los beneficiarios del proyecto.

En cuanto a lo ambiental, la siembra de cultivos diversificados, sin la aplicación de insumos químicos, permitió producciones naturales, contribuyendo a la conservación del medio ambiente, a través de la recuperación de la agrobiodiversidad, el mejoramiento de los suelos por el aporte de materia orgánica y de estiércol producido por los animales.

En cuanto a las creencias y conservación de los valores culturales y la integración con otras comunidades, genera desarrollo local y la recuperación de creencias locales.



Palacio y el hijo de don Goyo mostrando cultivos integrales y banco de bore



Miguel mostrando cultivo de piña de la UFPI



Baldomero, Junchiro, Palacios y el instructor del SENA Carlos Mena Abadía, recorriendo los cultivos de la UFPI

Doy testimonio de cómo nosotros hemos progresando en cuanto a la recuperación de arroz nativo de la región. Hoy en día hemos recuperado más de trece variedades desaparecidas como: chino negro, chino blanco, tumba casa, tres meses, sapito, marfil blanco, marfil colorado, maría julia, uribe, maría lucila, plata, miramono y garrapato. Esto se llevó acabo a través de recorrer muchas comunidades vecinas, hemos podido avanzar en la recuperación y conservación de muchas actividades que, por la implementación de otras actividades ilícitas, habíamos descuidamos el campo productivo, nos habíamos concentrado solo en el factor económico extraído por una sola actividad. Hoy en día, se recuperan las parcelas ancestrales en la producción de plátano y frutales. En cuanto la parte animal, también tenemos logros muy importantes por que carecíamos de animales de patio y, hoy en día, muchas familias tiene en su patio más de cuatro gallinas criollas y patos que nos permiten abaratar costos en la liga (carne). También están las gallinas ponedoras que nos permiten abaratar costos en la compra de huevos. En cuanto a los cerdos, hemos pasado trabajos con el manejo en semipastoreo, ya que al cerdo criollo le gusta caminar mucho y destruir muchos sembrados, lo hemos adaptado un poco y

llevarlo con paciencia y como en la comunidad la mayoría se están volviendo cristianos, y no se permite comer la carne de cerdo, entonces toca criar en poca cantidad para la comercialización de su carne en comunidades vecinas.

Hemos cogido conciencia de que tenemos que producir nuestra propia alimentación, tenemos que volvernros dependientes de nuestros propios productos, gracias a Dios el 90% de la gente ya esta consciente, aunque falta por convencer unas pocas familias que hay que estarles recordando. No queremos que nos pase como en el video de Monsanto con las semillas transgénicas y que más adelante nos toque pagar para poder sembrar las semillas que son nuestra comida.

Doy gracias al profesor Carlos y a este proyecto de SENA - Tropenbos por mostrarnos el camino de una forma práctica con los talleres que hicimos como la casita, los inventarios por familia en los patios para ver qué tenía cada cual y comparar con lo que se tenía antiguamente donde cada familia tenía hasta 50 gallinas criollas en su patio.

[Testimonio de Baldomero Córdoba]

9.3

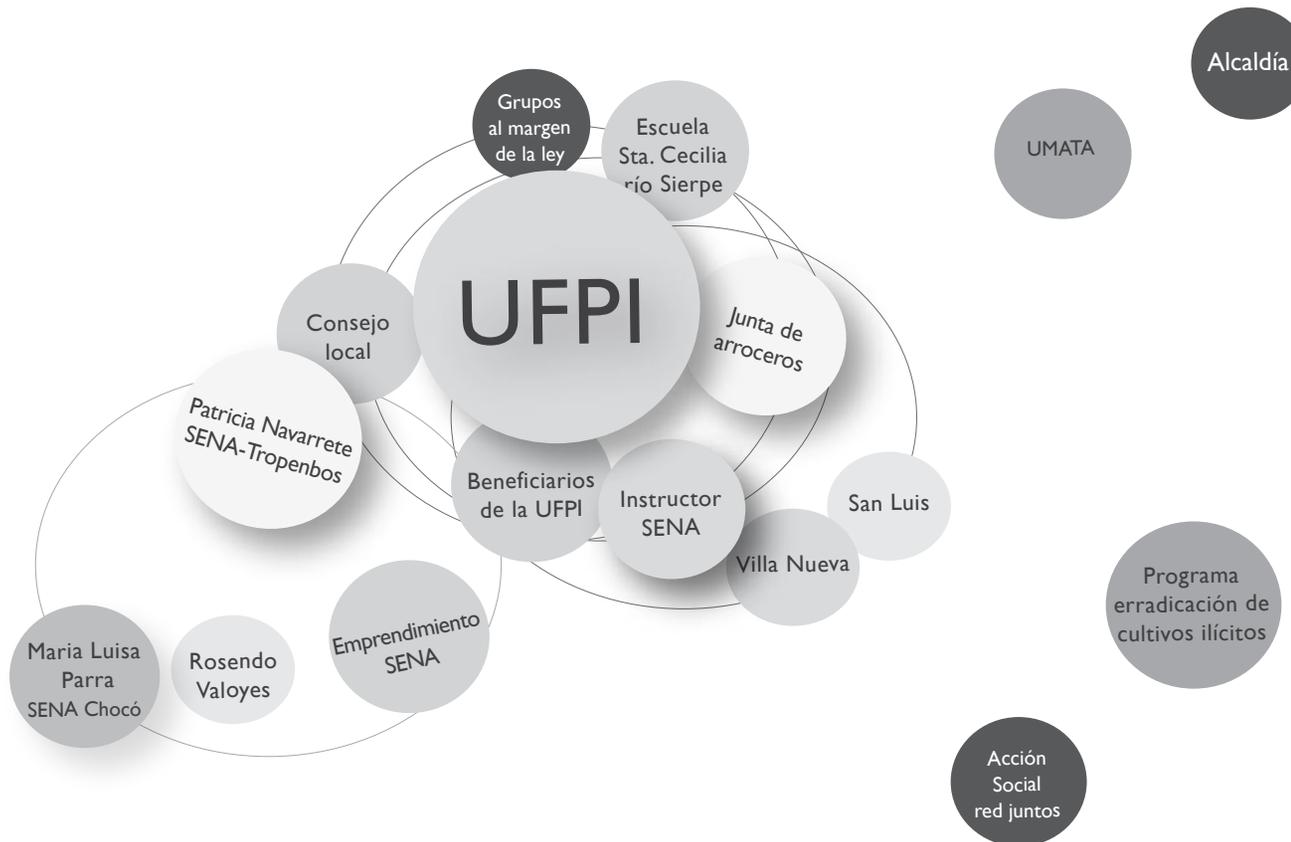
Mapa de actores

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

En cuanto a la relación de los actores en la UFPI, se puede decir que la comunidad fue la que se apropió y desarrolló el proyecto. Los beneficiarios de la UFPI fueron los principales actores que llevan la batuta, son los líderes en llevar a cabo el desarrollo de las actividades propuestas.

En cuanto al concejo comunitario local del río Sierpe perteneciente a ACABA (Asociación de consejos comunitarios del Baudó) se ha tenido un apoyo colaborativo especial en cabeza del presidente que a su vez es el líder del proceso y del desarrollo de la comunidad.

Relación de actores con la UFPI



La institución educativa escuela nueva de Santa Cecilia río Sierpe tuvo un apoyo colaborativo en cuanto a la transmisión del conocimiento tradicional hacia la niñez y la adolescencia para que no se pierdan estos conocimientos básicos.

El instructor del SENA tuvo una relación muy buena con la comunidad y los beneficiarios del proyecto. Aportándoles conocimientos técnicos y colaborándoles al máximo en todo lo que pudo.

Las comunidades de Villa Nueva y San Luis han sido de apoyo en cuanto la replicación de proyecto que lo ven como la oportunidad de seguridad y soberanía alimentaria y colaborando en el proceso, replicando el trabajo de recuperación de variedades de arroz nativo y contribuyendo con el desarrollo de sus comunidades.

De otro lado, la presencia de grupos al margen de la ley han ocasionado miedo e inseguridad en la comunidad lo que impidió que se realizaran a tiempo algunas actividades programadas en la UFPI, ya que mientras están cerca a la comunidad no se puede ir al campo.

La doctora María Luisa Parra, directora del SENA, tuvo un gesto amable de colaboración apoyando la presencia del instructor en la región permitiendo realizar seguimiento al proceso y generando continuidad. La directora estuvo muy comprometida apoyando las actividades del convenio SENA – Tropenbos. También se contó con el constante apoyo de líder del programa Jóvenes rurales emprendedores, Rosendo Valoyes, quien fue solidario y contribuyó al desarrollo del proyecto, complementando las formaciones en la comunidad como fue el caso de una formación en elaboración de champus y jabones a partir de las plantas sembradas en las azoteas y los patios.

Del SENA también se contó con el apoyo del área de emprendimiento, quien apoyó con motivación al grupo.

Patricia Navarrete, coordinadora del convenio SENA–Tropenbos para el Chocó, jugó un papel muy importante en cuanto la formación de los instructores y la gestión por desarrollo de la comunidades.

10. Conclusiones

El programa de erradicación de cultivos ilícitos de la presidencia de la república llegó a la comunidad con muy buenas intenciones para mejorar la seguridad alimentaria a partir de siembras en las fincas; pero desafortunadamente este programa causó temor a la comunidad y no fue llevado a feliz término.

En cuanto a la UMATA de Puerto Meluk y la Alcaldía, quienes conocieron el proyecto de la UFPI y de quienes se esperaba un buen aporte, no hicieron presencia en la comunidad.

El proveedor Martín Mazo quien apoyó en la entrega de materiales, fue un poco lento y causó algunos retrasos en las actividades programadas.

El programa de acción social red juntos fue bastante distante en cuanto al desarrollo de la UFPI.

A los políticos no los afecta ni para bien ni para mal, al contrario, dan voz de ánimo para que se siga implementado la recuperación del sector agropecuario.

La junta de arroceros que se conformó por parte de la comunidad sigue llevando la batuta frente a este proceso.

Ser el instructor de esta UFPI fue una experiencia muy linda, porque me comprometí como ser humano, como técnico y pude sentir más a fondo las necesidades de las comunidades, me sentí comprometido con la comunidad, sentí el calor que la gente me brindó y pude aportar mis conocimientos técnicos y aprender de los conocimientos tradicionales que las personas de la comunidad pusieron en práctica en la UFPI.

Para la comunidad Santa Cecilia la UFPI fue un proceso muy bueno por que permitió identificar sus verdaderas necesidades y formular un proyecto integral de producción agrícola y pecuaria en las fincas y en los patios, produciendo alimentos para la comunidad y generando algunos excedentes para la comercialización, generando cambios de actividad en la población que estaba dedicada a monocultivos que causaban graves impactos culturales, sociales y ambientales.

La integralidad de la UFPI ha permitido que se sostenga en el tiempo, a pesar de las dificultades de orden público, ya que los beneficiarios han visto resultados concretos como resolver necesidades urgentes en la comunidad como la falta de alimentos; también debido a que la UFPI fue apropiada por la misma gente que logró crear conciencia frente a producir y mantener en el tiempo sus parcelas y patios integrando la cría de animales como patos, gallinas criollas y cerdos para la producción de carne, de arroz, de verduras, de plantas medicinales y de frutales.

Este proyecto, a diferencia de otros llevados a cabo en la región, generó sentido de pertenencia en la comunidad, hubo autonomía en el manejo y en la siembra de semillas tradicionales, ya que otras instituciones llevan a la zona semillas que dan una sola cosecha y no más o, simplemente, nunca nacen. Igual ha pasado con las razas mejoradas de animales que no han resistido las condiciones climáticas y se mueren o hay que comérselos una vez se acaba el alimento comercial. Fue muy importante para la gente sembrar sus propias semillas y no depender de semillas mejoradas o transgénicas llevadas de afuera causando el desplazamiento y pérdida de las semillas locales; por el contrario, con esta UFPI se recuperaron las semillas escasas y pérdidas en la comunidad.

Se logró comercializar algunos excedentes de las cosechas como de arroz tradicional, cebolla de rama, frutas, carne de cerdo, huevos, por primera vez en la comunidad. Se logró que se implementara plantas forrajeras como fuente de alimento para animales con logros muy buenos. Se logró mejorar la autonomía y soberanía alimentaria y la diversificación de productos frente a comunidades vecinas.

Esta comunidad quedó comprometida en trabajar por su propio desarrollo, proponiéndose como meta a mediano plazo la compra de un molino de arroz con sus propios esfuerzos, para lo cual crearon un fondo económico con el aporte de todos.

Esta UFPI permitió encadenar otras formaciones que la gente de las comunidades requiere para dar mayor integralidad a sus procesos. Las formaciones fueron en elaboración de productos de aseo a base de plantas medicinales sembradas en las azoteas y patios, con lo cual ahora están elaborando jabones de galve, champu de galve y sábila, guásimo; también elaboraron jabón para lavar ropa, ambientadores y detergentes. Para lo cual fabricaron moldes de guadua.

11. Recomendaciones

El SENA debe formar a los instructores de todos los programas en las diferentes herramientas y metodologías que se utilizaron para identificar y formular la UFPI con las comunidades.

No se deben limitar edades ni géneros en ningún programa de formación del SENA.

Se deben articular todas estas herramientas y metodologías en los programas de formación y que se incluyan como parte de los mismos con tiempos establecidos para su aplicación y análisis.

Es importante desarrollar formaciones integrales que permitan culminar los procesos iniciados y que cuenten con suficiente tiempo para dar mejores resultados y permitir que las comunidades se apropien de los procesos para que éstos no se caigan cuando los instructores salgan de la zona.

Tener muy en cuenta en cualquier tipo de formación los conocimientos y saberes locales para lograr un mejor desarrollo y desempeño en los proyectos y del instructor.

El SENA Regional Chocó debe apostar a la en la recuperación de semillas locales, razas de animales criollos, y fomentar intercambios y bancos de semillas para no depender de semillas comerciales mejoradas que no se adaptan a las condiciones del medio y que desplazan las semillas locales. De igual manera se debe hacer con las razas criollas de animales especialmente de aves y cerdos criollos, ya que las razas mejoradas dependen de concentrados y medicamentos externos y costosos que la gente no puede sostener.

El SENA debe tener una base de datos donde los instructores sistematicen las caracterizaciones, los autodiagnósticos y las rutas de formación que se deben seguir en las comunidades para desarrollar proyectos de formación realmente acertados a las condiciones de las comunidades.

El SENA debe promover espacios de socialización de los proyectos de formación desarrollados en las comunidades donde se muestren los objetivos, las metodologías, las técnicas aplicadas, la incorporación del saber local, los resultados y las lecciones aprendidas para retroalimentar a los mismos instructores y directivos, de tal forma que se puedan mejorar aún más las formaciones en las comunidades.

El área de emprendimiento del SENA debe darle acompañamiento y continuidad a los proyectos de formación de tal manera que se fortalezcan los procesos iniciados en las comunidades.



Formación en gestión ambiental
y cadenas productivas sostenibles



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



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

